

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

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 ist in der Ernährungswirtschaft und speziell auch in der Tiefkühlbranche angekommen und wird diese zunehmend beschäftigen. Hierbei gilt es, für alle Beteiligten, sich entsprechendes Wissen anzueignen respektive auszubauen und Maßnahmen sowohl auf Unternehmens- als auch auf Produktebene fundiert und glaubwürdig umzusetzen. Ob nun vielfältige Einsparpotentiale oder die zunehmende Forderung nach mehr Transparenz seitens unterschiedlicher Anspruchsgruppen die Treiber zu mehr Nachhaltigkeit sind, sei an dieser Stelle nebensächlich, Taten sind gefragt. Ein in der Praxis mittlerweile erfolgreich eingeführtes Instrument bildet der ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften Food“. Dieser BtoB-Standard bietet die Möglichkeit der systematischen und fundierten Umsetzung von Nachhaltigkeit auf Prozess- und Produktebene und nicht zuletzt die Basis für die glaubwürdige Kommunikation gegenüber Ihren relevanten Anspruchsgruppen.

Eines der Unternehmen, die sich mittlerweile erfolgreich nach dem ZNU-Standard haben zertifizieren lassen, ist die Firma Agrarfrost. In den unterschiedlichen Nachhaltigkeitsfeldern des ZNU-Standards konnte der Hersteller von Kartoffelprodukten im Rahmen des Audits durch den TÜV Rheinland Mitte Dezember 2013 nachvollziehbar belegen, dass die entsprechenden Anforderungen in den Themenfeldern Klima/Energie, Ressourcen, Biodiversität/Tierwohl, Nachhaltige Wertschöpfung/Faire Bezahlung, Qualität/Verbraucherschutz, Gesellschaftliche Einflussnahme/Antikorruption, Menschenrechte, Gesundheit und Diversity/Demografie erfüllt werden.

Nachhaltigkeitsmanager Food

Profitieren Sie – wie bereits über 200 Fach- und Führungskräfte aus der Ernährungswirtschaft – von der fundierten Weiterbildung.

Termine in 2014: 1.–3. April, 16.–18. September, 18.–20. November

VI. Zukunftskonferenz Food

5. März 2014: Topvertreter von Handel und Industrie treffen sich zur Diskussion von innovativen Ansätzen rund um das Thema Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche.

Ähnlich wie der bekannte Plan-Do-Check-Act-Zyklus verfolgt der ZNU-Standard ebenfalls den Ansatz eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses und folgt hierbei der Systematik DENKEN-HANDELN-MESSEN-KOMMUNIZIEREN. Diese Systematik trägt dabei den Grundgedanken, dass in den oben genannten Themenfeldern der Status Quo erfasst wird und auf dieser Basis konkrete Ziele zum Beispiel im Bereich Klimaschutz – wie CO₂-Reduzierung für einen festgelegten Zeitraum – formuliert sind.

Seitens Agrarfrost zielt die „Agenda Nachhaltigkeit“ genau in diese Richtung und formuliert zum Beispiel für die Bereiche „Integriertes Anbausystem“, „Verringerung von Emissionen“, „Aufbereitung von Reststoffen“ und „Verbesserte Ökobilanz & Dialogziel“ konkrete Ziele und Maßnahmen, welche unternehmensspezifisch auf Agrarfrost zugeschnitten sind. Der Forderung seitens des ZNU-Standards zur öffentlichen Formulierung spezieller Nachhaltig-

keitsziele wird hiermit Rechnung getragen und der Dialog mit den relevanten Anspruchsgruppen (z. B. Handel) aktiv unterstützt. „Unsere Kunden fordern und honorieren mehr und mehr das Thema Nachhaltigkeit“, so Manfred Wulf, Geschäftsführer von Agrarfrost

Auf übergeordneter Managementebene fordert der ZNU-Standard unter anderem die Erarbeitung eines Nachhaltigkeitsleitbildes und eines entsprechenden Zielprogramms, die Entwicklung eines nachhaltigen Lernprozesses sowie einen glaubwürdigen internen und externen Anspruchsgruppendialog. Nur so lässt sich das Thema erfolgreich, glaubwürdig und gewinnbringend umsetzen und kommunizieren. „Das Thema Nachhaltigkeit hat zunehmend positiven Einfluss auf die Geschäftsentwicklung bei Agrarfrost“, so Wulf.

Das Nachhaltigkeits-Engagement seitens Agrarfrost ist unter anderem im Herbst 2013 mit dem Preis „Ecocare“ ausgezeichnet worden. Generell gilt es bei der Einführung eines Nachhaltigkeitsmanagement-Systems, auf Bewährtem aufzubauen. Hierbei hat der ZNU-Standard den Anspruch, eine Klammer um bestehende Systeme auf Unternehmens- und Produktebene zu bilden. Bereits etablierte Ansätze wie 14001, SA 8000, BRC oder IFS werden berücksichtigt und wirken sich positiv aus, indem sie den (zunehmenden) Auditaufwand für die Unternehmen – auch der Tiefkühlbranche – reduzieren. Im Jahr 2014 werden unter anderem Erlenbacher und Iglo den ZNU-Standard einführen.

Mit den besten Grüßen
Ihr Axel Kölle