

Der lange Weg zur Nachhaltigkeit

6. Zukunftskonferenz Food des ZNU diskutiert Erfolge – Weitere Unternehmen nach Standard zertifiziert – Diskussion mit IFS

Witten. Der Kreis der Unternehmen, die sich ernsthaft um nachhaltiges Wirtschaften kümmern, wächst langsam aber beständig. Und durch den Erfahrungsaustausch, wie er im Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten-Herdecke (ZNU) gepflegt wird, werden echte Best-Practice-Erfahrungen auch unternehmensübergreifend geteilt.

Solcher Austausch stand im Mittelpunkt der nunmehr 6. Zukunftskonferenz Food des ZNU. So fand Kuchenmeister-Geschäftsführer und ZNU-Beirat Hans-Günter Trockels Gehör mit seinem Beispiel, die Prozesse auch nach Kosten-Nutzen-Rechnung zu bewerten. Auch wenn das im Detail schwer falle, so sei doch durchgehend ein Nutzen feststellbar.

ZNU-Beirat Michael Raß, Teutoburger Ölmühle, begrüßte neue Unternehmen, die nach dem noch branchenexklusiven ZNU-Standard zertifiziert wurden. Kritisch merkte er aber an, dass Nachhaltigkeit oft „noch mehr Hygienefaktor sei als Innovationsmotor“.

Auch Develey-Geschäftsführer Michael Durach unterteilte die drei Stufen des Engagements in Nachhaltigkeit zu Werbezwecken, in erzwungene Nachhaltigkeit, beispielsweise um den Anforderungen des Dow Jones NH-Index zu genügen, und in überzeugte NH-Politik. Er selbst ordne sich auf der höchsten Stufe ein und hat das Ziel, bis 2020 CO₂-frei zu produzieren ausgegeben, ohne noch genau zu wissen, wie man das bewerkstelligen könne. Bei Senf jeden-

falls falle der Großteil des CO₂ erst im Kühlschrank des Verbrauchers an. Deshalb müsste er eigentlich für energiearme Kühlschränke werben.

Metro-Vorstand Heiko Hutmacher, der dem Nachhaltigkeitsrat seines Konzerns vorsteht, bestätigte dieses Thema, bei der Tochter MSH stehen sparsame Elektrogeräte ganz oben auf der Liste. Der internen Durchsetzung



FOTOS: MATTHIAS RICHTER

Ernsthaft engagiert: Heiko Hutmacher, Metro, Franz-Theo Gottwald, Schweisfurth-Stiftung, Hans-Günter Trockels, Kuchenmeister, Michael Raß, Teutoburger Ölmühle, und Michael Durach, Develey, im Gespräch mit Moderator Werner Prill (v.l.).



Nah am Ziel: Unternehmer Bastian Fassin, Katjes Fassin, freut sich mit den ZNU-Machern Christian Geßner und Axel Kölle (v.l.).



Zertifiziert: Guido Wolf, Felix, Patricia Kief und Gisbert Kügler, IDB, Peter Hesse und Manfred Wulf, Agrarfrost (v.l.), sowie Jana Ecke, Wiesenhof.

soll der NH-Bonus für rund 500 Führungskräfte zum Durchbruch verhelfen. Und konkret sei man bei der Beschaffung und Rückverfolgbarkeit von Fisch weltweit führend. Fisch ist auch das Hauptaugenmerk von Iglo-Chefin und ZNU-Beirätin Martina Sandrock, die nach einschlägigen Aktivitäten der vergangenen drei Jahre nun auch durchweg auf MSC-zertifizierten See-

lachs aus Alaska setzen kann.

In Workshops wurden weitere Einzelbeispiele guter Aktivitäten diskutiert mit Unternehmen wie Bunting Tee, Katjes, Metro, IDB-Kerrygold, Rewe und McDonald's. Dort sind überzeugende Aktivitäten im Gange, von denen andere lernen können.

Lernen sollte nach Auffassung der Hersteller auch der Handel. Und zwar,

dass Nachhaltigkeit, vor allem bei landwirtschaftlichen Rohstoffen auch Geld koste. Und der Handel sollte sein IFS-Kontrollsystem ernster nehmen und nicht immer mehr Qualitätsaudits einfordern. Vielmehr wäre der Faktor Nachhaltigkeit auch dort stärker zu integrieren, forderte die Konferenz von IFS- und HDE-Funktionär Stephan Tromp.