



PRESSEINFORMATION

1997 wurde das Marine Stewardship Council (MSC) von Iglo und dem WWF gegründet:

Iglo feiert 20 Jahre MSC und bringt mit Thunfisch Naturfilets sein mittlerweile 35. Produkt mit dem Gütesiegel für nachhaltige Fischerei auf den österreichischen Markt.

Wien, im November 2017. Die unabhängige Naturschutzorganisation Marine Stewardship Council (MSC) mit ihrem weltweit ersten Zertifizierungsprogramm für nachhaltige Fischerei feiert heuer ihr 20-jähriges Bestehen. Zusammen mit dem WWF (World Wildlife Fund) hob Iglo die Organisation 1997 aus der Taufe. Das blaue MSC-Siegel ist mittlerweile eine anerkannte Orientierungshilfe für Konsumenten, wenn es um den Einkauf von garantiert nachhaltigen Fisch-Produkten geht. „Taufpate“ und Gründungsmitglied Iglo freut sich über diesen Erfolg und feiert den runden Geburtstag nun mit der Einführung des mittlerweile 35. Produktes, das seit MSC-Gründung dieses Siegel auf einer Iglo-Packung hier in Österreich tragen darf: Thunfisch Naturfilets. Natürlich von Iglo.

„Wir sind stolz darauf, was Iglo und das MSC in den letzten 20 Jahren zusammen erreicht haben. Heute sind 100 Prozent unserer Iglo Meeresfische nach MSC-Kriterien zertifiziert – einem einzigartigen Standard für die nachhaltige Bewirtschaftung der Meere“, blickt Felix Fröhner, Geschäftsführer Iglo Österreich, auf zwei Jahrzehnte Iglo und MSC-Partnerschaft zurück. „Mit Iglo haben wir einen beständigen Partner an Bord, mit dem wir gemeinsam für mehr Bewusstsein für unsere Ozeane bei den Konsumentinnen und Konsumenten arbeiten. Wir freuen uns über die großen Schritte, die wir seit der Gründung zusammen gehen durften“, ergänzt Stefanie Kirse, Leiterin MSC Büro Deutschland/Österreich/Schweiz.

NEU & natürlich MSC-zertifiziert: Iglo Thunfisch Naturfilets

Die neuen IGLO MSC Thunfisch Naturfilets vom Gelbflossenthunfisch, die jetzt zum runden Partnerschaftsjubiläum in den Handel kommen, sind das 35. Iglo Produkt, das das MSC-Gütesiegel tragen darf. Sie werden wie alle Iglo Meeresfische nach den strengen Richtlinien des MSC kontrolliert und zertifiziert. Ob man es schonend gegart oder frisch vom Grill mag, in jeder 250g-Packung finden sich zwei saftige Steaks aus 100% Filet für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Der Iglo MSC Thunfisch ergänzt ab Ende September zum UVP von 9,90 Euro das Iglo Naturfilets Sortiment. **Ebenfalls neu im Tiefkühlregal: Iglo glutenfreie Fischstäbchen** für alle GenießerInnen, die bewusst auf Gluten verzichten möchten. Zwölf Stück köstliche Fischstäbchen aus 100% Filet vom MSC-zertifizierten Polar-Dorsch, umhüllt mit knuspriger glutenfreier Panier sind ab Ende September in der 360g-Packung zum UVP von 4,99 Euro im Handel erhältlich.

Durch das strenge Kontrollsystem des MSC ist zudem sichergestellt, dass jeder zertifizierte Fisch entlang der gesamten Lieferkette vom Konsumenten bis zu einer nachhaltigen Fischerei zurückverfolgt werden kann. So finden sich auch auf den Verpackungen aller Iglo Fischprodukte Herkunftscodes, mit denen die Herkunft auf der Iglo-Website mit einem Klick



abgerufen werden kann. Im Jubiläumsjahr macht das MSC nun erstmals mit einer eigenen Kampagne „Wir behalten Fisch im Auge“ auf diese Botschaft aufmerksam.

Weitere Informationen finden Sie auf der Iglo Website: www.iglo.at und auf www.msc.org

Über Iglo Österreich

Die Iglo Austria GmbH mit Sitz in Wien ist bereits seit über 50 Jahren in Österreich tätig und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Unternehmen wird von Felix Fröhner als Geschäftsführer geleitet und ist Teil der Nomad Foods Group, die in derzeit 17 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. In Österreich zählt Iglo mit rund 230 Produkten, darunter ein breites Sortiment an Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse und Kräutern, Geflügelspezialitäten sowie Fertiggerichten und Mehlspeisen, zu den bekanntesten Marken im heimischen Lebensmittelhandel. Das Unternehmen setzt sich für eine ressourcenschonende, nachhaltige Produktionsweise ein. Alle Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards, werden ohne zugesetzte Geschmacksverstärker sowie künstliche Farb- und Aromastoffe hergestellt und anschließend schonend tiefgefroren. Getreu dem Motto „Iss was Gscheit's!“ sind Innovationen nach österreichischem Geschmack wichtiger Bestandteil des Erfolgs. Zu den beliebtesten Iglo Produkten bei den Österreicherinnen und Österreichern zählen Cremespinat, Polar-Dorsch, Fischstäbchen und Marillenknoedel. www.iglo.at und www.facebook.com/iglo.at

Über den MSC

Das MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation. Mit dem MSC-Gütesiegel werden Fischprodukte aus nachhaltigem Wildfang gekennzeichnet. Das entsprechende ökologische Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramm trägt somit zu gesunden Weltmeeren bei. Derzeit sind 296 Fischereien MSC-zertifiziert, hunderte weitere lassen aktuell ein Pre-Assessment durchführen oder befinden sich in vom MSC unterstützten sog. Fischereiverbesserungsprojekten (FIPs), mehrheitlich in Entwicklungsländern. Weltweit stammen heute 14 Prozent der Fangmenge von Fischereien, die zertifiziert sind (12%) oder sich im Bewertungsprozess befinden (2%). Bis 2020 sollen es 20% werden. www.msc.org

Erfolgsbilanz: 20 Jahre MSC

Weniger Überfischung, weniger Beifang, mehr Schutzgebiete, stärkere Kontrollen und detailliertere Forschung: Der kürzlich zur UN Meereskonferenz veröffentlichte Fortschrittsbericht des MSC zeigt anhand von mehr als 1.000 Beispielen für positive Veränderungen die Erfolgsgeschichte des MSC in den vergangenen 20 Jahren auf. Weltweit werden jährlich 90 Mio. Tonnen Fisch und Meeresfrüchte gefangen – 12 Prozent davon stammen aktuell bereits aus MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischereien und dürfen das blaue MSC-Siegel tragen. Um das Siegel zu bekommen – oder es nach einer erfolgreichen Zertifizierung auch langfristig zu behalten – müssen Fischereien nicht nur strengen Richtlinien und Qualitätsstandards gerecht werden, sondern auch an laufenden Verbesserungen arbeiten. So dürfen MSC-zertifizierte Fischereien nur intakte Bestände befischen und müssen die Regeneration überfischter Bestände ermöglichen. Das MSC setzt sich auch weiterhin hohe Ziele: „Wenn wir großflächige Verbesserungen für unsere Ozeane und Fischbestände bewirken wollen, kommen wir um marktbasierende Ansätze nicht umhin. Wir brauchen Programme, die alle Beteiligten – vom Konsumenten über Anbieter und Händler bis zum Fischer – mit einbinden“, so Stefanie Kirse, Leiterin MSC Büro Deutschland/Österreich/Schweiz. „Mit Hilfe unseres Siegels schaffen wir eine direkte Verbindung zwischen den Tellern der VerbraucherInnen und der Gesundheit unserer Ozeane.“

Pressekontakt:

Iglo Austria GmbH, Wienerbergstraße 3, 1100 Wien, 01-60866-935
Ilse Merkinger-Boira, ilse.merkinger-boira@iglo.com

Pressedienst Iglo Österreich:

currycom communications GmbH, 01-59950-0
Mag. Jasmin Obrecht, jasmin.obrecht@currycom.com