

Das Forum des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Privaten Universität Witten/Herdecke in tk-report minus 18

Verantwortlich für den Inhalt:

ZNU, Alfred-Herrhausen-Straße 50,  
58448 Witten, [www.uni-wh.de/znu](http://www.uni-wh.de/znu)

Dr. Axel Kölle, ZNU-Institutsleiter

Das ZNU ist eine Kooperation von Wissenschaft und Wirtschaft und das mittlerweile 13-köpfige ZNU-Team hat sich zum Ziel gesetzt, das Thema Nachhaltigkeit greifbar, umsetzbar und glaubwürdig kommunizierbar zu gestalten. Die vom ZNU entwickelten Instrumente sind wissenschaftlich fundiert und praxisorientiert.

## Sehr geehrte Damen und Herren,

das Thema Nachhaltigkeit wird in der Ernährungswirtschaft und im Speziellen auch in Ihren Unternehmen der Tiefkühlbranche zunehmend relevanter. Ob nun getrieben durch externe Anspruchsgruppen wie Handel, Verbraucher, NGO's, Banken oder den Gesetzgeber (neue EU-Richtlinie über die Transparenz der sozialen und ökologischen Informationen) sowie durch interne Anspruchsgruppen wie Mitarbeiter, Geschäftsführung und / oder Unternehmenseignern, es gilt, den Ansprüchen dieser Gruppen „in Sachen Nachhaltigkeit“ gerecht zu werden und fundierte Maßnahmen auf Prozess- und Produktebene zu entwickeln und umzusetzen.

Wie aus einer aktuellen Studie des ZNU in Zusammenarbeit mit der Agentur Engel & Zimmermann zu erkennen ist, sind die großen Lebensmittelkonzerne in ihrer Kommunikation rund um das Thema Nachhaltigkeit weiter als KMU, in der tatsächlichen internen Umsetzung besteht diese Diskrepanz aber keineswegs.

Dies bedeutet für zahlreiche Unternehmen, dass sie schon auf einen bestehenden Fundus von Nachhaltigkeitsaktivitäten zurückgreifen können respektive vorhandenen Maßnahmen weiter auszubauen sind. Es gilt nun für Sie, eben diese positiven und bereits im Unternehmen gelebten Ansätze zu systematisieren und zu deren kontinuierlicher Verbesserung in ein Nachhaltigkeits-Managementsystem zu überführen. Hierbei ist zu empfehlen, vorhandene, bewährte Systeme zu nutzen und ein integriertes Managementsystem inklusive Nachhaltigkeit einzuführen beziehungsweise auszubauen. Um dies zu gewährleisten, ist es für Ihr Unternehmen unumgänglich, den Umsetzungsstand in den relevanten Nachhaltigkeitsbereichen zu erfassen und gleichzeitig die mit der Umsetzung betrauten Mitarbeiter fit zu machen. Die Bildung eines Nachhaltigkeitsteams ist dabei ebenso wichtig wie die Betrachtung der einzelnen Fachabteilungen. Nur bereichsübergreifend können Sie eine Beurteilung Ihres Status Quo erarbeiten und nur bereichsübergreifend

lassen sich konkrete Ansätze – ob nachhaltigere Verpackungen, mitarbeiterorientierte Maßnahmen oder effizienterer Einsatz von Energie und Wasser – erfolgreich umsetzen. Schlussendlich gilt es, die von Ihnen eingesetzten Rohstoffe entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu betrachten, die sogenannten „Hot-Spots“ zu identifizieren und konkrete Lösungsansätze zu deren Bewältigung zu erarbeiten und umzusetzen.

Mit dem neuen, am ZNU in Kooperation mit dem TÜV-Rheinland und zahlreichen Unternehmen aus Industrie und Handel entwickelten Standard „Nachhaltiger Wirtschaften Food“ lässt sich dieses Vorgehen ab sofort konsequent gestalten.

Nutzen Sie die systematische und fundierte Umsetzung von Nachhaltigkeit für eine erfolgreichere Unternehmensführung und nicht zuletzt für die glaubwürdige Kommunikation gegenüber Ihren relevanten Anspruchsgruppen. Nur auf einer solchen Basis lassen sich die unbestrittenen Vorteile der TK-Branche (u.a. „Qualität & Frische“ und „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“) im Kontext darstellen.

Ich freue mich darauf, Ihnen in kommenden Ausgaben von tk-report minus 18 tiefere Einblicke in die wissenschaftlich fundierten Arbeiten des ZNU geben zu können und hierbei auch erfolgreiche Umsetzungsbeispiele aus der unternehmerischen Praxis, unter anderem von Dr. Oetker, Agrarfrost, Erlenbacher oder auch Iglo, aufzuzeigen.

### Nachhaltigkeitsmanager Food

Profitieren Sie – wie bereits über 200 Fach- und Führungskräfte – von der fundierten Weiterbildung. Zahlreiche Praxisbeispiele runden das wissenschaftliche Fundament auf Unternehmens- und Produktebene ab.

**Nächster Termin:** 12.-14. November 2013

### VI. Zukunftskonferenz Food

Topvertreter von Handel und Industrie treffen sich zur Diskussion von innovativen Ansätzen rund um das Thema Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche.

**Termin:** 5. März 2014

Nähere Informationen unter [www.uni-wh.de/znu](http://www.uni-wh.de/znu)

**Mit den besten Grüßen  
Dr. Axel Kölle**