



NACHHALTIGKEITSBERICHT 2026



Fangschiff Helen Mary

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	S. 3
Wir sind Deutsche See	S. 4
Für jeden das Richtige	S. 6
Meilensteine	S. 8
Strategischer Ansatz	S. 10
Wir schaffen Fakten	S. 14
Ressourcenschutz	S. 16
Fisch aus	
kontrolliertem	
Wildfang	S. 18
Verantwortungsvolle	
Aquakultur	S. 20
Umweltschutz	S. 22
Energiemanagement	S. 24
Abfallmanagement	S. 25
Wassermanagement	S. 27
Soziale Verantwortung	S. 28
Global sozial	S. 30
Family of Fish	S. 31
Gesundheit	S. 32
Ausblick	S. 34
GRI-Inhaltsindex	S. 38

WIR ÜBERNEHMEN VERANTWORTUNG



Dirk-Jan Parlevliet

Seit 2018 ist Deutsche See, Deutschlands größtes Fischunternehmen, ein hundertprozentiges Mitglied unseres Familienunternehmens Parlevliet & Van der Plas. Mich hat von Anfang an der Anspruch von Deutsche See beeindruckt, bei Qualität, Frische, Vielfalt und Kundenorientierung – ganz besonders aber auch beim Thema Nachhaltigkeit – immer eine Buglänge voraus zu sein. Durch die Verschmelzung mit der P&P Gruppe als weltweit agierendem Konzern mit eigenen Fangflotten sowie einem weit verzweigten Netzwerk an Lieferanten, mit denen wir seit Jahren eine beständige und vertrauensvolle Zusammenarbeit pflegen, hat Deutsche See direkten Zugang zu erstklassiger Rohware mit zu 100 Prozent nachvollziehbarer Herkunft.

Deutsche See wurde vor mehr als 80 Jahren zunächst als Fischlogistik-Unternehmen gegründet. Ziel war und ist, Fisch so frisch wie möglich zum Kunden zu bringen. Diese enge Verbindung zum Kunden ist ein Kernthema von Deutsche See. 19 Niederlassungen in ganz Deutschland und ein eigener Auslieferungsfuhrpark mit 300 Kühlfahrzeugen sowie die von Deutsche See geführte Fischmanufaktur in Bremerhaven – dichter kann man kaum am Kunden und seinen sich verändernden Bedürfnissen sein.

Sie fragen sich, was das alles mit Nachhaltigkeit zu tun hat? Es ist ganz einfach: Unser Ziel ist seit jeher, viele Menschen bestmöglich mit frischem Fisch und Meeresfrüchten zu versorgen. Und zwar nicht nur heute und morgen, sondern mit einem weiten Horizont. Dafür müssen wir sorgsam mit unseren Ressourcen umgehen, mit den Fischen im Meer, mit der Umwelt im Allgemeinen aber auch mit den Menschen, die an dieser Versorgungskette beteiligt sind.

Durch die geschlossene Wertschöpfungskette vom Fang bis zum Teller, kann Deutsche See sicherstellen, dass die Rohware ressourcenschonend, umweltfreundlich und sozialverträglich produziert wurde. Für uns ist unser Qualitätsanspruch Inbegriff für Nachhaltigkeit, denn er steht für einen respektvollen Umgang mit den wertvollen Lebensmitteln, die unsere Existenz sichern.

Wir sind Geschäftsleute in dritter Generation, wir können rechnen und haben natürlich erkannt, dass klug geplanter Umweltschutz sich langfristig lohnt. Fossile Brennstoffe einzusparen, Strom selbst zu produzieren, den Wasserverbrauch zu senken, das alles spart langfristig Kapital.

Und natürlich zählt das Wohlergehen der Menschen. Wir sorgen für sichere Arbeitsplätze, nicht nur in unserer Fischmanufaktur und in den Niederlassungen in Deutschland, sondern auch mit Blick auf die Arbeitsbedingungen unserer Partner im Ausland.

Weil wir seit Generationen davon leben, kümmern wir uns verantwortungsvoll und ehrlich darum, dass die Versorgung unserer Kunden mit dem Besten was Meere, Flüsse und Seen zu bieten haben, heute und in Zukunft gesichert ist.

Dirk-Jan Parlevliet,
Geschäftsführer Deutsche See GmbH



Hauptsitz und Fischmanufaktur von Deutsche See befinden sich in Bremerhaven. Unsere 19 Niederlassungen sind in ganz Deutschland verteilt und damit immer nah beim Kunden.

WIR SIND DEUTSCHE SEE

Das Unternehmen

Deutsche See ist Marktführer für frischen Fisch und Meeresfrüchte in Deutschland. Seit über 80 Jahren ist unser Hauptsitz in Bremerhaven. Im dortigen Fischereihafen befinden sich die Manufakturen für Fisch und Meeresfrüchte sowie für Feinkost. Der weltweite Einkauf hochwertiger Rohwaren, die sorgfältige und kundenindividuelle Produktion und Veredelung in der Bremerhavener Fischmanufaktur, das überdurchschnittliche Qualitätsmanagement und die im Markt einzigartige Logistik zeichnen unser Unternehmen aus.

Rund 1.600 Mitarbeiter beschäftigt Deutsche See. Sie sorgen Hand in Hand dafür, dass über 3.000 unterschiedliche Produkte zu 35.000 Kunden im Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und dem Food-Service gelangen.

Seit 2018 gehört Deutsche See zu 100 Prozent zum niederländischen Familienunternehmen Parlevliet & Van der Plas (P&P). Mit der Integration in die Gruppe kann Deutsche See die komplette vertikale Kette abbilden: Vom Ursprung und der primären Verarbeitung über die Bremerhavener Fischmanufaktur und die eigene Frischelogistik bis zur letzten Meile, täglich mit eigenen Fahrern zu jedem einzelnen Kunden in ganz Deutschland.

Die Deutsche See GmbH wird von den Geschäftsführern Dirk-Jan Parlevliet und Kai-Arne Schmidt geführt. Das Entscheidungsgremium ist ein Ausschuss, der sich aus den Geschäftsführern und Direktoren des Unternehmens zusammensetzt und wöchentlich zusammenkommt. Auf der Agenda der regelmäßigen Sitzungen dieses Steuerkreises stehen auch die strategischen Ziele und Maßnahmen des Nachhaltigkeitsengagements von Deutsche See.

Der Jahresumsatz von Deutsche See belief sich im Jahr 2025 auf 424 Millionen Euro. Insgesamt wurden 39.649 Tonnen Lebensmittel an Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Food-Service ausgeliefert.

Unsere Manufaktur – hier wird veredelt

In unserer Manufaktur in Bremerhaven wird der Fisch direkt weiterverarbeitet: Wir filetieren und portionieren, wir räuchern und marinieren, wir formen Fischburger zum Grillen oder Sushi für den Mittagssnack. Bei allem, was wir tun ist „Manufaktur“ kein Marketingbegriff, denn jeder Fisch wird bei uns von unseren Kolleginnen und Kollegen von Hand und mit viel Erfahrung veredelt.

#MISSIONFISH
DENN FISCH IST VERTRAUENSACHE!

Qualitätsmanagement hat bei uns eine große Bedeutung: Ein Team von 25 Qualitätskontrolleuren überwacht unsere besondere Deutsche See Qualität.

Alles, was wir kaufen oder mit unserer eigenen Flotte anlanden, kommt nach Bremerhaven und geht dort durch die Hände unserer Qualitätskontrolle. Vom Fang bis in den Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie und den Food-Service, sorgen unsere Fischexperten mit Leidenschaft dafür, dass Fisch und Meeresfrüchte den hohen Qualitätsansprüchen unserer Kunden gerecht werden. Dafür setzen sie alle Sinne ein: Sie schauen, riechen, tasten, fühlen und schmecken.

Bei Deutsche See heißt diese Passion #MISSIONFISH.

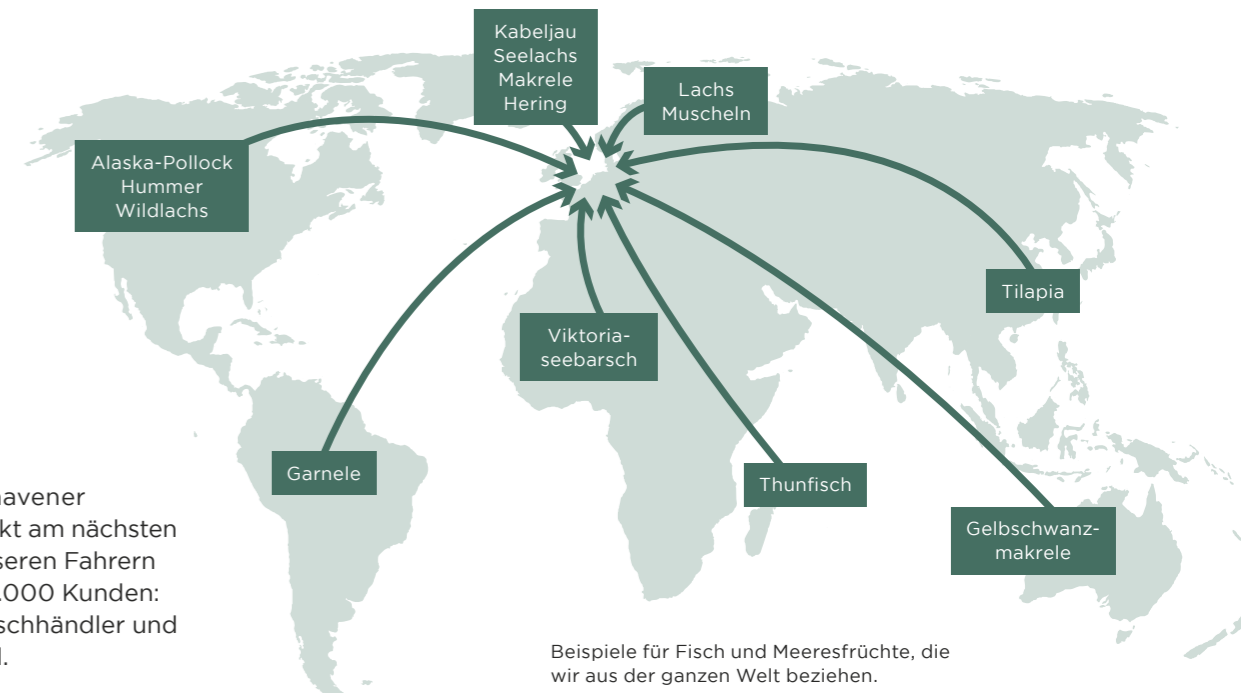
Service – der direkte Weg

Oft verlässt Ware, die wir in den frühen Morgenstunden geliefert bekommen haben, noch am selben Tag kundenfertig vorbereitet unsere Fischmanufaktur. Fisch und Meeresfrüchte sind sehr empfindlich. Damit unsere Produkte garantiert topfrisch zum Kunden gelangen, haben wir unsere eigene Lieferlogistik. Dazu gehören 300 Auslieferungsfahrzeuge in 19 Niederlassungen deutschlandweit. In der Nacht kommen die bestellten Produkte in der jeweiligen

Region aus den Bremerhavener Manufakturen an und direkt am nächsten Morgen gehen sie mit unseren Fahrern auf Tour zu insgesamt 35.000 Kunden: Restaurants, Kantinen, Fischhändler und Lebensmitteleinzelhandel.

Weltweiter Einkauf

Um unseren Kunden ein breites Portfolio an Fischen und Meeresfrüchten von erstklassiger Qualität und Frische anbieten zu können, sind wir auf der ganzen Welt unterwegs. Dabei steht die Nachhaltigkeit unserer Quellen immer im Fokus unserer Einkäufer. Bei Wildfisch achten wir genau auf Fanggebiete und Fangmethoden, bei Fisch aus Aquakulturen auf die Tierschutzrichtlinien, den Umwelteinfluss und auf die Arbeitsbedingungen der Menschen vor Ort. Als Teil der P&P Gruppe haben wir die einzigartige Möglichkeit, die komplette vertikale Kette abzubilden, das heißt vom Fang, beziehungsweise der Ernte, über alle Verarbeitungsstufen hinweg bis zum einzelnen Kunden.



Beispiele für Fisch und Meeresfrüchte, die wir aus der ganzen Welt beziehen.

Kurz gesagt

- 19 Niederlassungen** hat Deutsche See neben dem Stammsitz in Bremerhaven in ganz Deutschland.
- 300 eigene Kühllieferfahrzeuge** fahren für maximale Frische.
- 3.000 unterschiedliche Produkte** von Fisch über Meeresfrüchte bis Feinkost umfasst unser Sortiment.
- Rund 150 neue Produkte** entwickeln wir jährlich.
- 500 Lieferanten weltweit** versorgen uns mit Rohware.
- 25 Fischexperten** arbeiten allein in unserem Qualitätsmanagement.
- Mit über 1.000 Produkten** bieten wir Deutschlands umfangreichstes Sortiment nach nachhaltigen Kriterien zertifiziertem Fisch an (z.B. MSC, ASC, Global Gap und Biofisch).

FÜR JEDEN DAS RICHTIGE

Wir haben Zugriff auf eigene Fangflotten und Lieferanten rund um den Globus. Das heißt: Was immer der Kunde wünscht, können wir in einer geschlossenen Wertschöpfungskette vom Kutter bis zum Tresen und in die Küche zuverlässig und in Topqualität liefern.

Dabei ist eine unserer 19 Niederlassungen mit eigenem Fuhrpark immer in der Nähe. Das sorgt nicht nur für kurze Lieferwege, es steht auch immer ein kompetenter Ansprechpartner aus der Region parat.

Gastronomie

Unsere Kunden aus der Gastronomie sind vielfältig aufgestellt, vom Sternrestaurant bis zum kleinen Bistro an der Ecke. Das stellt hohe Ansprüche an die Vielfalt unseres Sortiments. Die Gastronomie kann von uns echte Delikatessen aus aller Welt ordern. Wir beziehen Fisch und Meeresfrüchte ganz gezielt und bei ausgewählten Lieferanten, um kurze Lagerzeiten und möglichst genau



Unter der Feinkost-Marke BEECK bieten wir rund 300 Produkte, von frischen Salaten bis hin zu Dips und Saucen für den Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie und den Food-Service an.



MR. STEAM: Alles aus einer Hand für eine komplette Menüplanung.

die Menge, die benötigt wird, zu erzielen. Auf Wunsch übernehmen unsere Experten aus der Manufaktur das präzise Filetieren der Fische. Für die Profis am Herd bedeutet das: handfiletierte Portionen in Wunschgröße, immer exakt und dadurch ohne Lebensmittelverschwendung.

Food-Service

Im Food-Service, sei es in der Mensa, der Kita oder im Seniorenheim, warten besondere Herausforderungen auf die Küchencrew. Die Speisen sollen nicht nur gesund, lecker und nachhaltig sein, sie müssen auch bezahlbar bleiben und in großer Menge zu bewältigen sein. Konkret: Manchmal muss das Essen auch längere Standzeiten verkraften. Dem begegnen wir mit maßgeschneiderten Convenienceprodukten wie in



IKARIMI geräuchert und gebeizt – Spitzenqualität aus unserer Fischmanufaktur.



Unser Räucherfisch-Sortiment beruht auf jahrelanger Erfahrung.

unserem MR. STEAM-Sortiment. Die tiefgekühlten Rezepturen, speziell für den Kombidämpfer konzipiert, sorgen für eine gelingsichere Zubereitung im Handumdrehen. Für die Alltagsgastronomie haben wir ebenfalls etwas außergewöhnlich Praktisches parat: Mit unseren Konzepten liefern wir nicht nur Rezeptinspiration zu aktuellen Foodtrends, sondern die erforderlichen Zutaten und Beilagen

gleich mit dazu. Der Logistikkvorteil schont die Umwelt – wir bieten alles aus einer Hand, nur ein LKW geht auf Tour. Bei unserem Burger-Konzept gibt es eben nicht nur die Fischpatties, sondern auch die Brötchen, die passende Soße und die perfekten Fritten sowie genug Spielraum für eigene Kreativität.



Unsere Tiefkühl-Meeresfrüchte verpacken wir in einem innovativen, extra umweltfreundlichen Kraftpapierbeutel, der komplett im Altpapier entsorgt werden kann.

Auswahl an exklusiven Räucherfischspezialitäten aus unserer Fischmanufaktur vertreten. Aber auch bunt sortiertes Sushi und Tapas für den gesunden Mittagspausensnack oder praktisch portionierter Fisch, frisch oder tiefgekühlt, für die unkomplizierte Feierabendküche haben mit unserer Marke Deutsche See ihren festen Platz im SB-Regal.

Unser Thunfisch aus der Dose wird von der eigenen Flotte unserer Muttergesellschaft in Madagaskar nach strengen Nachhaltigkeitsanforderungen angelandet und verarbeitet.

Egal in welchem Bereich: Deutsche See steht seit jeher für maximale Frische, Qualität und Zuverlässigkeit. Darüber hinaus wird die Nachhaltigkeit durch international anerkannte Zertifizierungen wie MSC, ASC, Global GAP sowie verschiedene Bio-Siegel dokumentiert.

Lebensmitteleinzelhandel

Im Supermarkt findet jeder Fischfan das passende Produkt von Deutsche See. Ob Makrele, Seelachs, Heilbutt oder Hering aus verantwortungsvoller Fischerei oder saisonale Spezialitäten wie frischer Skrei aus Norwegen sowie fix und fertiger Grillfisch – an der Bedientheke punkten wir mit Vielfalt. Nicht nur dort, sondern auch im Selbstbedienungsbereich des Lebensmitteleinzelhandels sind wir mit einer großen



Wir bieten ein unvergleichlich breites Angebot von Matjes und Heringsspezialitäten.

Das sind unsere Kundengruppen

Gastronomie

- Sternegastronomie
- Spitzengastronomie
- Restaurants
- Hotels
- Catering

Food-Service

- Mensen
- Kantinen
- Kinder- und Schulverpflegung
- Krankenhäuser und Seniorenheime

Lebensmitteleinzelhandel

- Bedientheke
- SB-Bereich (Frische, Tiefkühlung und Konserve)



Links: Fisch mit Rezeptur – alle Spezialitäten frisch aus einer Hand – küchenfertig und just in time.

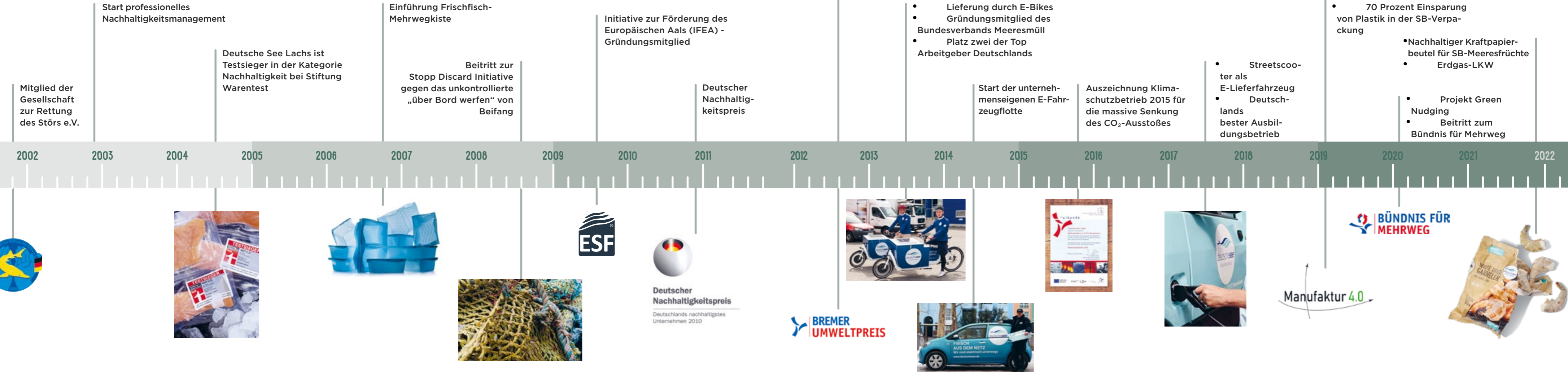
Unten: SB-Räucher- und Frischfisch in nachhaltiger Karton-Verpackung.



MEILENSTEINE

Bereits seit vielen Jahren ergreifen wir bei Deutsche See kontinuierlich Maßnahmen, um unseren Einfluss auf die Umwelt positiv zu verändern.

Wir haben viele Ansätze früh erprobt und umgesetzt und wurden mehrfach für unser Nachhaltigkeitsengagement ausgezeichnet.





STRATEGISCHER ANSATZ

Als Familienunternehmen wissen wir, was Verantwortung für kommende Generationen bedeutet. Wir alle müssen einen Beitrag dazu leisten, dass auch unsere Kinder in einer lebenswerten Welt aufwachsen können. Mit all unseren Möglichkeiten wollen wir von Deutsche See deshalb an der Lösung von regionalen und globalen Problemen in der Fischwirtschaft mitwirken.

Der Name „Deutsche See“ steht für hochwertige Lebensmittel, die den Ansprüchen unserer Kunden an Frische, Qualität, Sicherheit und Genuss einerseits, sowie einem nachhaltigen Umgang mit den vorhandenen Ressourcen in gleicher Weise gerecht werden. Wir von Deutsche See möchten gemeinsam mit unseren Lieferanten, Mitarbeitern und Kunden sowohl die Arbeitsbedingungen aller Beteiligten, als auch die entstehenden Umwelteinflüsse bei Herstellung und Vertrieb unserer Lebensmittel in der gesamten Wertschöpfungskette durch kluges Umwelt-, Energie- und Sozialmanagement kontinuierlich verbessern.

Wir sind überzeugt, dass nur so unser wirtschaftlicher Erfolg heute und in Zukunft sicher gewährleistet werden kann.

Dieser Herausforderung stellen wir uns ganz aktiv. Jedem und jeder Einzelnen unserer 1.700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ob Fahrer oder Manager, Räuchermeister oder Niederlassungsleiter, ist der verantwortungsvolle Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten als wertvolle Ressource eine Herzensangelegenheit. Deutsche See verfügt über langjährige Erfahrung und viel anerkanntes Know-how im komplexen Umfeld von Fisch und Meeresfrüchten. Vom Ursprung bis zum Kunden können wir etwaige Probleme auf allen Wertschöpfungsstufen gut erkennen und passgenaue Lösungen entwickeln und umsetzen.

Unsere wichtigen Nachhaltigkeitsthemen (Wesentlichkeit), haben wir in Gesprächen und Diskussionen mit unseren Stakeholdern und beim Marktmonitoring definiert.



Unser Nachhaltigkeitsteam v.l.n.r.: Timo Mahler, Olaf Betke, Elsa Huen, Martina Buck, Ilka Schoon, Birgitta Küver, Franziska Otten, Glenn Schmittner, Wolfgang Zeitz und Andreas Kremer.



Wesentlichkeit

Die Vielzahl an unterschiedlichen Nachhaltigkeitsthemen und Anspruchsgruppen hat uns veranlasst, diese in einer Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse zusammenzufassen. Für uns und unsere Anspruchsgruppen strategisch besonders bedeutsame Themen sollen im Fokus stehen, damit wir jene mit den größten positiven Hebeln auf Ökonomie, Ökologie und Gesellschaft gezielt voranbringen können.

Die Priorisierung der Themen erfolgt mithilfe einer Wesentlichkeitsanalyse auf Basis interner Datenauswertung. Dabei werden die als relevant eingestuft Themen gemäß GRI (Global Reporting Initiative) bewertet.

Als Rahmen für unser Engagement haben wir drei Handlungsfelder mit dazugehörigen Zielen, Kennzahlen und Maßnahmen definiert. Jedem dieser drei Handlungsfelder sind relevante Nachhaltigkeitsthemen zugeordnet. Das Ergebnis der Wesentlichkeitsanalyse dient als Grundlage unserer Nachhaltigkeitsberichterstattung und setzt den Rahmen für unsere weitere Nachhaltigkeitsplanung. Letztere umfasst neben den Kennzahlen konkrete Verantwortlichkeiten und ein Maßnahmenpaket zur Erreichung der Ziele. Als unsere Stakeholder haben wir Kunden, Lieferanten, Verbände, NGOs und die Öffentlichkeit identifiziert.

Die drei definierten Handlungsfelder

Ressourcenschutz

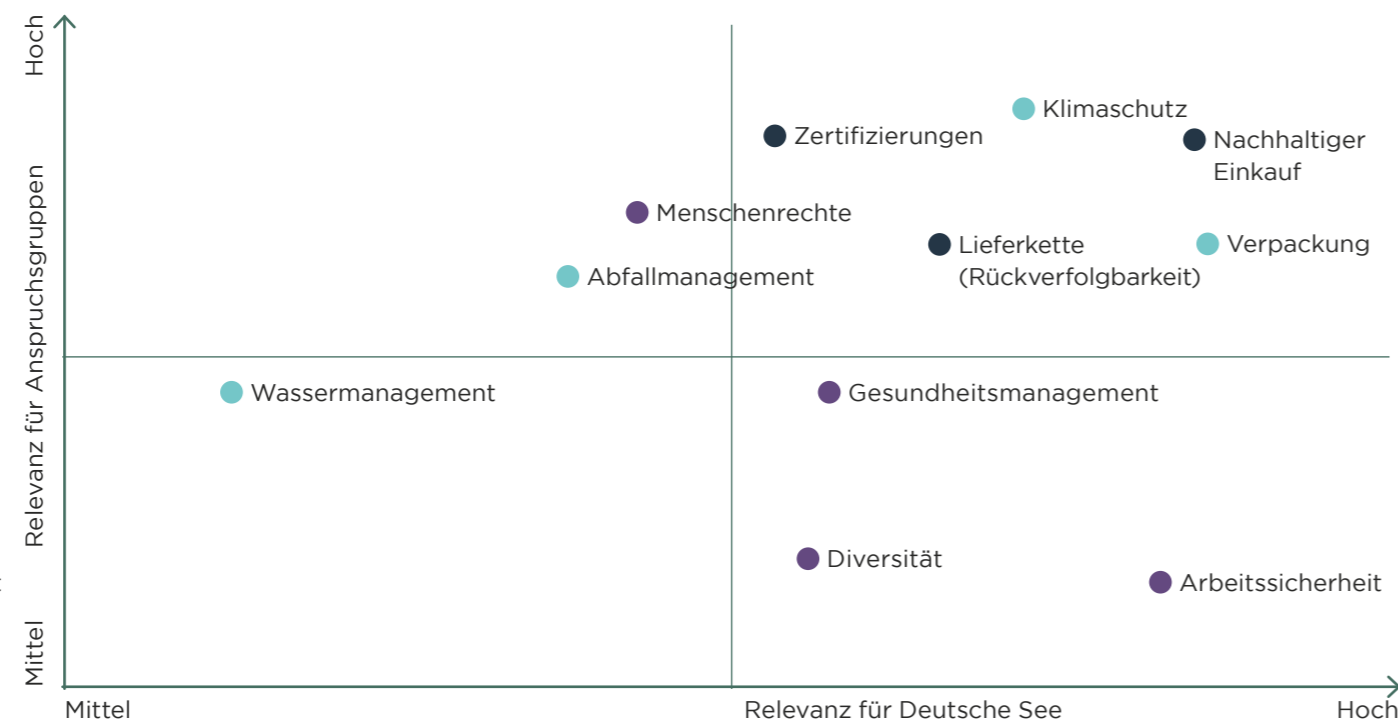
Gesunde Fischbestände basieren auf einem nachhaltigen Fischereimanagement – sowohl bei Wildfisch als auch bei der Aquakultur. Da wir den Fisch entlang seiner gesamten Wertschöpfungskette begleiten, können wir sicherstellen, dass sich unsere Lieferanten an unsere strengen Einkaufsrichtlinien zum Wohle von Fisch, Mensch und Natur halten. Außerdem engagieren wir uns seit Jahren für die Initiative gegen Meeremüll.

Umweltmanagement

Unser Energiebedarf bestimmt unsere CO₂-Bilanz und damit auch unsere Anstrengungen im Klimaschutz. Wir verwenden zu 100 Prozent Ökostrom, einen wachsenden Teil davon produzieren wir selbst mit Photovoltaik-Anlagen auf unseren Dächern. Unsere Fahrzeugflotte spart konsequent an fossilen Brennstoffen, immer mehr auch durch Nutzung alternativer Antriebe. Wir vermeiden Verpackungsmüll durch den Einsatz unserer patentierten Frischfisch-Mehrwegkisten und setzen auf neuartige Verpackungen aus ressourcenschonenden Materialien mit hohem Recyclingpotential.

Soziale Verantwortung

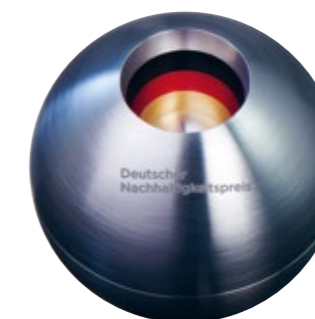
Deutsche See hat den Anspruch, alle international anerkannten Menschenrechte zu achten. CSR-Grundsätze haben wir in unserem Code of Conduct sowie im Code of Ethics festgelegt, der für externe Handelspartner vertraglich bindend ist. So unterschiedlich jeder einzelne Mitarbeiter ist, was seine Herkunft, sein Alter oder sein Geschlecht betrifft, so groß ist der Wert, den wir auf Chancengleichheit für alle legen. Die Gesundheit steht dabei über allem. Dazu zählen für uns körperliche und psychische Gesundheit. Deshalb haben wir ein umfassendes innerbetriebliches Gesundheitsmanagement etabliert.



Verantwortlichkeiten

Nachhaltigkeit ist bei Deutsche See als strategisch wichtiges Thema in der Unternehmenskommunikation und damit direkt bei der Geschäftsführung angesiedelt. Schnelle Entscheidungen und konsequente Umsetzung sind bedeutend, weswegen Nachhaltigkeitsthemen regelmäßig auf der Agenda der wöchentlich stattfindenden Steuerungsgruppen-

meetings stehen. Das Thema Nachhaltigkeit ist seit vielen Jahren fest im Unternehmen verankert. Seit dem Jahr 2002 beschäftigen wir uns mit diesem Thema und wurden bereits 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Seitdem bauen wir unser Engagement und das Themenspektrum systematisch weiter aus.



Bereits 2010 wurden wir für unser besonderes Engagement mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

WIR SCHAFFEN FAKTEN

CO₂-neutraler Hafen bis 2030



Deutsche See und vier weitere führende Unternehmen aus dem Fischereihafen in Bremerhaven starteten im Frühling 2023 mit der Initiative, den Fischereihafen bis 2030 klimaneutral aufzustellen. Dabei sollen Synergien wie die Nutzung von Abwärme aus Produktionsprozessen helfen, aber auch gemeinsame Projekte wie ein neuer Wind- oder Solarpark, die Nutzung von Wasserstoff, Geothermie oder der Bau von Biomassekraftwerken.



1.200

konventionelle Leuchtstofflampen wurden bereits durch energiesparende LED-Leuchten ersetzt.

1.000 

nachhaltig zertifizierte Produkte. Damit haben wir das umfangreichste Sortiment Deutschlands.



95%

Papieranteil machen unsere Seafood-Beutel zu 100% recyclebar. Damit waren wir die Ersten im Markt.

80% 

CO₂-Einsparungen bis 2030. (In Bezug zum Basisjahr 2013)

In ihrem aktuellen Sofia-Report 2022 weist die UN explizit darauf hin, dass

82,5%

der Anlandungen auf nachhaltig genutzte Bestände entfallen.

2,6 Millionen Styropor-Kisten



sparen wir jährlich durch den Einsatz unserer 2006 eingeführten Frischfisch-Mehrwegkisten ein. Auf, bzw. unter Eis verpackt geht der Fisch auf die Reise zum Kunden. Auf dem Rückweg nimmt die Kiste dank durchdachter Stapeltechnik nur ein Viertel so viel Platz ein wie gefüllt. Das spart Kapazitäten beim Transport.

Wir geben Gas...



... um die Umwelt zu schonen. Die Vorzüge von erdgasbetriebenen Fahrzeugen kommen in Ballungsgebieten besonders zum Tragen. In unserer Niederlassung in Hamburg sind seit 2021 fünf erdgasbetriebene Transporter in verschiedenen Größen im Einsatz, darunter sogar ein großer LKW mit 16 Tonnen zulässigem Gesamtgewicht. Mit ihrer Leistungsfähigkeit und Flexibilität sind sie eine perfekte umweltfreundliche Ergänzung zu unserem Fuhrpark mit elektrischem Antrieb.

Null Verschwendung 

Überschüssige Wärme unserer Räucheröfen nutzen wir zur Warmwasseraufbereitung und für die Gebäudeheizung.

100% 


Ökostrom nutzen wir schon seit vielen Jahren.

Gut fürs Klima, gut für dich

Fisch hat einen niedrigeren CO₂-Fußabdruck als andere Lebensmittel tierischer Herkunft. Außerdem gilt eine Ernährung mit gelegentlichem Verzehr von Fisch und Meeresfrüchten, aber ohne Fleisch, laut aktuellen Studien als die gesündeste Kombination.

(z.B. von der Tulane University, basierend auf den Daten von 16.000 Personen)



7 

Photovoltaikanlagen sind installiert auf unseren Gebäuden in Bremerhaven, Bamberg, Freiburg, Braunschweig, Kassel, Neu-Ulm und Berlin.

56 

Nationen arbeiten bei Deutsche See zusammen.



Maximale Transparenz

Weil wir unsere Fische und Meeresfrüchte nicht – wie sonst üblich – auf internationalen Börsen einkaufen, sondern mit unserer eigenen Flotte oder mit uns langjährig bekannten Fischern anlanden, können wir den Weg von der Theke bis zum Ursprung zurückverfolgen. Das garantiert, dass unsere besonders strengen Einkaufskriterien tatsächlich eingehalten werden.



Ressourcenschutz liegt im ureigensten Interesse aller Fischer.



»Bester Fisch für alle, zu fairen und umsetzbaren Preisen. Das ist unsere Mission!«
Glenn Schmittner,
Direktor Einkauf Food

RESSOURCENSCHUTZ

Wir sägen nicht den Ast ab, auf dem wir sitzen

Wir leben von Fisch und Meeresfrüchten, deshalb stehen bestandserhaltende Fischerei und umweltverträgliche Aquakultur grundlegend im Mittelpunkt unserer Unternehmensphilosophie.

Lückenlos nachvollziehbar

Nachhaltigkeit geht immer Hand in Hand mit Transparenz. Wir kaufen unsere Rohware nicht aus anonymen Quellen, sondern beziehen sie zu einem großen Teil von der eigenen Fangflotte unseres Mutterkonzerns P&P, ergänzt durch Lieferanten, die wir seit Jahren kennen – auch durch persönliche Audits in den jeweiligen Betrieben. Dadurch können wir nicht nur sicherstellen, dass die gesetzlichen Vorgaben erfüllt werden. Deutsche See hat darüber hinaus eigene, weitaus strengere Einkaufsrichtlinien festgelegt, an die sich unsere Handelspartner halten müssen. Und das überprüfen unsere Kontrolleure auch regelmäßig vor Ort.

Wie sehr nachhaltiger Fischfang bei uns im Fokus steht, erkennt man auch daran, dass wir Deutschlands größtes Sortiment an nachhaltig zertifizierten Produkten aus Fisch und Meeresfrüchten haben.

Wissen macht den Unterschied

Deutsche See steht in engem Austausch mit wissenschaftlichen Behörden, wie dem staatlichen Thünen Institut für Fischereiforschung. Nur wenn man weiß, wie der Status quo tatsächlich ist, kann man entsprechend verantwortlich handeln. Unsere Branchenverbände unterstützen unter anderem auch die unabhängige Plattform **fischbestaende-online.de**, auf der aktuell erhobene Daten des Thünen Instituts zu allen relevanten Fischbeständen öffentlich zugänglich sind. An diesen Informationen orientiert sich auch das interne Nachhaltigkeits-Team von Deutsche See.

Kontrollierte Reproduktion

Aquakultur betrachten wir als sinnvolle Unterstützung des Ressourcenschutzes, weil sie Wildfischbestände entlasten und dabei zu einer stabilen Versorgung mit hochwertigem Fisch und Meeresfrüchten beitragen kann – sofern sie gut geführt wird. Neben dem gewissenhaften Einsatz von Medikamenten achten wir auch darauf, dass die Aquakultur keine negativen Auswirkungen auf die sie umgebende Umwelt hat.

Egal ob gefischt oder gefarmt: Es ist der Anspruch von Deutsche See, unseren Kunden heute und in Zukunft, Fisch und Meeresfrüchte in herausragender Qualität und Frische anbieten zu können – immer im Gleichgewicht mit den Ressourcen.



FISCH AUS KONTROLLIERTEM WILDFANG



Kabeljau und mehr aus Island

Wir haben umfangreiche Sortimente, mit zum Beispiel Kabeljau, Schellfisch, Lachs und Rotbarsch, aus den besonders sauberen Gewässern vor den Küsten Islands. Die kommerzielle isländische Fischerei arbeitet eng mit der Meeresforschung zusammen. Auf Basis der aktuellen Datenlage werden Fangquoten für einzelne Fischarten in konkreten Fanggebieten festgelegt. Die Kontrollen, was angelandet wird, sind engmaschig und streng, die Strafen bei Verstößen empfindlich. Das Resultat sind nachweislich gesunde Bestände und Fisch von exzellenter Qualität.

Sortieren des angelandeten Fangs.



Überprüfung der Maschenweite (Quelle: Naturland).

Fischfang vor Norwegen.



»Bestandserhaltung ist enorm wichtig, darum gucken wir genau hin, wo wir was kaufen.«

Yvonne von Marées,
MSC-, ASC-, GlobalGAP-,
Naturland- und Bio-Beauftragte

Seelachs aus Norwegen

Ein weiteres Musterbeispiel ist unser Seelachs aus der nördlichen Nordsee rund um Norwegen. Gefischt wird ausschließlich in definierten Naturräumen, in denen keine Jungfische leben und in denen kein sensibler Lebensraum gefährdet wird. Leichte Netze mit großer Maschenweite und



Thunfischfänger auf hoher See.

ohne Scheuerschutzmatten sorgen für einen geringeren Treibstoffverbrauch, geben anderen als den zum Fang bestimmten Fischen die Chance zur Flucht und vermeiden das Aufwühlen des Meeresbodens. Für diese nachhaltige Fischerei trägt unser Seelachs auch das Naturland Wildfisch Siegel.

Thunfisch aus Madagaskar

Natürlich gibt es auch in südlicheren Gewässern guten Fisch. Ein Großteil unseres Thunfischs wird von der eigenen Flotte unseres Mutterkonzerns P&P im Indischen Ozean gefischt und auch direkt vor Ort in Madagaskar verarbeitet. Dabei werden nicht nur die allgemeinen gesetzlichen Standards für Ressourcenschutz erfüllt, sondern unsere Thunfisch-Fischerei ist darüber hinaus nach den deutlich strengeren Kriterien des Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert.

Wir tun mehr fürs Meer

- Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Fangquoten achten wir besonders darauf, dass die jeweilige Fangsaison eingehalten wird und möglichst umweltverträgliche Fangmethoden zum Einsatz kommen.
- Beifang ist seit vielen Jahren ein Thema, das bei uns große Beachtung findet. Deutsche See ist seit 2008 Mitglied der Initiative „Stopp Discard“. Das Projekt hat in der Folge dazu beigetragen, dass das „über Bord werfen“ von Fisch in der EU im Jahr 2019 endgültig verboten wurde. Nur so hat man einen echten Überblick, wieviel von jeder Fischart abseits der offiziellen Fangquote tatsächlich dem Meer entnommen wurde.

- Ein klares Bild, wie gewissenhaft gefischt wurde, ergibt sich nur bei einer lückenlosen Rückverfolgung im

Unternehmen bis hin zum Ursprung. So wie es von Deutsche See konsequent praktiziert wird.

- Ein absolutes Tabu für Deutsche See und unsere Partner ist der Bezug von Ware aus illegaler, unreglementierter und unregistrierter Piratenfischerei (IUU-Fischereien). Diese können wir durch unsere transparenten Handelsbeziehungen zu 100 Prozent ausschließen.

- Für Fischarten und Bestände, die nach wissenschaftlichen Befunden gefährdet sind, suchen wir nach Alternativen. Auf Basis der Faktenlage treffen wir in Abstimmung mit der Wissenschaft Entscheidungen zugunsten einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit.

Wir sind nachhaltig zertifiziert

Mehr als 1.000 Produkte unseres Sortimentes tragen ein nachhaltiges Siegel, damit verfügen wir über das umfangreichste Angebot an zertifizierten Produkten von Frischfisch, über tiefgekühlte Produkte, Räucherfisch, Meeresfrüchte sowie Feinkost in ganz Deutschland.



Wir kooperieren mit Partnern, die am selben Strang ziehen wie wir. So arbeiten wir seit mehr als 15 Jahren eng mit dem Marine Stewardship Council zusammen und sind als Partnerunternehmen für den Vertrieb von Produkten mit dem MSC-Siegel zertifiziert. Daneben führen wir auch Produkte mit dem Naturland Wildfischsiegel im Sortiment. Beide Organisationen kontrollieren nicht nur, dass Fischbestände maßvoll genutzt werden, sondern auch, dass die Fanggeräte möglichst ressourcenschonend zum Einsatz kommen. Dazu gehören leichtere Netze, die den Meeresboden nur minimal berühren und zusätzlich Treibstoff sparen. Eine nicht zu enge Maschengröße sorgt außerdem dafür, dass untermäßige Fische im Meer bleiben.



Im Bereich Aquakultur ist Deutsche See für Global Gap, Aquaculture Stewardship Council (ASC) und verschiedene Biosiegel zertifiziert. Sie regeln unter anderem die Beschaffenheit und die Herkunft des eingesetzten Fischfutters, sowie die Besatzdichte und die Wasserqualität der Aquakulturen.



VERANTWORTUNGSVOLLE AQUAKULTUR

Fjordlandschaft in Norwegen.

Wir glauben, dass gut geführte Aquakulturen die natürlichen Bestände beehrter Speisefische deutlich entlasten können. Außerdem stellen sie eine verlässliche und gut kalkulierbare Quelle für qualitativ hochwertige und topfrische Delikatessen aus Süß- und Salzwasser dar.

Aus diesem Grund haben wir den Anteil an Fischen und Meeresfrüchten aus Aquakultur in unserem Sortiment in den vergangenen Jahren kontinuierlich erhöht.

Damit die Aquakultur allerdings tatsächlich einen positiven Beitrag zu Umwelt- und Bestandsschutz leistet

und auch die sozialen Belange der Mitarbeiter vor Ort ausreichend berücksichtigt, haben wir von Deutsche See strenge Regeln für unsere Lieferantenbeziehungen aufgestellt, die oft über die Kriterien etablierter Nachhaltigkeitssiegel wie dem des ASC oder Global-Gap, die wir auch im Sortiment führen, hinausgehen.

Uns reicht es nicht, dass diese Kriterien nur auf dem Papier eingehalten werden. Deshalb pflegen wir langfristige Lieferantenbeziehungen und überprüfen die Bedingungen vor Ort regelmäßig mit eigenen, gezielt geschulten Experten. Und das nicht nur vor der eigenen Haustür, sondern weltweit.

Strenge Richtlinien, regelmäßige Kontrollen

Wer Deutsche See mit Produkten aus Aquakultur beliefert, bekennt sich zu folgenden Richtlinien und wird diesbezüglich regelmäßig kontrolliert:

- Allgemeine Standards wie Reinigung, Instandsetzung und Sicherheit der Anlage werden eingehalten.



Ernte in einer Aquakultur.



Frischer Lachs.

- Es wird sichergestellt, dass ein Entweichen von nicht heimischen Spezies vermieden wird.

- Die Wasserqualität wird regelmäßig überprüft, Abfall ordnungsgemäß entsorgt, und zwar nicht ins Meer und Gewässer.

- Es wird sichergestellt, dass die Aquakultur natürliche Nutzungsquellen wie Teiche oder Seen nicht versperrt.



»Um die Fragen der Ernährung der Weltbevölkerung nachhaltig und effizient zu lösen, führt kein Weg an der Aquakultur vorbei.«
Sven Schlizio, Category Manager Einkauf Aquakultur

- Fische und Meeresfrüchte werden unter optimalen Haltungsbedingungen mit artgerechter Besatzdichte aufgezogen.

- Die Zuchttiere werden artgerecht und frei von Gentechnik gefüttert.

- Während der Aufzucht dürfen weder Hormone noch chemisch-synthetische Mittel oder Antibiotika prophylaktisch eingesetzt werden. Letztere nur bei konkreter Erkrankung der Tiere.

Lachs aus Aquakultur in Norwegen

Unser Zuchtlachs stammt zu 95 Prozent aus Norwegen. Der Rest kommt aus Schottland, Irland und Island. Forscher und Fischzüchter arbeiten in Norwegen seit vielen Jahren eng zusammen. Resultat sind die modernsten Aquakulturanlagen und eine engmaschige Kontrolle über den Einfluss der Zuchtbetriebe auf die natürliche Umgebung.



Handsaltung in unserer Manufaktur.



Aquakulturanlage für Lachse in Norwegen.

Strenger Umweltschutz

Nicht nur die Wasserqualität der Lachszuchtstationen wird regelmäßig überprüft, auch die Meeresböden unter den Farmen werden von unabhängigen Kontrolleuren untersucht und die Ergebnisse an das staatliche Direktorat für Fischerei gemeldet. Nach jedem Zuchtzyklus muss eine Brachzeit eingehalten werden, damit sich das Ökosystem erholen kann. Nahezu alle Fischfarmen in Norwegen warten nachweislich mit guten bis sehr guten Umweltbedingungen auf.

Bewegung und gute Ernährung

Die maximale Besatzdichte bei norwegischen Lachs-Aquakulturen beträgt 25 kg Fisch je Kubikmeter, heißt, dass sich in einem Netzgehege 2,5 Prozent Fisch und 97,5 Prozent Wasser befinden mit ausreichend Platz zum Schwimmen.

Das Futter der Lachse besteht sowohl aus tierischen, als auch aus pflanzlichen Proteinen. Die tierischen Quellen stammen aus Wildfischen, die pflanzlichen Quellen bestehen aus Getreide und gentechnikfreiem Soja, welches nach dem ProTerra-Standard zertifiziert ist. Er garantiert, dass beim Anbau kein Regenwald geschädigt wird.

Keine Antibiotika-Rückstände

Medikamente, speziell Antibiotika, werden in der norwegischen Lachszucht nicht präventiv eingesetzt. Die Lachse werden überwiegend geimpft. Antibiotika-Rückstände sind in norwegischem Lachs seit langem kein Thema. In den letzten mehr als 20 Jahren konnten weder nationale noch internationale Behörden Antibiotika-Rückstände in norwegischem Lachs nachweisen.

Die Einhaltung der Kriterien wird in Norwegen streng überprüft. Jährlich werden 14.000 exportfertige Lachse nach dem Zufallsprinzip vom zuständigen Forschungsinstitut für Ernährung, Fisch und Meeresfrüchte (NIFES) überprüft. Noch nie wurden dabei unerlaubte Rückstände von Medikamenten oder Fremdstoffen, wie Schwermetalle oder Dioxine, gefunden.

Für die norwegischen Lachszüchter sind traditionelles Handwerk und modernste Technik kein Widerspruch. Und der Schutz der Natur ist Ehrensache.



UMWELTSCHUTZ

Wir denken beim Thema Nachhaltigkeit nicht nur an gesunde Fischbestände, sondern seit langem auch an Umweltschutz und Energiemanagement. Die Verantwortung für das Energiemanagementsystem (EnMS) bei Deutsche See trägt die Geschäftsführung. Diese veranlasst die Erstellung und Pflege des Energiemanagementsystems auf Basis der festgelegten Unternehmensziele und -leitlinien. Der Energiemanagementbeauftragte (EMB) ist von der Geschäftsführung eingesetzt und für die Anwendung, Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung des EnMS verantwortlich.

80% 

CO₂-Einsparungen
bis 2030.
(In Bezug zum Basisjahr 2013)

Unser Energieteam v.l.n.r.: Timo Mahler, Dina Lohse, Ilka Schoon und Birgitta Küver.



»Als Leiter des Energieteams ist es mir ein besonderes Anliegen, unsere ehrgeizigen Reduktionsziele schnellstmöglich zu erreichen.«
Timo Mahler,
Leiter Energiemanagement

Um viele Tonnen frischer Fischprodukte zu verarbeiten, durchgehend zu kühlen und auszuliefern, verbrauchen wir viel Energie. Unser Energiebedarf bestimmt unsere CO₂-Bilanz und damit auch unseren Anteil am Klimawandel. Im Rahmen einer unternehmenseigenen Energiepolitik hat sich Deutsche See zu einem verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt und den natürlichen Ressourcen verpflichtet und verfolgt damit eine nachhaltige, systematische und langfristig angelegte Energiestrategie. Das bedeutet, dass wir unnötige Emissionen vermeiden und den Anteil

erneuerbarer Energien weiter erhöhen werden. Zudem sind wir dabei, den Trinkwasserverbrauch genau zu kontrollieren und kontinuierlich zu senken. Durch präzises Arbeiten sparen wir Rohstoffe und produzieren möglichst wenig Abfall. Unsere Produkte liefern wir weitestgehend in gut recyclebaren Verpackungen, setzen immer mehr Pappe statt Plastik ein und haben ein einzigartiges Mehrwegsystem für Frischfisch-Kisten entwickelt.





»Nachhaltigkeit ist Teamarbeit!
Durch verantwortungsvoll gefahrene
Touren wollen wir bewusst jeden
Tag ein wenig besser werden!«
René Schönfeld, Projektmanager Service



Timo Mahler vor unserer Photovoltaikanlage
auf dem Kühllager in Bremerhaven.

Energiemanagement

Weniger fossile Brennstoffe in unserer Fahrzeugflotte

Durch unsere 300 eigenen Auslieferungsfahrzeuge trägt der Kraftstoffverbrauch am stärksten zu unserem Energieverbrauch bei, deshalb richten wir ein besonderes Augenmerk auf das Thema umweltbewusste Mobilität. Unseren Fuhrpark halten wir auf dem neusten Stand, sodass möglichst effektive Technik zum Einsatz kommt. Auch alternative Antriebstechnologien wie eine eigene Flotte von Liefer-E-Bikes und E-Transportern mit Kühlung sowie erdgasbetriebene LKW kommen zum Einsatz. Natürlich hat die Fahrweise einen maßgeblichen Einfluss auf den Spritverbrauch, deshalb schulen wir unsere Fahrer jährlich zum Thema kraftstoffsparende Fahrweise sowie Ergonomie und Unfallvermeidung und analysieren das Fahrverhalten über die Plattform „Webfleet“, um weitere Verbesserungen zu implementieren. Allein durch diese Schulungen konnte innerhalb eines Jahres der durchschnittliche Spritverbrauch auf 100 km bereits um 0,54 Liter gesenkt werden. Insgesamt haben wir in diesem Zeitraum den Kraftstoffverbrauch um 48.275 Liter reduziert. Das Tourenplanungsprogramm „TransIT“ unterstützt unser Flottenmanagement bei der Erstellung einer effizienten Streckenführung unter Berücksichtigung der aktuellen Verkehrslage. Durch Auslieferung in unsere Niederlassungen über Nacht umgehen wir Staus und können die Ware effizienter kühlen.

Saubere Energie in unserer Fischmanufaktur

In unseren Produktionsanlagen, speziell in den Lagern, muss es immer kalt sein – auch wenn es draußen warm ist. Das heißt: Je stärker die Sonne scheint, desto mehr Energie verbrauchen wir für unsere Kühlung und das macht einen Großteil unseres Stromverbrauches aus. Deshalb haben wir schon vor mehr als zehn Jahren damit begonnen, Photovoltaikanlagen auf unseren Gebäudedächern zu installieren.

An anderer Stelle brauchen wir wiederum sehr viel Hitze. Etwa in unseren Räucheröfen. Damit die Wärmeenergie nach dem Räuchern nicht unnötig verpufft, nutzen wir sie für unsere Warmwasserbereitung. Langfristig wollen wir unseren Energieverbrauch kontinuierlich senken und den Einsatz von Eigenversorgungsanlagen weiter ausbauen. In den letzten Jahren haben wir schon viele kleinere und eine ganze Reihe an großen Verbesserungen im Bereich der Energieeffizienz durchgeführt. Klar ist aber auch, dass es noch viel zu verbessern gibt, und dass es unser Ziel ist, Vorreiter einer nachhaltigen Energienutzung zu werden.

Gesamtstromverbrauch

(95 Prozent eingekaufter Ökostrom und 5 Prozent selbstproduzierte Solarenergie)

2021	2023	2025
15.008.020 kWh	13.513.803 kWh	12.183.556 kWh



Teil unserer Erdgas-Fahrzeugflotte.

Maßnahmen zur CO₂-Reduzierung

Wir haben unsere Scope-1- und Scope-2-Emissionen in den letzten fünf Jahren bereits um 40 Prozent reduziert, zum Beispiel durch den Einsatz von Wärmerückgewinnungsanlagen. Und wir werden unsere Energie-Eigenversorgung durch den Ausbau erneuerbarer Energiequellen noch weiter vorantreiben. Bis 2030 wollen wir insgesamt eine CO₂-Reduzierung von 80 Prozent gegenüber dem Referenzjahr 2013 erreichen und einen Anteil selbstproduzierter, erneuerbarer Energien von 40 Prozent am Gesamtverbrauch.

Verbindliche Zahlen

Das GHG-Protokoll (Greenhouse Gas Protocol) wurde 1998 gegründet, um einen einheitlichen Rahmen für die Berechnung des Ausstoßes von

Treibhausgasen in Unternehmen zu schaffen. Für Deutsche See erfassen wir aktuell die Emissionen unserer eigenen Geschäftstätigkeit (Scope 1-2).

	Strom	Erdgas	Kraftstoffe
	Scope 2	Scope 1	Scope 1
2023	229,73 tCO ₂ /Jahr	2.118,71 tCO ₂ /Jahr	5.010,78 tCO ₂ /Jahr
2025	207,12 tCO ₂ /Jahr	1.926,85 tCO ₂ /Jahr	4.725,78 tCO ₂ /Jahr

• **Scope-1-Emissionen** aus Quellen, die direkt vom Unternehmen verantwortet werden, wie erdgasbetriebene Räucheröfen oder Diesel-LKW der Lieferflotte.

• **Scope-2-Emissionen** sind indirekte Treibhausgas-Emissionen aus eingekaufter Energie, wie Strom, Wasserdampf, Fernwärme oder -kälte.

• **Scope 3 – indirekte Emissionen** innerhalb der Wertschöpfungskette, die zum Beispiel beim Betrieb einer Aquakultur oder auf dem Arbeitsweg der Mitarbeiter entstehen.

Abfallmanagement

Weniger Müll ist mehr Umweltschutz

Beim Thema Müllvermeidung sind wir ganz vorne mit dabei. Bereits seit 2006 transportieren wir unsere Produkte in eigens entwickelten Frischfisch-Mehrwegkisten und sparen damit jährlich ca. 2,6 Millionen Styroporkisten ein. Damit unser Beispiel Schule macht, gehören wir seit dessen Geburtsstunde Anfang 2020 zum „Bremer Bündnis für Mehrweg“.

Aber auch bei der Verpackung von Produkten für den Einzelhandel haben wir uns umweltfreundlichere Alternativen zur herkömmlichen Verpackung einfallen lassen: Wir liefern Frischfisch und geräucherte Delikatessen in einer neuartigen nachhaltigen Verpackung, die zu 95 Prozent aus Karton besteht, dessen Rohstoffe aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammen. Im TK-Regal punktet Deutsche See in Sachen Innovation mit TK-Fischfilets und Meeresfrüchten im nachhaltigen Papierbeutel. Bestehend aus 95 Prozent Kraftpapier und 5 Prozent Folienbeschichtung, reduziert sich der Kunststoffeinsatz auf ein Minimum, sodass der Beutel im Altpapier entsorgt werden kann.



Olaf Betke, Leiter Technik vor
unserer Anlage in Bremerhaven.



»Unser Ziel ist es, nahezu 100 Prozent der Fische zu verwerten und nichts wegzuschmeißen.«
Felix Clüver,
Stellvertretender Betriebsleiter

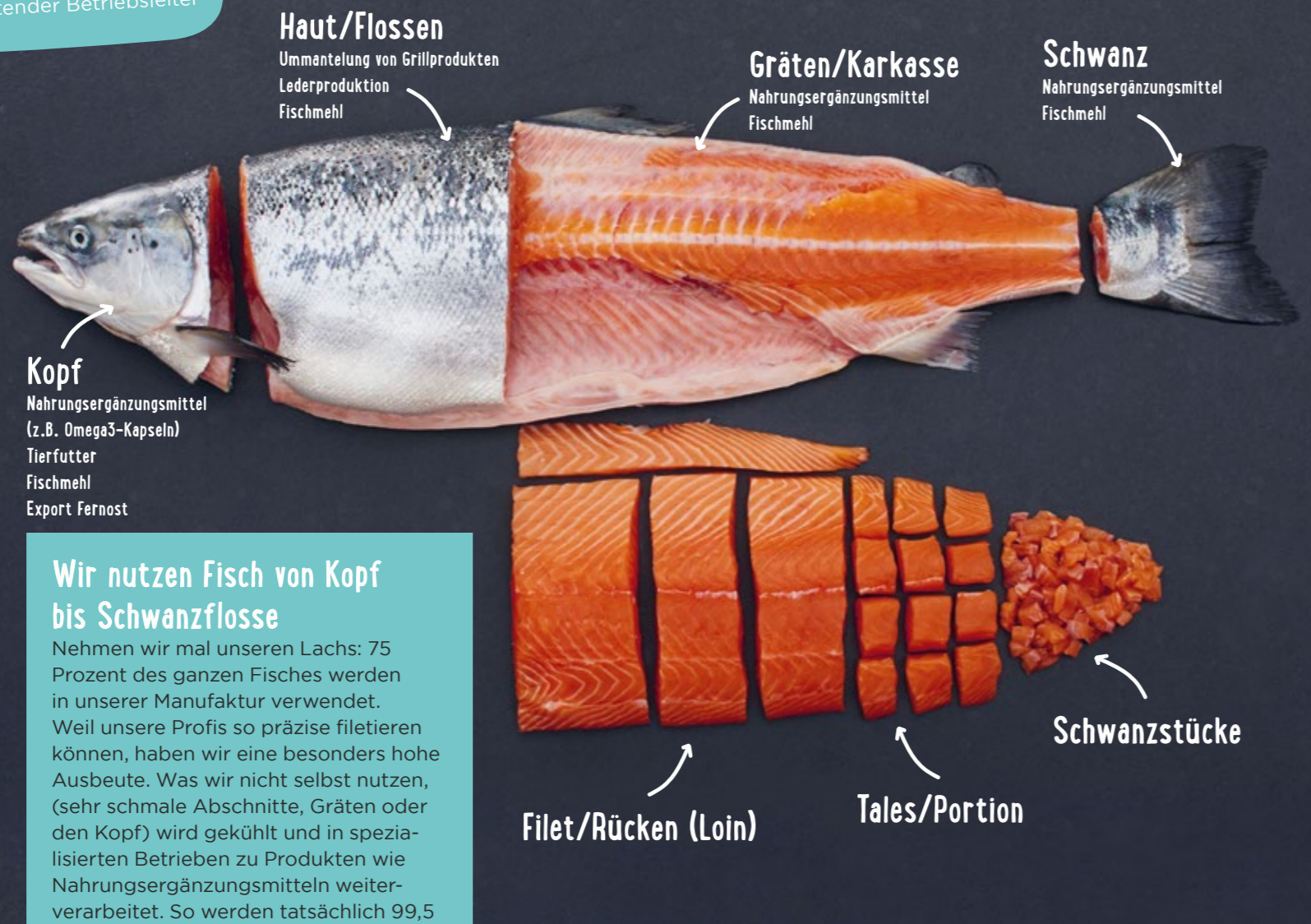
Mehr Sauberkeit

Weil guter Fisch nur in sauberen Gewässern gedeihen kann, engagieren wir uns seit 2013 als Gründungsmitglied im Bundesverband Meeresmüll. Ziel ist, den Eintrag von Müll ins Meer durch flächendeckende Aufklärung und politische Steuerung (z. B. durch Auflagen und Gesetze für verantwortliche Unternehmen) langfristig deutlich zu reduzieren.

Reduktion von Lebensmittelverschwendung – Initiativen

Deutsche See ist Partner des „ELoFoS“ Projektes (Efficient Lowering of Food Waste in the Out-of-Home Sector). In dem vom Thünen Institut koordinierten und vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderten Projekt geht es um die Erhebung und die perspektivische Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung.

So konnte zum Beispiel festgestellt werden, dass bei professionell in der Fischmanufaktur von Deutsche See filetiertem Lachs deutlich weniger Abfall anfällt, als bei einer Zerlegung ganzer Lachse in einer nicht darauf spezialisierten Großküche.



Wir nutzen Fisch von Kopf bis Schwanzflosse

Nehmen wir mal unseren Lachs: 75 Prozent des ganzen Fisches werden in unserer Manufaktur verwendet. Weil unsere Profis so präzise filetieren können, haben wir eine besonders hohe Ausbeute. Was wir nicht selbst nutzen, (sehr schmale Abschnitte, Gräten oder den Kopf) wird gekühlt und in spezialisierten Betrieben zu Produkten wie Nahrungsergänzungsmitteln weiterverarbeitet. So werden tatsächlich 99,5 Prozent unseres Lachses verwertet.

Wassermanagement

Verantwortungsvoller Umgang mit Wasser

Unser Wasserverbrauch wird rund um die Uhr gemessen und aufgezeichnet. Sobald der Wasserverbrauch an den Hauptwasseruhren 30 Prozent über dem Wert der Vorwoche liegt, gibt es einen Alarm in der Gebäudeleittechnik. Der Gesamtverbrauch an Wasser bei Deutsche See (Bremerhaven und Niederlassungen) lag im Jahr 2025 bei 158.889m³. Den höchsten Wasserverbrauch hatten wir im Jahr 2016 mit 169.864m³.

Einer der größten Verbrauchsfaktoren ist die Reinigung der Räume und Maschinen. Hier haben wir im Jahr 2018 in der Feinkostmanufaktur damit begonnen, die Reinigungszapfstellen mit MBus-Zählern auszustatten. Wir können damit sehr genau bestimmen, wieviel Wasser für Produktion und Reinigung eingesetzt wird. Durch diese Maßnahme konnten insgesamt ca. 4.000m³ Wasser pro Jahr eingespart werden. Wasser beim Reinigen zu sparen lohnt sich sogar doppelt, denn es wird auch Erdgas für die Warmwasserbereitung eingespart. Wir versuchen Möglichkeiten zu finden, wie man Wasser wiederverwenden kann, und ob man die Reinigungstemperatur des Warmwassers reduzieren kann. Allerdings geht bei diesen Überlegungen immer die Hygiene des Betriebs vor.

Green Nudging

Manchmal kann man mit vielen kleinen bewussten Schritten einen großen Satz nach vorne machen. Das ist der Ansatz von „Green Nudging“, also kleinen grünen Anstupfern. Seit Anfang 2019 nimmt Deutsche See als eines von zehn Unternehmen einer Pilotgruppe an dem vom Bundesumweltministerium geförderten Klimaschutzprojekt zum Thema „Green Nudging“ teil.

In Workshops erarbeiten Mitarbeiter aus den unterschiedlichsten Arbeitsbereichen Ideen, die sich als „Green Nudge“ im Unternehmen umsetzen ließen. Die vielversprechendsten werden in einer Testphase ausprobiert und die CO₂-Einsparungen gemessen. Bei Deutsche See wurden „Green Nudges“ zum Thema Recycling, Ausschalten von Heizung und elektronischen Geräten außerhalb der Betriebszeiten und ausschließliches Öffnen der Kühlräume nur bei Bedarf installiert. Es zeigte sich, dass nicht nur die offiziell festgelegten Nudges konsequent umgesetzt wurden, sondern dass darüber hinaus eigeninitiativ neue Ideen zum Ressourcen sparen entwickelt und umgesetzt wurden. Langfristiges Ziel des Projektes ist, dass „Green Nudges“ zukünftig in möglichst vielen deutschen Unternehmen auf der Tagesordnung stehen.



Fisch braucht Kälte! Wir nutzen sie besonders effektiv: Unsere Kühlanlagen in der Fischmanufaktur und in den Niederlassungen rüsten wir kontinuierlich auf klimaverträglichere Kältemittel wie Kohlendioxid (CO₂) und Ammoniak (NH₃) um.

Unser jährlicher Wasserverbrauch

2016	2022	2025
169.864m ³	152.793m ³	158.889m ³



Ingolf Ernst, Produktentwickler



Kevin Beier, Räucherer



Stephanie Braimi,
Lagermitarbeiterin



Dina Lohse, Leiterin Bauabteilung



Marcel Bontemps,
Lebensmitteltechniker Spezifikationswesen



Holger Gagliano,
Auslieferfahrer



Wolfgang Zeitz, Logistikleiter



Lea Krause, Junior-Produktentwicklerin



»Deutsche See steht für abwechslungsreiche und spannende Tätigkeiten, die von Mitarbeitern aus den unterschiedlichsten Ländern und Kulturen ausgeübt werden.«
Yvonne Bockhorn, Personalleiterin

SOZIALE VERANTWORTUNG

Wir sind die Family of Fish

Bei aller Liebe zum Fisch: Natürlich steht bei Deutsche See das Wohlergehen der Menschen an erster Stelle. Nicht nur im unmittelbaren Dunstkreis unserer Fischmanufaktur und der bundesweit 19 Niederlassungen, sondern auch bei unseren Produzenten im In- und Ausland. Daher stehen seit Beginn unserer Beschäftigung mit Nachhaltigkeit auch die sozialen Aspekte rund um den Menschen im Mittelpunkt.

Die Leitlinien für unsere Mitarbeiter haben wir in einem internen Code of Conduct beschrieben. Er regelt unter

anderem, dass in unserem Unternehmen jeder die gleichen Chancen hat und Diskriminierung in jegliche Richtung nicht geduldet wird, dass es ein vertrauensvolles Miteinander zwischen Mitarbeitern und Führungskräften gibt, dass Vertraulichkeit und Datenschutz gewahrt wird, dass wir fairen Wettbewerb praktizieren und das wir auf jeder Ebene im Betrieb aktiv umweltbewusst handeln. Als Unternehmen bieten wir unseren Mitarbeitern eine fundierte Ausbildung, sichere Arbeitsplätze, Arbeitsschutz, sowie eine besonders solide Gesundheitsversorgung.

Qualität durch Kompetenz - unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vereint die Liebe zum Fisch.





Gutes Arbeitsklima bei unserem Schwesterunternehmen auf Madagaskar.



»Langjährige Audit-Erfahrung zeigt, dass der direkte Kontakt am Ort, wo unserer Rohwaren herkommen, extrem wichtig ist.«

Elsa Huen,
Leiterin Qualitätsmanagement

Global sozial

Andere Länder, andere Arbeitsbedingungen

Unsere Zuständigkeit für gute Arbeitsbedingungen endet nicht direkt vor der eigenen Firmentür. Wir pflegen weltweite Handelsbeziehungen und haben auch die Bedingungen vor Ort im Blick, und das meinen wir wortwörtlich. Bei uns gelten Menschenrechte nicht nur auf dem Papier, sondern wir machen uns ein eigenes Bild durch Mitarbeiter, die sich vor Ort umschaun. Für unsere Lieferpartner haben wir einen eigenen Code of Ethics erstellt, in dem wir uns an den ILO Kernarbeitsnormen orientieren. Er ist integraler Bestandteil unserer Allgemeinen Einkaufsbedingungen und somit vertraglich bindend in unseren weltweiten Lieferantenbeziehungen verankert. Darin haben wir nicht nur Umweltschutzaspekte, sondern auch das Verbot von Kinderarbeit, Sklavenarbeit, Ungleichbehandlung oder Diskriminierung festgehalten. Es müssen außerdem faire Arbeitsbedingungen geschaffen werden, die Vereinigungs- und Versammlungsfreiheit muss gewährleistet und die Arbeitssicherheit garantiert werden.



Garnelenfang in Südamerika.

Wir prüfen vor Ort ...

- Wie sich die Arbeits- und Urlaubszeiten plus Feiertage gestalten.
- Wie hoch der Durchschnittslohn in der Produktion ist – auch im Verhältnis zur durchschnittlichen Wohnungsmiete. Stellt der Betrieb eventuell Unterkunft und Verpflegung?
- Ob es ordentliche Arbeitsverträge gibt und eine Mitarbeiterorganisation oder sogar eine zuständige Gewerkschaft.
- Wie steht es um die Sicherheit der Mitarbeiter? Ist die Arbeitsumgebung hygienisch und sicher? Sind chemische Stoffe sicher gelagert? Sind elektrische Geräte in einem guten Zustand? Bekommt jeder Mitarbeiter den es betrifft, eine Schulung zum Thema Sicherheit und Gesundheit?
- Wird die Ergonomie in der Produktion berücksichtigt und inwiefern?



Wir verstehen uns gut in gemischten Teams. Philip Eulig und Stephanie Braimi aus dem Lagerteam.

Family of Fish

Gleiche Chancen für alle – ohne Gleichmacherei

In der Family of Fish wird jeder ungeachtet seiner Herkunft, Hautfarbe, Lebensumstände, Staatsangehörigkeit, Geschlecht, Religion, Weltanschauung, politischen Einstellung, Alters oder sexuellen Identität mit Würde und Respekt behandelt. In unserer Manufaktur arbeiten Menschen aus mehr als 56 Nationen zusammen. Jeder Kollege bringt seine eigene Kultur und seine besondere Beziehung zu Fisch und Meeresfrüchten mit. Jeder wertschätzt den anderen – das macht unser Team so besonders.

Wir stehen für Chancengleichheit bei der Karriere. Die Auswahl, Einstellung und Förderung unserer Mitarbeiter erfolgt grundsätzlich auf Basis ihrer Qualifikation und ihrer fachlichen und sozialen Fähigkeit. Beruf und Privatleben sollen im Einklang bleiben – auch wenn sich etwas im Leben verändert. Deshalb unterstützen wir z.B. Mitarbeiter mit Kind durch flexible Arbeitszeitmodelle und ermöglichen Wiedereingliederungsmaßnahmen nach einer beruflichen Auszeit.

Unsere Mitarbeiter

	31.12.2022	31.12.2025
Gesamtanzahl Mitarbeiter	1.708	1.751
davon Teilzeit	196	179

Feste Verträge und faire Entlohnung

Unsere Mitarbeiter verkörpern die Philosophie von Deutsche See und sind der wichtigste Erfolgsfaktor. Wir sorgen dafür, dass alle, die bei uns arbeiten, sich wohl und wertgeschätzt fühlen.

97 Prozent unserer rund 1.600 Mitarbeiter sind fest und sozialversicherungspflichtig angestellt und werden nach Tarifvertrag entlohnt. Zu besonderen Saisonzeiten wie Ostern und Weihnachten sind wir trotz allem auf den Einsatz von Leiharbeitskräften angewiesen. Nicht selten kommt es vor, dass wir sie anschließend übernehmen und fest anstellen. In den letzten Jahren haben wir mehr als 50 Leihmitarbeiter und -mitarbeiterinnen fest in unsere Stammbesatzung integriert.



Annalena Welk, aus dem Personalbereich, findet neue Kolleginnen und Kollegen für die Family of Fish.

Ausbildung

Wer bei uns eine Ausbildung absolviert oder neu ins Unternehmen einsteigt, findet vom ersten Tag an ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld, in dem Eigeninitiative, Engagement und innovative Ideen groß geschrieben werden. Bis zu 45 Berufseinsteiger lernen bei uns jedes Jahr, wie man aus Fisch und Meeresfrüchten das Beste herausholt – sowohl kulinarisch als auch wirtschaftlich. Unsere Auszubildenden lernen bei uns unterschiedlichste Tätigkeitsbereiche in neun verschiedenen Berufen und drei Dualen Studiengängen kennen und können sich je nach Neigung auf ihr persönliches Steckpferd spezialisieren. Persönliche Betreuung ist dabei für uns Ehrensache.

Die Übernahmechancen nach Ende der Ausbildung sind hervorragend, denn wir können uns sicher sein, dass unsere Azubis genau das drauf haben, was unserem Qualitätsanspruch gerecht wird.

Wir bieten von Anfang an Zuschüsse zur betrieblichen Altersvorsorge und eine exklusive betriebliche Gesundheitsförderung.

Nicht umsonst wurden wir im Jahr 2017 zu einem der besten Ausbildungsbetriebe Deutschlands gekürt.

Gesundheit

Arbeitssicherheit

Wir nehmen es mit der Sicherheit am Arbeitsplatz sehr genau. Unsere Mitarbeiter tragen eine bedarfsgerechte Schutzkleidung und werden regelmäßig geschult. Sämtliche Arbeitsgeräte werden sorgfältig gewartet und Arbeitsplätze nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen möglichst ergonomisch gestaltet. Darum und um vieles mehr kümmert sich unser Betriebliches Gesundheitsmanagement. Die Anzahl unserer Arbeitsunfälle erhöhte sich von 45 im Jahr 2020 auf 76 im Jahr 2025.

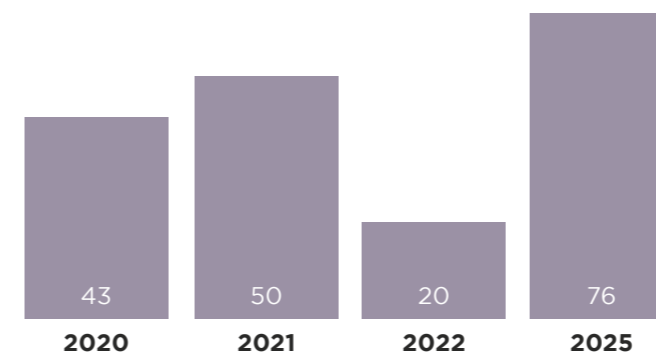
Werksarztzentrum

Liegt jedoch mal etwas im Argen – unabhängig davon, ob es unmittelbar mit der Arbeit zusammenhängt oder nicht – steht unseren Mitarbeitern ein Werksarztzentrum zur Verfügung. Hier gibt es schnelle Termine, sei es für die Behandlung eines orthopädischen Problems oder einer schlichten Erkältung. Auch psychologische Unterstützung für herausfordernde Lebenslagen, steht hier schnell und unkompliziert zur Verfügung.



Profi mit Stolz am Werk: Mechmet Emin Ömün, Teamleiter aus dem Feinfischbereich unserer Manufaktur.

Anzahl der Arbeitsunfälle pro Jahr



Betriebliches Gesundheitsmanagement

Die Arbeitswelt verändert sich stetig. Dabei können die Anforderungen an einige Mitarbeiter zu einer körperlichen und mentalen Herausforderung anwachsen. Um zügig und angemessen auf diese sich verändernden Arbeitsbedingungen reagieren zu können, haben wir ein betriebliches Gesundheitsmanagement für alle unsere Mitarbeiter etabliert.

Es umfasst unter anderem:

- Eine Befragung zur Erhebung des Ist-Zustandes (auch die Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastung).
- Die individuelle Beurteilung und Anpassung des Arbeitsplatzes nach ergonomischen Bedürfnissen.
- Eine aktive Gesundheitskommunikation.
- Koordiniertes Fehlzeitenmanagement.

Fairer Wettbewerb zum Vorteil aller Marktteilnehmer

Absprachen mit Wettbewerbern über Preise und Konditionen, die Aufteilung von Märkten oder eine Beeinflussung der Händler zu Einzelhandelspreisen, kommt für Deutsche See unter keinen Umständen in Frage.



»Arbeitsschutz wird bei uns groß geschrieben, das wird durch Maßnahmen wie individuellen Hörschutz für die Manufaktur täglich sichtbar.«
Frank Lamberti,
Sicherheitsbeauftragter

Absolut tabu ist ebenso Korruption für Deutsche See und ihre Geschäftspartner. Es werden keinerlei Vorteile oder Zuwendungen gewährt, um im Gegenzug einen Nutzen zu erzielen.

Deutsche See sieht sich als erfolgreiches Unternehmen in einer gesellschaftlichen Verpflichtung. Dieser werden wir, unter anderem, durch Geld- und Sachspenden gerecht, die jedoch ausschließlich zur Förderung von Projekten im Rahmen von Bildung, Familie und Kultur bestimmt sind. Finanzielle Zuwendungen an politische Parteien oder an Einzelpersonen werden grundsätzlich nicht gewährt.

Es ist allgemein üblich, Geschäftspartnern zu bestimmten Anlässen wie Weihnachten kleine Aufmerksamkeiten zukommen zu lassen. Deutsche See setzt sich dafür ein, dass statt Sachgeschenken für einzelne Mitarbeiter, Spenden an gemeinnützige Institutionen wie das Kinderhospiz „Löwenherz“, oder die „Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger“ überreicht werden.



AUSBLICK

Unsere Exkursion durch die Welt des Ressourcenschutzes, Umweltmanagements und der sozialen Belange bei Deutsche See geht hier zu Ende. Doch unser Nachhaltigkeits-Navi sagt an dieser Stelle nicht: „Sie haben Ihr Ziel erreicht“. Im Gegenteil! Nicht zuletzt durch die Bestandsaufnahme für diesen Bericht ist uns klar geworden, dass wir bereits viele Entwicklungen gern und mit Stolz präsentieren, es aber hier und da noch besser machen könnten.

In Sachen Ressourcenschutz wollen wir unser **nachhaltig zertifiziertes Sortiment** (zur Zeit führen wir über 1.000 Produkte mit Siegeln von Global Gap, MSC und ASC, Naturland Wildfisch sowie dem EU-Biosiegel) bis 2028 um 10 Prozent erweitern. Wir werden unsere **enge Kooperation mit der Wissenschaft** pflegen und bei unseren Entscheidungen die Expertise der unabhängigen Fachleute, zum Beispiel

über **fischbestaende-online.de**, auch in Zukunft konsequent berücksichtigen.

Im Bereich Umweltmanagement haben wir unterschiedlich ausgerichtete Ambitionen. Bei unseren **Verpackungen** soll die Entwicklung weiterhin in Richtung weniger Plastik, mehr Pappe gehen. Bis 2028 wollen wir unseren Anteil an gut recyclebaren Verpackungen aus umweltverträglichen Rohstoffen um 15 Prozent steigern.

Wir setzen weiterhin auf Mehrweg und werden unser pfandbasiertes Verpackungssystem ausbauen.

Unsere **Kühlanlagen** rüsten wir kontinuierlich auf Kältemittel um, die einen möglichst geringen Beitrag zum Treibhauseffekt leisten. In unseren Niederlassungen stellen wir die Kältemittel seit 2017 nach und nach von HFKW-haltigem Kältemitteln auf Kohlendioxid

(CO₂) um. In unserer Manufaktur in Bremerhaven können wir aufgrund der technischen Gegebenheiten sogar noch einen Schritt weitergehen und CO₂ durch das klimafreundlichere Ammoniak (NH₃) ersetzen. Die Kühlanlagen in der Feinkostabteilung und im Tiefkühlager sind bereits umgestellt, der Prozess wird sukzessiv fortgeführt.

Eine tragende Rolle spielt der **Kraftstoffverbrauch unseres Fuhrparks**. Wir werden unsere Fahrzeugflotte zunehmend mit umweltschonenden Antrieben aufstellen und sind aufgeschlossen für neue Konzepte und Technologien. Durch Optimierung der Touren und gezielte Fahrerschulungen werden wir unseren Spritverbrauch weiter schrittweise senken.

Auch die **Mobilität unserer Mitarbeiter** haben wir im Blick. Dienstwagen und Geschäftsreisen werden kritisch unter

die Lupe genommen, im Gegenzug prüfen wir die Möglichkeit eines Jobtickets und einer besseren Anbindung unserer Fischmanufaktur in Bremerhaven an den öffentlichen Personennahverkehr. Zudem gibt es Bestrebungen, Schichten so zusammenzulegen, dass Fahrgemeinschaften gebildet werden können.

Ehrliche Transparenz ist ein zentrales Anliegen für uns. Bei der Beurteilung unseres CO₂-Fußabdrucks werden wir uns konzentriert dem Bereich Scope 3 zuwenden, also denjenigen Emissionen, die für unsere Produkte außerhalb unseres Unternehmens entstehen. Wir wollen an jeder Schraube drehen, nicht nur an der Rohware, sondern auch an den Ver-

packungen und an den Hilfsmitteln für die Verarbeitung. Bis 2029 möchten wir einen kompletten CO₂-Fußabdruck für viele unserer Produkte abbilden können.

Transparenz wird auch im sozialen Bereich ein Thema sein. Das Lieferkettensorgfaltspflichtgesetz haben wir seit 2024, wie gesetzlich vorgeschrieben, umgesetzt. Bereits seit 2023 gilt auch für uns das Hinweisgeberschutzgesetz.

Wir leben konstruktive Vielfalt, die wir durch die Reduzierung von Sprachbarrieren gezielt stärken möchten. Für wichtige Themen wie Hygiene, Arbeitsschutz und Energie in unseren Betrieben, erarbeiten wir Schulungs-

konzepte, die unseren Mitarbeitern mit Migrationshintergrund in ihrer Muttersprache zur Verfügung stehen sollen.

Um jedem die Vereinbarkeit von Familie, Beruf und Privatleben zu ermöglichen, werden wir unsere Konzepte für flexible Arbeitszeiten fortlaufend weiterentwickeln.

Die Nachhaltigkeits-Agenda von Deutsche See ist für die nahe Zukunft prall gefüllt. Wir sind voller Tatendrang und werden uns in unserem nächsten Nachhaltigkeitsbericht, der 2028 erscheinen wird, daran messen lassen.

ÜBER DEN BERICHT

Dieser Nachhaltigkeitsbericht erscheint freiwillig. Er wurde am 31. März 2026 veröffentlicht und bezieht sich auf das Geschäftsjahr 2025 (1. Januar bis 31. Dezember 2025).

Der Bericht wurde gemeinsam mit den Fachabteilungen unter Leitung von Andreas Kremer und Martina Buck,

Unternehmenskommunikation, erarbeitet und durch die Geschäftsführung freigegeben. Er orientiert sich an den geltenden Standards der Global Reporting Initiative (GRI) und informiert Stakeholder darüber, wie Deutsche See ökonomischer, ökologischer und sozialer Verantwortung gerecht wird.

Eine externe Überprüfung des Berichts hat nicht stattgefunden. Ansprechpartner für Fragen zum Bericht ist Herr Andreas Kremer.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Deutsche See GmbH, Maifischstraße 3-9, 27572 Bremerhaven, Telefon: 0471 981 992 0,
E-Mail: verantwortung@deutschesee.de, www.deutschesee.de
Konzept, Redaktion: Martina Buck, Andreas Kremer
Text: Wiebke Schürmann
Gestaltung: Florian Rathcke



GRI-Inhaltsindex

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht wurde in Anlehnung an die GRI-Standards 2021 der Global Reporting Initiative (GRI) erstellt. Die Angaben entsprechen der jeweils aktuellen vorliegenden Version der deutschen Übersetzung der GRI-Standards, die hier abrufbar sind: <https://www.globalreporting.org/how-to-use-the-gri-standards/gri-standards-german-translations/>. Wir berichten zu den GRI-Angaben, für die wir bereits Daten erfassen und werden die Berichterstattung künftig schrittweise ausbauen. GRI Sektorstandards wurden nicht angewendet.

GRI-Standard	Angabe	Seiten und Erläuterungen
GRI 2	Allgemeine Angaben	
1. Die Organisation und ihre Berichterstattungspraktiken		
2-1	Organisationsprofil	4, 36
2-3	Berichtszeitraum, Berichtshäufigkeit und Kontaktstelle	36
2-4	Richtigstellung oder Neudarstellung von Informationen	Erster Bericht.
2-5	Externe Prüfung	Es fand keine externe Prüfung statt.
2. Tätigkeiten und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter		
2-6	Aktivitäten, Wertschöpfungskette und andere Geschäftsbeziehungen	4-7, 17-21
2-7	Angestellte	4, 31
3. Unternehmensführung		
2-9	Führungsstruktur und Zusammensetzung	4, 13
2-12	Rolle des höchsten Kontrollorgans bei der Beaufsichtigung der Bewältigung der Auswirkungen	13
2-13	Delegation der Verantwortung für das Management der Auswirkungen	4, 13
4. Strategie, Richtlinien und Praktiken		
2-22	Anwendungserklärung zur Strategie für nachhaltige Entwicklung	3, 11, 36
2-23	Verpflichtungserklärung zu Grundsätzen und Handlungsweisen	5, 11-12,, 29, 30
2-28	Mitgliedschaft in Verbänden und Interessengruppen	14, 17, 19, 25, 26
5. Einbindung von Stakeholdern		
2-29	Ansatz für die Einbindung von Stakeholdern	11-12
2-30	Tarifverträge	31

GRI 3	Wesentliche Themen 2021	
3-1	Verfahren zur Bestimmung wesentlicher Themen	11-12
3-2	Liste der wesentlichen Themen	12
Wesentliches Thema: Nachhaltiger Einkauf		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	17
Wesentliches Thema: Zertifizierung		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	19
Wesentliches Thema: Lieferkette (Nachverfolgbarkeit)		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	17
Wesentliches Thema: Biodiversität		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	17-21, weiter in Erarbeitung
Wesentliches Thema: Klima		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	23
GRI 305:	Angabe 305-1: Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	25
Emissionen 2016	Angabe 305-2: Indirekte energiebedingte THG-Emissionen (Scope 2)	25
	Angabe 305-5: Senkung der THG-Emissionen	25
Wesentliches Thema: Wasser		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	27
GRI 303 Wasser und Abwasser 2018	Angabe 303-1: Wasser als gemeinsam genutzte Ressource	27
	Angabe 303-5: Wasserverbrauch	27

Wesentliches Thema: Abfall		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	25
GRI 306 Abfall 2020	Angabe 306-1: Anfallender Abfall und erhebliche abfallbezogene Auswirkungen	25-26
	Angabe 306-2: Management erheblicher abfallbezogener Auswirkungen	14, 25-26
Wesentliches Thema: Verpackung		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	23
GRI 301 Materialien 2016	Angabe 301-1: Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen	14, 26; Beispiele
	Angabe 301-2: Eingesetzte recycelte Ausgangsstoffe	14, 23, 26; Beispiele
Wesentliches Thema: Arbeitssicherheit		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	32-33
GRI 403 Arbeitssicherheit- und Gesundheitsschutz 2018	Angabe 403-1: Managementsystem für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	32-33
	Angabe 403-2: Gefahrenidentifizierung, Risikobewertung und Untersuchung von Vorfällen	33
	Angabe 403-4: Mitarbeiterbeteiligung, Konsultation und Kommunikation zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	32-33
	Angabe 403-5: Mitarbeiterschulungen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	32-33
	Angabe 403-9: Arbeitsbedingte Verletzungen	32-33

Wesentliches Thema: Gesundheitsmanagement		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	33
GRI 403 Arbeitssicherheit- und Gesundheitsschutz 2018	Angabe 403-3: Arbeitsmedizinische Dienste	32
	Angabe 403-6: Förderung der Gesundheit der Mitarbeiter	32-33
Wesentliches Thema: Diversität		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	31
Wesentliches Thema: Menschenrechte		
GRI 3-3:	Management von wesentlichem Thema	30
Weitere GRI-Angaben		
GRI 302 Energie 2016	Angabe 302-1: Energieverbrauch innerhalb der Organisation	25
	Angabe 302-4: Verringerung des Energieverbrauchs	25
	Angabe 401-2: Betriebliche Leistungen, die nur vollzeitbeschäftigten Angestellten, nicht aber Zeitarbeitnehmern oder teilzeitbeschäftigten Angestellten angeboten werden	32



deutschesee.de/nachhaltigkeit

