

9 april 2009



Sodexo ontvangt als eerste Nederlandse cateraar het Marine Stewardship Council (MSC) keurmerk

Capelle aan den IJssel - Duurzaamheid en verantwoord ondernemen staan hoog in het vaandel bij Sodexo. Een nieuwe stap hierin is dat Sodexo duurzame visserijpraktijken ondersteunt door visproducten met het Marine Stewardship Council (MSC) keurmerk aan te bieden. Om het logo te mogen voeren, is Sodexo als eerste cateraar in Nederland op 8 april 2009 gecertificeerd door SGS, een onafhankelijke certificerende instelling. De eerste vier Sodexo-locaties zijn nu gecertificeerd. Eind 2009 verwacht Sodexo al haar 1.300 locaties gecertificeerd te hebben.

Het MSC-keurmerk is een internationaal keurmerk voor visproducten die afkomstig zijn van duurzame en goed beheerde visserij. Bij duurzame visserij volgens dit keurmerk worden visstanden duurzaam beheerd en wordt zo min mogelijk schade toegebracht aan het leven in de zee. De vissers moeten kunnen aantonen dat de visgronden niet worden leeggevist en de ecosystemen niet worden aangetast. Verder moeten de vissers op een afdoende manier hun doen en laten kunnen verantwoorden. Om de traceerbaarheid te garanderen, wordt de vis gevolgd van 'boot tot bord'. Hiermee wordt de consument zekerheid geboden dat de vis met het MSC-keurmerk ook echt uit een gecertificeerde visserij afkomstig is.

Joke van Buuren, Manager Corporate Kwaliteit bij Sodexo: "Om in aanmerking te komen voor het MSC-certificaat voor de traceerbaarheid moeten de ontvangst, opslag, bereiding en aankondiging van MSC-producten aan een aantal eisen voldoen. Sodexo heeft deze eisen opgenomen in haar ISO 9001 kwaliteitssysteem. De locatiemanagers van Sodexo zijn getraind in de manier waarop zij met MSC-vis moeten omgaan. Ook de cliënten en consumenten van Sodexo worden op de hoogte gebracht van de verkoop van MSC-vis, zodat zij weten waar het MSC-logo voor staat. Overigens zijn de visproducten met het MSC-logo niet duurder. Duurzaam vis eten is dus net zo voordelig. Sodexo heeft al diverse duurzame MSC-gecertificeerde visproducten in haar assortiment, waaronder zalm, kibbeling en lekkerbekjes. Dit assortiment wordt steeds verder uitgebreid."

Nathalie Steins, Commercieel Manager van MSC Nederland: "Met de certificering van Sodexo bereikt het MSC-programma in Nederland een nieuwe mijlpaal. Heel veel mensen genieten dagelijks hun lunch of maaltijd in een (bedrijfs)restaurant. Met 1.300 locaties waar MSC-vis wordt geserveerd, leren steeds meer mensen ons keurmerk kennen. Sodexo laat met hun MSC-certificering niet alleen zien dat zij zelf maatschappelijke verantwoord willen ondernemen, maar bevordert hiermee ook de kennis over het MSC-keurmerk onder consumenten. Door vis met MSC-keurmerk te kopen, dragen consumenten zelf actief bij aan gezonde visbestanden en oceanen."

EINDE BERICHT

Over Sodexo

De Sodexo Group, waar Sodexo Nederland sinds 1995 onderdeel van uitmaakt, is de grootste onafhankelijke internationale Food & Facilities Management organisatie ter wereld. Sodexo is een beursgenoteerde onderneming en heeft wereldwijd 355.000 mensen in dienst, die 132 verschillende nationaliteiten vertegenwoordigen. Sodexo werkt op 30.600 locaties in 80 landen en behaalde in het boekjaar 2007/2008 een omzet van 13,6 miljard euro.

Over MSC

De MSC is een internationale non-profit organisatie die in 1997 is opgericht om oplossingen voor het probleem van overbevissing te bevorderen. De MSC beheert het enige wereldwijd erkende milieucertificerings- en ecolabellingprogramma voor wildgevangen vis. Het is het enige ecolabel voor visproducten dat voldoet aan de ISEAL Code of Good Practice for Setting Social and Environmental Standards (ISEAL Gedragscode voor het Zetten van Sociale en Milieustandaarden) en de richtlijnen van de Wereldvoedselorganisatie van de Verenigde Naties (FAO) voor visserijcertificering. De MSC heeft kantoren in London, Seattle, Tokyo, Sydney, Den Haag, Edinburgh, Berlijn en Kaapstad.

In totaal zijn er meer dan 160 visserijen betrokken in het MSC-programma. Hiervan zijn er 42 gecertificeerd, zitten er 102 in het certificeringstraject en wordt voor nog eens 20-30 een vertrouwelijke voorstudie uitgevoerd. Samen zijn deze visserijen goed voor een jaarlijkse vangst van meer dan 5 miljoen ton vis, schaal- en schelpdieren. Van de wereldwijde vangst voor menselijke consumptie vertegenwoordigen zij meer dan 42 procent van wilde zalmvangst, 40% van de belangrijkste witvisvangst en 18% van de schaaldiervangst.

Dit jaar is het precies 10 jaar geleden dat de eerste visserijen in het certificeringsprogramma stapten en viert de MSC zijn 10^e verjaardag. Voor meer informatie: www.msc.org en www.msc.org/nl.

Het werk van de MSC in Nederland wordt mede mogelijk gemaakt door Stichting DOEN met de bijdrage uit de Nationale Postcodeloterij.

Perscontact

Sodexo Nederland
Jeroen Stok
Directeur Corporate Communicatie

Tel.: (010) 288 27 44
E-mail: jeroen.stok@sodexo.com
Website: www.sodexo-nl.com

Marine Stewardship Council
Nathalie Steins
MSC Commercial Manager

Tel.: 06 - 10 93 86 40
E-mail: nathalie.steins@msc.org
Website: www.msc.org/nl