

01.10.2015

Schweden: Erste Hotel-Kette serviert ASC- und MSC-Seafood

Die Nordic Choice Hotels bieten als erste Hotel-Kette in Skandinavien den Gästen in ihren Restaurants Fisch und Seafood aus ASC- und MSC-zertifizierter Zucht bzw. Fischerei an. Der erste Standort, an dem auf den Buffets kleine grüne und blaue Logo-Wimpel auf die nachhaltige Erzeugung hinweisen, ist das japanische Kur- und Konferenzhotel Yasuragi in Schweden. "Der Umstand, dass die Seafood-Labels ein gewohnter Anblick auf Produkten in den Tiefkühltruhen der Supermärkte sind, erleichtert uns die Kommunikation, da viele Gäste wissen, wofür sie stehen", kommentierte Caroline Stridmar, Managerin Nachhaltigkeit bei Yasuragi, ihre Aktivitäten. Die dem Milliardär Petter A. Stordalen (52) gehörende Kette betreibt in Skandinavien und im Ostseeraum 180 Hotels und beschäftigt rund 12.000 Mitarbeiter. Stordalen versteht sich selbst als Umweltschützer.

Lesen Sie zum Aquaculture Stewardship Council (ASC) auch im FischMagazin-Archiv:

30.09.2015 [IKEA verpflichtet sich zu ASC- und MSC-Fischangebot](#)

06.08.2015 [Türkei: Erste Forellenfarm erhält ASC-Zertifikat](#)

30.06.2015 [ASC eröffnet erste Diskussionsrunde zu neuem Futtermittel-Standard](#)



Die Nordic Choice Hotels bieten als erste Hotel-Kette in Skandinavien den Gästen in ihren Restaurants Fisch und Seafood aus ASC- und MSC-zertifizierter Zucht bzw. Fischerei an. (Foto: Linda Sörnäs)