

CleanFishTM the Link between Flavor and Sustainability

With its slogan "Seafood Which You Can Trust", CleanFish bets on a market that understands high quality, solely marketing products of fishery and aquaculture origin coming from anywhere throughout the entire world that comply with sustainability standards.

How many times have we heard about sustainability? This subject has become the central hinge around which revolve discussion tables of diverse sectors around the world. A proof thereof is the Stockholm Treaty subscribed at the United Nations Conference of 1972, containing 24 basic principles that contemplate sustainability as the core of any productive activity.

Adopting sustainable practices enables to commit with future generations to satisfy their economic, environmental, and social needs, but without excessively exploiting environmental resources to attain it.

The initial concern was how to find top quality wild and farmed products. For such purpose, they set out to look for companies throughout the world whose activities would be guided by sustainable processes. "We began looking for sustainable products to create market alliances and thus, generating actual solutions," stated Tim O'Shea, founder of CleanFish, in an interview with *Seafood Today*.

Once CleanFish finds the desired products, it establishes contact with the supplier companies through a group of specialists that travels to the site to corroborate that practices conducted are actually sustainable and thus, form alliances to work jointly. O'Shea assures that "to form part of the alliance of CleanFish, a producer must evidence that its practices are state-of-the-art in its field, either as regards seafood recollection or farming".

Wild Northeast Pacific salmon was the first species marketed by CleanFish. Presently they are working with a broad gamut of seafood producers and farmers throughout the entire world,

CleanFish, el enlace entre el sabor y la sustentabilidad

Con su eslogan "Pescados y mariscos en los que puedes confiar", CleanFish apuesta por un mercado que entiende de calidad y responsabilidad social, comercializando únicamente productos, de origen pesquero o acuícola, que cumplan con prácticas de sustentabilidad.

¿Cuántas veces hemos escuchado hablar de sustentabilidad? Este tema se ha convertido en eje central en las mesas de discusión de diversos sectores alrededor del mundo. Prueba de ello es El tratado de Estocolmo, firmado en la Conferencia de Las Naciones Unidas en 1972, el cual contiene 24 principios básicos que contemplan la sustentabilidad como el centro de cualquier actividad productiva.

Sumarse a las prácticas sustentables permite comprometerse con las futuras generaciones para satisfacer sus necesidades económicas, ambientales y sociales, pero sin explotar de manera excesiva los recursos medioambientales para conseguirlo.

La preocupación inicial era cómo encontrar los productos silvestres y de cultivo de primera calidad. Para ello, se dieron a la tarea de buscar empresas alrededor del mundo cuyas actividades tuvieran como eje rector los procesos sustentables. "Nosotros empezamos buscando productos sustentables para crear alianzas de mercado, y con ello generar soluciones reales", expre-


For CleanFish flavor, quality, people and the planet's health are the most important issues that further them to continue with their work.

providing approximately 12 seafood species from countries such as Mexico, Scotland, Ireland, the United States, Alaska and Belize.

The strategy of this marketer does not lie in the sales volume, but rather in promoting absolute trust among clients and suppliers. CleanFish is convinced that fish or seafood in general, caught or farmed under the highest quality standards, demonstrating respect for our planet and paying fair wages.

CleanFish distributes its products to a supplier chain of food services, wholesalers, high level restaurants and chefs, as well as to retailers. Our market are those "who really understand sustainability and quality, since it is these who are willing to pay a premium price guaranteeing the best possible flavor to the end consumer."

It is important for end consumers to be informed about the food they eat and CleanFish has no doubt to provide information on who forms part of this commercial alliance network and how they work. Its products have names such as Loch Duart Salmon or Ecuadorian Shrimp, so that consumers may know about the origin of the product reaching their tables. The concept is "offering the best fish to the best group."

CleanFish intends to offer a growing number of products of different species and to continue building this community that is concerned not only about the environment, but also about offering the highest seafood quality to consumers. 

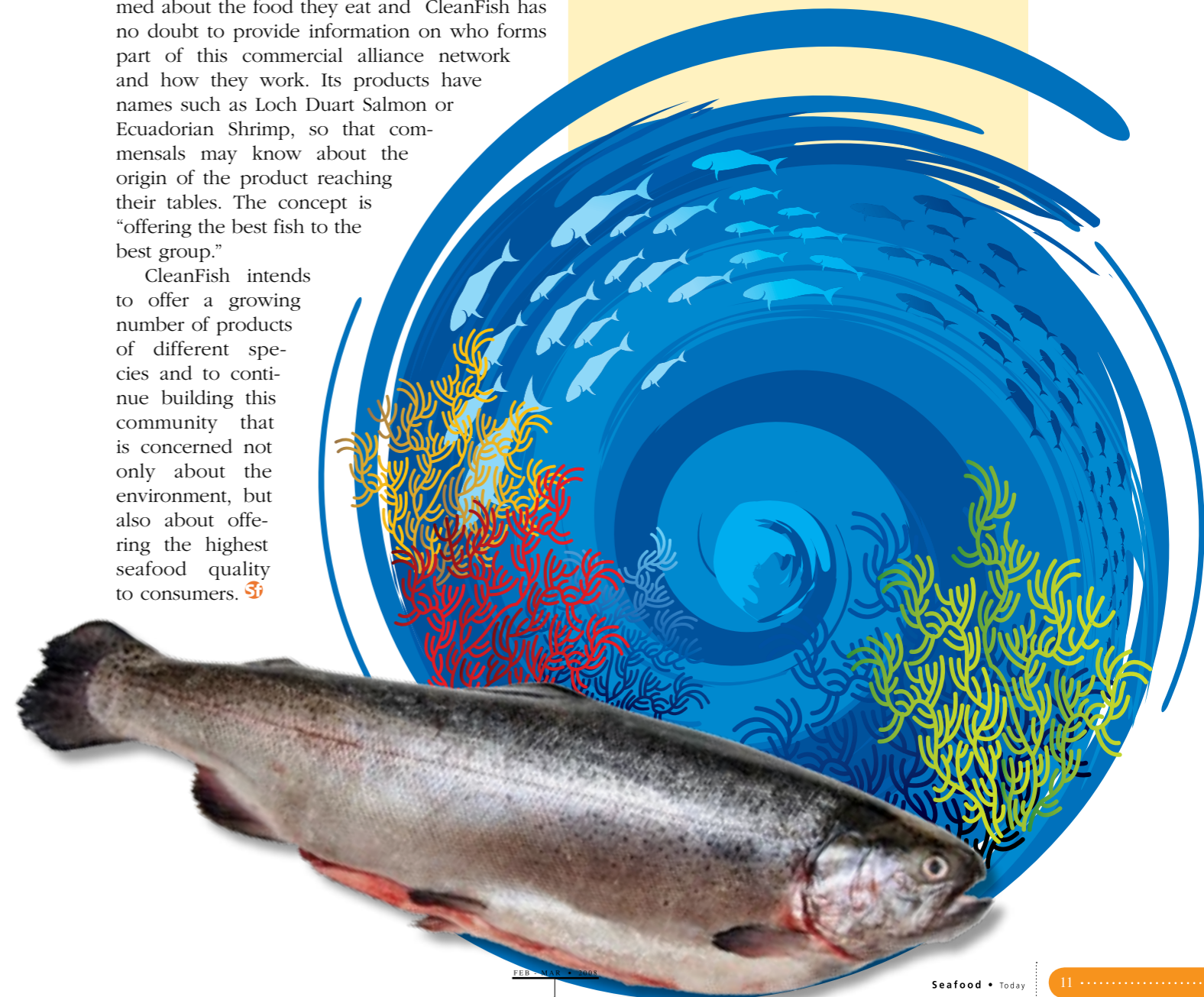
Para CleanFish el sabor, la calidad, las personas y la salud del planeta son lo más importante para seguir con su labor.

só Tim O'Shea, fundador de CleanFish, en entrevista con *Seafood Today*

Una vez que CleanFish encuentra los productos deseados, establece el contacto con las empresas proveedoras mediante un grupo de especialistas que acuden al lugar para corroborar que las prácticas realizadas sean realmente sustentables y así conformar alianzas para trabajar en conjunto. O'Shea asegura que "para formar parte de la alianza de CleanFish, un productor debe demostrar que sus prácticas corresponden a la vanguardia en su campo ya sea en recolección o cultivo de pescados y mariscos".

El salmón silvestre del Pacífico Noreste fue la primera especie comercializada por CleanFish. Hoy trabajan con una amplia gama de productores y acuicultores de pescados y mariscos en todo el mundo ofreciendo aproximadamente 12 especies provenientes de países como México, Escocia, Irlanda, Estados Unidos, Alaska y Belice.

La estrategia de esta comercializadora no radica en el volumen de ventas, sino en promover absoluta confianza entre clientes y proveedores. CleanFish está convencido de que un pescado o marisco que ha sido capturado o cultivado bajo los más altos estándares de calidad, respetando el medio ambiente y pagando salarios equitativos a sus empleados.





CleanFish is committed to promoting great tasting, sustainably produced, authentic artisan seafood.

CleanFish Alliances

Some of the products selected by CleanFish for marketing are Loch Duart Salmon, Laughing Bird Caribbean White Shrimp, Nova Scotia Arctic Trout, Barramundi Australis, among others.

As regards Mexico, Sonora also has a place among the list of CleanFish's suppliers with Fisherman's Daughter's wild shrimp.

Fisherman's Daughter's wild shrimp has a very particular history. The Valdez family is a family that has been engaged in fishing activities for generations, although at the beginning they used to do it in the traditional way. The Valdez family used to catch large amounts of shrimp together with other marine species without profitability. One day, their youngest daughter came home very sad and asked if their shrimp boats also contributed to the depredation of marine fish. That triggered their idea to think of doing things in a different way. This led to their name (Fisherman's Daughter).

During the last years, this family has established the region's bases for developing a better, fully sustainable system for fishing shrimp. Now, they only catch shrimp without turtles or other fish. They have improved not only the region's conditions of the natural environment, but the group of fishing boats applying this method have benefited at the regional level and presently, internationally through CleanFish.


CleanFish Presents Fisherman's Daughter
Wild Sonora Coast Shrimp

Latin: White (*Litopenaeus vannamei*), Blue (*Litopenaeus stylirostris*), Brown (*Farfantepenaeus californiensis*)
Spanish: Camarón
Japanese: Ebi
Availability: Year round

CleanFish está comprometido con la promoción de pescados y mariscos verdaderamente artesanales, con gran sabor y producidos sustentablemente.

CleanFish distribuye sus productos a la cadena de proveeduría de food service, mayoristas, restaurantes y chefs de alto nivel y minoristas. Nuestro mercado son aquellos "quienes realmente entienden sobre sustentabilidad y calidad, pues son ellos los que están dispuestos a pagar un precio *premium* que garantice al consumidor final el mejor sabor posible".

Es importante que el consumidor final esté informado sobre los alimentos de los que participa y CleanFish no duda en informar quiénes forman parte de esta red de alianzas comerciales y cómo trabajan. Sus productos llevan nombres como Salmón Loch Duart o Camarón Ecuatoriano, de manera que el comensal puede conocer el origen del producto que llega a su mesa. El concepto es "ofrecer el mejor pescado al mejor grupo".

La intención de CleanFish es ofrecer cada vez más productos de diversas especies y continuar la construcción de esta comunidad preocupada no sólo por el medio ambiente sino en ofrecer la más alta calidad en pescados y mariscos a los consumidores. 

Alianzas de CleanFish

Algunos de los productos seleccionados por CleanFish para su comercialización son: Salmón Loch Duart, Camarón Blanco del Caribe Laughing Bird, Trucha Ártica de Nueva Escocia, Barramundi Australis, entre otros.

En cuanto a México, Sonora también ocupa un lugar dentro de la lista de proveedores de CleanFish con los camarones silvestres Fisherman's Daughter.

El camarón silvestre de Fisherman's Daughter, tiene una historia muy particular. La familia Valdez es una familia que por generaciones se ha dedicado a la pesca, aunque en sus inicios lo hacían de manera tradicional. La familia Valdez capturaba grandes cantidades de camarones junto con otras especies marinas no viables para el comercio. Un día la hija pequeña de la familia llegó a casa muy triste preguntando si sus barcos camaroneros también contribuían con la depredación de los peces marinos. Ese fue el detonante para pensar en replantear la forma en que estaban haciendo las cosas. De ahí el nombre de La Hija del Pescador (Fisherman's Daughter).

En los últimos años esta familia ha sentado las bases en la región para el desarrollo de un mejor sistema de pesca totalmente sustentable. Ahora capturan exclusivamente camarón con redes con excluidores para tortugas y peces. No sólo han mejorado las condiciones del entorno natural de la región con estos métodos, sino que el grupo de barcos pesqueros que lo están aplicando se ven beneficiados a nivel regional y ahora internacionalmente con un mercado que paga más por su camarón a través de CleanFish.

CleanFish presenta El camarón silvestre de Fisherman's Daughter

Latín: Blanco (*Litopenaeus vannamei*), Azul (*Litopenaeus stylirostris*), Marrón (*Farfantepenaeus californiensis*)
Inglés: Shrimp
Japonés: Ebi
Disponibilidad: Todo el año



PESCAMAR

2008

LA EXPOSICIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS MÁS IMPORTANTE DE MÉXICO

¡No te quedes fuera!

2, 3 y 4 de Julio
World Trade Center
Ciudad de México



CONJUNTAMENTE CON:



- ÁREA DE EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS
- TALLERES
- CONFERENCIAS
- ESPACIOS TEMÁTICOS SOBRE LA PESCA EN MÉXICO
- PRESENTACION DE LIBROS
- DEGUSTACIONES CON CHEFS ESPECIALIZADOS

Informes y reservaciones de espacios para exhibición

Aniceto Ortega 1009, Col. Del Valle, CP 03100, México, DF
Tel. (55) 5601-7773,
5601-8397 y 5601-8396

ORGANIZADO POR:



SERVICIOS Y SOLUCIONES para Exposiciones y Eventos, SA de CV

pescamar08@exposrestaurantes.com.mx

www.pescamar.com.mx