

det vi fisker efter...

Sticks'n'Sushis fiskepolitik. November 2010





STICKS N SUSHI
sushi.dk

"SushiStainable" er Sticks'n'Sushis bud på bæredygtighed. Vi fisker hele tiden efter mere ansvarlige leverandører. Dog er vi endnu ikke certificerede, CO2-neutrale eller økologiske fra A til Z. Men ingen fisk eller kø eller grøntsag kommer ved en tilfældighed ind i vores køkken. Alle kommer fra leverandører nøje udvalgt og hyppigt eftersat.

Hos Sticks'n'Sushi gør vi derfor alt, hvad vi kan, for at der er et rigt og varieret liv i havene omkring os. Ingen stresset laks eller udrydningstruet tun kommer på vores kort, men vi ved, at vi ikke er i havn endnu. Vi har noteret op og skrevet ned, hvad vores fiskepolitik går ud på, så du kan være med til at bedømme, om vi fik bid.

Vi har lavet 10 løfter om en ansvarlig fiskepolitik

I alt for mange år er fiskeriet blevet udøvet med enøjet blik for profit og uden tanke på de kommende generationer. Det er gået ud over fiskebestandene, og det truer nu flere arter med udryddelse.

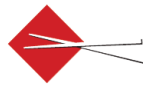
Det er den udvikling, Sticks'n'Sushi vil være med til at vende. Derfor har vi nu lavet 10 fiskeløfter, for at være med til at sikre et rigt og varieret dyre- og planteliv i havet. Målet er at indfri alle løfterne inden udgangen af 2012.

Videnskaben gør sig ustandselig umage for at forstå havets fine økologiske systemer. Med SushiStainable følger vi med, så godt vi kan. De 10 fiskeløfter bygger på den bedst tilgængelige viden om situationen i verdens have. Vi står på mål for hvert et komma. Derfor er de ti løfter ikke skrevet i vand. Men de er heller ikke mejslet i sten. De ti løfter vil nemlig blive revideret i takt med videnskabens og vores fremskridt.

Sticks'n'Sushi vil kun servere fisk og skaldyr fra ansvarlige og ordentlige fiskerier. Vi svømmer gerne mod strømmen og stimerne, hvis det kræves. Vi er nået langt, men vi skal endnu længere. Derfor har vi sat os selv det mål, at vi skal kunne indfri alle vores 10 fiskeløfter inden udgangen af 2012. Mange af løfterne er allerede indfriet, men nu kan du tage os på ordet. Hvis du vil vide mere, se på

www.sushi.dk

Har du spørgsmål og kommentarer, er vores mail
sushistainable@sushi.dk



STICKS N SUSHI
sushi.dk

De 10 fiskeløfter

- 1. Vi vil kun servere fisk fra bestande, der ikke er overfiskede eller truet af udryddelse.
- 2. Vi vil kun servere fisk og skaldyr fra fiskerier med registrering af bifangster, som er underlagt løbende kontrol.^I
- 3. Vi vil kun servere vilde fisk og skaldyr, der kan spores helt tilbage til fiskekutteren, dens fangstmetode og det område, hvor fisken og skaldyrene kommer fra.
- 4. Vi vil kun servere vilde fisk og skaldyr, der er landet af ansvarlige fiskere, der respekterer videnskabens anbefalinger.
- 5. Vi vil kun servere vilde fisk og skaldyr, der er fanget ansvarligt, med brug af metoder med mindst mulig miljøpåvirkning.^{II}
- 6. Vi vil servere vilde fisk og skaldyr, som er godkendt af uafhængige certificeringsordninger.^{III}
- 7. Vi vil kun servere fisk og skaldyr fra opdræt, der har regelmæssig og uafhængig kontrol.
- 8. Vi vil kun servere fisk og skaldyr fra opdræt, der lever op til den bedste praksis med at minimere mængden af vilde fisk i fiskefoderet.
- 9. Vi vil kun servere fisk og skaldyr fra opdræt, der har mindst mulig miljøpåvirkning af fjern- og nærmiljø.^{IV}
- 10. Vi vil kun servere fisk og skaldyr fra opdræt, der lever op til de strengeste lokale sundhedskrav og i tillæg vores egne retningslinjer om fiskenes og skaldyrenes trivsel.^V



STICKS N SUSHI
sushi.dk

For de nysgerrige...

Fisk vi ikke vil servere

Hos Sticks'n'Sushi sælger vi mange forskellige fisk og skaldyr. Men som konsekvens af vores fiskeløfter sælger vi ikke længere ål i vores restauranter. Ålen er nemlig akut udryddelsestruet.

Det samme gælder den blåfinnede tun, som vi ikke har solgt siden 2005. Bestanden er så truet af udryddelse, at enhver ansvarlig fiskehandler bør tage den af sit sortiment.

Lokalt fiskeri

Vi efterstræber kun at få fisk og skaldyr fra leverandører og producenter, der sikrer ansvarligt samarbejde med fiskere, havnearbejdere og det øvrige lokalsamfund, hvor fisken og skaldyrene fanges, landes og transporteres videre.

Accepterede fangstmetoder

Med vores fiskepolitik ønsker vi samtidig klart at tage afstand fra visse typer fangstmetoder. Vi vil ikke bidrage til, at havmiljøet bliver skadet, fordi vi driver vores forretning.

Vi vil ikke sælge fisk fanget med bundtrawl. Den fangstmetode er skadelig for havbundens liv, og der er ikke kontrol med, hvad der går i nettet. Bundtrawl fanger simpelthen alt, der findes på havets bund!

Vi har også sikret os, at vores tun fanges med cirkelkroge for at minimere bifangst fra havet. Ligeledes har vi sikret os, at langlinerne, som vi fisker tunen med, ligger i en dybde, så havfugle ikke går på krogene.

Faste leverandører

Sticks'n'Sushi køber kun fisk fra faste leverandører. På den måde er vi sikret fuld viden og indblik i vores leverandørers måde at drive forretning på.

Vi har fri adgang til information om deres fangstmetoder, og hvilket foder fiskene i opdrættene fodres med. Alle vore leverandører har desuden forpligtet sig på vores "Sticks'n'Sushi Code of Conduct", som bl.a. omfatter de 10 principper fra FN's Global Compact. (Du kan læse mere om Global Compact [her](#).)



WE SUPPORT



STICKS **N** SUSHI
sushi.dk

Vi har samarbejdet med de fleste af vores fiske- og skaldyrsleverandører i mange år. På den måde ved vi, at vi altid får den samme høje kvalitet. Desuden er vi også sikre på en god og udviklende dialog i forbindelse med vores bæredygtighedsarbejde.

Vores samarbejde med de samme leverandører sikrer, at vi kan spore hver enkelt fisk helt ned til hvilken fiskekutter, der fanger den. Vi skal ikke ud på det ukontrollerede marked. På den måde er vi sikre på ikke at sælge illegalt fangede fisk.

Opdræt af fisk og skaldyr

Selvom fisk fanges fra et opdræt, kræver det opmærksomhed. Opdræt af fisk placeres ofte tæt på land af hensyn til fodring og fangst. Men når et fiskeopdræt placeres, betyder de mange ekstra dyr en stor påvirkning af økosystemet.

Derfor har vi sikret os at nettene, som vi får vores fisk fra, er placeret i rene, dybe og strømfyldte farvande, så det lokale miljø ikke tager skade af den ekstra næring, som kommer fra opdrættene.

Vores leverandører af opdrættet fisk og skaldyr har også en klart formuleret opdrætspolitik, som bl.a. betyder, at havbrugenes flyttes regelmæssigt, så de påvirker det lokale miljø mindst muligt.

Udover at de strømfyldte farvande spreder opdrættenes ekstra næring, og derigennem sikrer det lokale miljø, skærper det også fiskenes kvalitet, da deres kød bliver ekstra fast af at svømme i strømmen. (Du kan læse mere om vore fisk og skaldyr [her](#))

Marint beskyttede områder

I forbindelse med vores fiskepolitik og vores 10 fiskeløfter støtter Sticks'n'Sushi oprettelsen af marint beskyttede områder som led i beskyttelse af havets dyreliv i dag og for fremtiden.

Vitale dele af verdens have er alvorligt overfiskede. Gennem oprettelse af marint beskyttede zoner i visse nøgleområder, vil disse zoner kunne fungere som regenerative arealer - til glæde for både fisk og mennesker i mange år fremover. Erfaringer viser, at sådanne zoner i løbet af en kort årrække kan bringe store bestande tilbage på tidligere niveauer.

Alle, der lever af fisk og planlægger også at gøre det i fremtiden, bør være interesseret i at støtte et sådant initiativ. Læs mere om marint beskyttede områder [her](#)



STICKS 'N' SUSHI
sushi.dk

Det med småt...

^I Kontrollen skal foretages af uafhængig tredjepart eller af os selv - da ikke alle landes myndigheder er lige grundige i deres arbejde med at sikre verdens fiskebestande. Vi vil også sikre os, at vi ikke modtager fisk fra fartøjer der optræder på bl.a. Greenpeaces blacklist (<http://blacklist.greenpeace.org>).

^{II} Det vil sige a) minimal påvirkning af artens bestand, b) minimal utilsigtet fangst af eksempelvis hajer og havskildpadder, c) minimal skade på havbund og koraller som følge af fangstmetode og d) minimalt energiforbrug/CO₂-udledning.

I forhold til fangstmetoder ønsker vi at samarbejde med fiskerier, som er selektive i deres fangstmetoder. 'Pole and line' fiskeri med fiskestænger er eksempelvis klart at foretrække fra fiskeri med FAD's (fish aggregating devices), som lokker alle typer fisk til og derefter – uden skelen – omringer og fanger dem alle med net.

^{III} Ikke alle henseender er en certificeringsordning dog at foretrække. Eksempelvis kan tunge omkostninger forbundet med certificering afskrække små – ellers ansvarlige - fiskerier fra en sådan blåstempling. Derfor tillader vi os at nuancere vores holdning på området.

^{IV} Fiskeri kan udføres på mere eller mindre skånsom vis for miljøet. Det gælder både ift. det nære miljø, som vi beskriver i politikken, men også det fjerne miljø. Fisk er en fødekilde, som både kan være relativt god og relativt dårlig for klimaet. Det afhænger af, hvor meget brændstof fiskekutteren bruger eller hvilket foder, som opdrættene benytter eller hvor langt og hvordan fisken transporteres. Vi søger også i vores fiskepolitik, som i resten af vores arbejde med bæredygtighed, at gøre Sticks'n'Sushis CO₂ aftryk så småt som muligt.

^V Eksempelvis tolererer vi ingen fældning af mangroveskove for opdræt. Vi kræver programmer og handlingsplaner for minimalt udslip af foder til nærmiljø og ligeledes handling for minimalt energiforbrug/CO₂-udledning.