

Korshags



MSC-C-52043

Från ett MSC-certifierat hållbart fiske.

Hallands första MSC-certifierade fiskdisk finns hos Korshags i Falkenberg

Korshags i Falkenberg har som första butik i Halland fått sin fiskdisk certifierad enligt Marine Stewardship Councils (MSC:s) standarder.

MSC sätter två standarder: en miljöstandard för ett hållbart fiske och en spårbarhetsstandard. De två standarderna definierar de krav som yrkesfisken måste uppnå för att certifieras som hållbara och som företag måste klara för att få sälja MSC-märkta produkter. Alla företag som hanterar och säljer MSC-märkta produkter måste genomgå en omfattande spårbarhetsrevision där de granskas mot MSC:s spårbarhetsstandard. På så vis kan inköpare och konsumenter veta att MSC:s miljömärke endast sitter på fisk och skaldjur från MSC-certifierade yrkesfisken. Granskningen görs av en oberoende tredje part - ett certifieringsorgan.

- Vi har certifierat fiskdisken för att betona vårt engagemang för hållbart fiske, säger Malin Gudmundsson Kårdal, butikschef för Korshags butik i Falkenberg.

För att få sälja MSC-certifierad fisk över disk måste hela fiskdisken spårbarhetscertifieras. Då kan kunden känna sig säker på att fisken är spårbar ända tillbaka till fiskebåten. Personalen får utbildning i praktiska frågor, bl.a. hur de tydligt ska kunna visa vilken fisk i disken som är MSC-märkt. De får även lära sig om MSC och hållbart fiske så de kan svara på frågor.

- Vi har jobbat hårt för att bli MSC-certifierade och det känns bra att vi har lyckats. Givetvis är det extra kul att vi blev först i Falkenberg och faktiskt till och med i Halland, säger Josefine Breitholtz, Miljö- & kvalitetsansvarig på Korshags.
- Vi har länge haft fokus på miljö och kvalitet inom hela företaget, säger Niklas Korshag, VD på Korshags. Utöver butiken så driver vi ett av Sveriges större fiskrökerier och det är självklart för oss som aktör i fiskbranschen att driva verksamheten hållbart eftersom vi är beroende av att det faktiskt finns fisk i haven. Till exempel så är all sill vi röker MSC-certifierad, och veden vi röker all lax, makrill och sill med kommer från ett hållbart (FSC-certifierat) skogsbruk.

Fakta MSC

Korshags

- MSC:s standard för ett hållbart fiske skapades för att säkerställa långsiktigt bärkraftiga fiskbestånd och marina miljöer som påverkas av fiske – något som gynnar både fiskare och våra hav.
- MSC driver ett välkänt och omfattande certifierings- och miljömärkningsprogram med målet att främja hållbara fiskemetoder.
- MSC:s vision är hav som sjuder av liv och skyddade fisk- och skaldjursbestånd för denna och framtida generationer.
- Med hjälp av trovärdiga standarder för hållbart fiske och spårbarhet vill vi öka utbudet av fisk och skaldjur som fångats med hållbara metoder. Det blå miljömärket gör det enkelt för alla att vara med och stödja hållbara yrkesfisken.

För ytterligare information kontakta: Josefine Breitholtz, Miljö- & kvalitetsansvarig, 0346-71 57 68, josefine@korshags.se

Mer information:

Läs mer om MSC på <https://www.msc.org/>

Hitta en MSC-certifierad fiskdisk på <https://www.msc.org/kop-msc-markt-fisk/hitta-fiskdiskar>

Läs mer om Korshags på www.korshags.se

Följ Korshags på: Facebook, Instagram, Youtube och Vimeo.

Korshags är ett familjeföretag i Falkenberg, Halland. Företaget grundades 1980 och har sedan dess vuxit till ett av Sveriges största fiskrökerier. Vår ambition är att genom inspiration, äkta matglädje och riktigt bra råvaror få fler att äta godare mat från havet. Förutom rökt, gravad och inkokt lax producerar vi rökt makrill, rökt sill, såser, röror, patéer och senap. Tidigare hette vi Falkenbergs Laxrökeri. Idag har vi 50 anställda och omsätter drygt 150 mnkr. Läs mer om oss på www.korshags.se.