

Richtlinie für die nachhaltige Beschaffung

Allgemein

Für NORDSEE ist ein respektvoller und nachhaltiger Umgang mit der Natur und deren Ressourcen selbstverständlich. Alle Produkte und Dienstleistungen entsprechen den gesetzlichen bzw. lebensmittelrechtlichen Vorschriften und sind entsprechend gekennzeichnet.

Zwei Ziele stehen beim Einkauf von Lebensmitteln und Verpackungen im Vordergrund: Produktsicherheit und Versorgungssicherheit. Um die Versorgungssicherheit zu gewährleisten, sichern wir die Grundversorgung unserer Produkte über Einkaufskontrakte ab. Diese Kontrakte erstrecken sich im Allgemeinen von einer Ernte oder Fangsaison bis zur nächsten. Beide Ziele, Versorgungs- und Produktsicherheit, lassen sich am besten durch langjährige Lieferantenbeziehungen realisieren.

Grundlage für diese Sicherheit im Einkauf bilden neben den vereinbarten Einkaufskontrakten die Produktspezifikationen. Darin sind die physikalischen, mikrobiologischen, chemischen und rechtlichen Anforderungen an unsere Rohwaren festgeschrieben. Die deutsche Lebensmittelgesetzgebung gilt unabhängig von deren Ursprung für alle Rohwaren.

Nachhaltig zertifizierte Rohstoffe werden von NORDSEE klar bevorzugt.

Durch Audits bei den Lieferanten überprüfen wir die Einhaltung unserer Anforderungen. Diese Audits können auch unangemeldet stattfinden. Den Mitarbeitern der NORDSEE ist dabei der Zugang zu allen Produktions- und Verwaltungsräumen zu gestatten. Die für die Überprüfung notwendigen Unterlagen sind nach Aufforderung vorzulegen. Zusätzlich kontrollieren wir die Qualität bei Wareneingang und führen Untersuchungen auf Rückstände / Kontamination und Mikrobiologie sowie die vereinbarten physikalischen, chemischen und sensorischen Parameter durch.

Fisch und Meeresfrüchte

Als Unternehmen, das mit Fisch handelt, steht NORDSEE im Spannungsfeld der Interessen zwischen den Wünschen des Verbrauchers nach bestimmten Fischarten und den Anforderungen an einen nachhaltigen Umgang mit der Ressource Fisch. Aus diesem Grund beobachtet und unterstützt NORDSEE kontinuierlich alle Entwicklungen, die zu einer nachhaltigen und schonenden Nutzung und Verarbeitung der Ressource Fisch beitragen.

NORDSEE ist sich bewusst, dass mittlerweile einzelne Bestände der kommerziell genutzten Fanggebiete bedroht sind. NORDSEE unterstützt daher sämtliche Maßnahmen, die gefährdeten Bestände zu schonen, damit sie sich wieder erholen können.

Die Förderung der nachhaltigen Fischerei ist fester Bestandteil unserer Unternehmensaktivitäten. Als Mitglied des Bundesverbandes der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. unterstützen wir von Beginn an die 1996 gegründete Initiative „[Bestanderhaltende Fischerei](#)“. Diese Vereinbarungen gelten somit ebenfalls für unsere Lieferanten. Durch zusätzliche freiwillige Einkaufsvereinbarungen garantieren uns unsere Seafood-Lieferanten,

- dass sie, sämtliche Maßnahmen unterstützen, die den illegalen, unerlaubten und unerwünschten Handel mit Fischen unterbinden (IUU-Regelung);
- dass die gelieferten Fische aus Gebieten stammen, für die zulässige Gesamtfangmengen oder vergleichbare internationale oder nationale Fangregelungen bestehen;
- dass beim Fang des gelieferten Fisches die relevanten gesetzlichen Bestimmungen eingehalten worden sind;
- dass sie uns jeweils das genaue Fanggebiet laut ICES und die Fangmethode nennen.

Wir unterstützen darüber hinaus die Forderung nach wirksameren Kontrollen auf See und in den Häfen. Als Beitrag dazu arbeiten wir kontinuierlich an der Optimierung der Rückverfolgbarkeit und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette zurück bis zum Fangplatz. Weiterhin unterstützt NORDSEE alle Bestrebungen, Rückwürfe (Discard) in der EU-Gesetzgebung zu minimieren.

NORDSEE verzichtet freiwillig auf den Ein- und Verkauf von Hai (Ausnahme: MSC-zertifizierte Schillerlocken), Marlin, Roter Thunfisch, Leng, Mahimahi und Rochen.

Eine nachhaltige und umweltverträgliche Aquakultur wird von NORDSEE unterstützt. Daher ist der NORDSEE Einzelhandel seit Herbst 2016 für ASC (Aquakultur) sowie MSC zertifiziert. Zusätzlich fördert NORDSEE den Verkauf von Bio-zertifizierten Produkten und baut dieses Segment sukzessive weiter aus.

An NORDSEE gelieferte Fisch und Meeresfrüchte müssen frei sein von wasserbindenden Additiven (wie z.B. Enzyme, Salze, Säuren).

Eine Rückverfolgbarkeit gemäß Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 muss ab dem 01.01.2013 bei bestimmten Fischereien, für die Mehrjahrespläne gelten, sowie ab dem 01.01.2015 für alle Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse möglich sein und der NORDSEE vom Lieferanten zur Verfügung gestellt werden.

Beilagen und Gemüse

Bei den Produktgruppen Kartoffeln, Blattsalate und Gemüse werden Rohwaren bevorzugt, die einen regionalen Bezug haben, bzw. in Deutschland / Österreich oder in EU-Ländern angebaut bzw. produziert werden.

Eier

Eier oder Eiprodukte dürfen nicht aus Käfighaltung stammen, sondern müssen aus Boden- oder Freilandhaltung stammen und können Bio-zertifiziert sein.

Die Rückverfolgbarkeit aller Rohwaren bis zum landwirtschaftlichen Betrieb muss sichergestellt sein. Die konkrete Herkunft der Produkte wird zwischen Lieferant und NORDSEE vereinbart und ist individuell in der jeweiligen Spezifikation festgelegt.

Reine Zutaten - Reduktion von Zusatzstoffen

NORDSEE steht beim Einsatz von „Zusatzstoffen“ im Spannungsfeld von technologischen Produktanforderungen, Kundenwünschen und auch der Produktsicherheit. Unsere Produktpolitik ist es bei zukünftigen Entwicklungen die technologischen Möglichkeiten zur Reduktion des Einsatzes von Zusatzstoffen auszunützen.

NORDSEE verzichtet auf den Zusatz von Glutaminsäuren / Glutamaten (E 620 – E625), Phosphaten (E339 – E341), Guanylsäuren / Guanylaten (E 626 – E629), Inosinsäuren / Inosinaten (E 630 – E633) und Salicylaten. Produkte ohne Hefeextrakte und ohne Nitrate (E251-E2529) oder Nitritpöckelsalze (E249-E250) werden ausdrücklich bevorzugt.

Wir stellen durch unsere Lieferanten sicher, dass sämtliche eingesetzten Rohstoffe und Zutaten **nicht** aus GVO-Quellen stammen (GVO = gentechnisch veränderte Organismen) und dementsprechend nicht kennzeichnungspflichtig sind. Auch eine Behandlung mit ionisierender Strahlung ist nicht erlaubt. NORDSEE Produkte sind laut den gesetzlichen Vorgaben frei von Antibiotika oder deren Rückständen.

Alle für NORDSEE produzierten Produkte sollen ohne teilgehärtete pflanzliche Öle hergestellt werden, da sie sonst Trans - Fettsäuren enthalten. Als Anforderung gelten die österr. Grenzwerte (für Lebensmittel mit einem Fettgehalt von mehr als 20 Prozent ist ein Grenzwert von zwei Gramm Trans-Fettsäuren / 100g Gesamtfett festgelegt. Für Lebensmittel mit einem Fettgehalt von weniger als 20 Prozent darf der Grenzwert von vier Prozent auf Gesamtfett und bei Lebensmittel mit weniger als 3 Prozent Fett darf der Grenzwert von 10 Prozent auf Gesamtfett nicht überschritten werden). Wenn Palmfette oder Palmöle in dem Produkt vorhanden sind, sollten diese nach Möglichkeit aus nachhaltigem Anbau stammen.

Verpackungen

Ohne die Schutzfunktion der Verpackung, die Produktqualität oder Verbraucherakzeptanz zu gefährden, werden die Umwelteinflüsse der eingesetzten Packmittel sukzessive auf ein Minimum reduziert.

Zu diesem Zweck verfolgen wir einen konsequenten Prozess der Packstoffoptimierung, mit dem Ziel,

- dass Gewicht und Volumen des eingesetzten Packstoffes auf das absolut notwendige Minimum zu reduzieren;
- neue Packstoffe auf Basis nachwachsender Rohstoffe zu implementieren, um die Ökobilanzen stetig weiter zu verbessern.

Alle von der NORDSEE eingesetzten Packstoffe entsprechen den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Unbedenklichkeitsbescheinigungen bzw. Konformitätserklärungen für alle Packmittel werden von allen Lieferanten eingefordert und dokumentiert.

Waren, Produkte und Dienstleistungen

Allgemein

Bei der Beschaffung bevorzugen wir Waren, Produkte und Dienstleistungen, die ressourcenschonend hergestellt oder erbracht sowie über ihren gesamten Lebenszyklus hinweg optimiert werden.

Unsere Lieferanten und Dienstleister verpflichten wir anhand des Verhaltenskodex, der Bestandteil jeder Lieferbeziehung oder Bestellung ist, zur Einhaltung sozialer Mindeststandards. Von allen Lieferanten bzw. Dienstleistern erwarten wir, dass sie über ein angemessenes Management sozialer, ökologischer und qualitätsbezogener Aspekte gemäß internationalen Standards (ISO 9001, ISO 14001, EMAS, OSHAS) verfügen, das die Einhaltung der anwendbaren Gesetze in ihren Unternehmen unterstützt und eine kontinuierliche Verbesserung fördert. Nachweise dazu müssen von den Lieferanten bzw. Dienstleistern vorgelegt werden.

Wir bevorzugen Lieferanten bzw. Dienstleister, die

- ihre Arbeitsprozesse nachweislich ressourcenschonend gestalten, den ermittelbaren Energie- sowie Wasserverbrauch ausweisen und sich messbare Ziele zum Einsparen von Ressourcen setzen.
- über ein zertifiziertes Umweltmanagementsystem (EMAS, ISO 14001) verfügen.
- bei den erforderlichen Transporten möglichst schadstoff- und verbrauchsarme Transportmittel zu nutzen und ihre Transport- und Logistikwege so gestalten, dass nach Möglichkeit keine Leertransporte entstehen. Nachweise dazu sollen eingeholt werden.

Reinigung von Gebäuden, Restaurants und Küchen

Die zum Einsatz kommenden Reinigungsmittel werden von NORDSEE vorgegeben oder zumindest freigegeben. Sie müssen für den Lebensmittelbereich zugelassen sein. Die Reinigungsprozesse und die zum Einsatz kommenden Reinigungsgerätschaften müssen mit dem Auftraggeber hinsichtlich Nachhaltigkeit und Zweckmäßigkeit abgestimmt und freigegeben werden. NORDSEE erwartet vom Dienstleister hinsichtlich einer Reduktion von Ressourcen eine Beratung (gemäß dem Selbstverständnis des Dienstleisters als Spezialist für Reinigung) und Optimierung von Prozessabläufen.

Nachhaltiges Denken in der Gebäudereinigung erfordert ein umfassendes Reinigungskonzept, das zunächst auf Schmutzvermeidung setzt, denn so kann der Einsatz von Reinigungsmitteln reduziert werden. Vom Dienstleister wird erwartet, dass ganzheitliche Reinigungskonzepte vorgestellt werden.

Geräte, Wartung und Instandhaltung

Für die Beschaffung von Geräten, Wartungs- und Instandhaltungsleistungen legt NORDSEE einen Schwerpunkt auf die Verwendung von umweltverträglich produzierten und ökologisch abbaubaren bzw. wieder verwertbaren Materialien. Bei der Erstellung von Wartungs- und Instandhaltungskonzepten seitens der Lieferanten und Dienstleister ist die Anpassung von Inspektions- und Wartungsintervallen im Sinne einer optimalen Betriebsstabilität und zur Minimierung des CO₂-Ausstoßes und für einen optimalen Werterhalt ein Selbstverständnis.

Entsorgung

Die Kartons und Verpackungen der verbauten Ersatz- und Neuteile sind unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit auszuwählen und bei einer Dienstleistungserbringung vor Ort zu entsorgen. Es wird auf die Verpflichtung hingewiesen, Verpackungsmüll dem Rohstoffkreislauf zuzuführen und keine Rückstände auf dem Betriebsgelände des Auftraggebers zurück zu lassen.