

www.moproweb.de

Milram do Brasil

Das Deutsche Milchkontor (DMK) promotet den Absatz des neuen Milram Buttermilch-Drinks Ipanema mit der eigens eingerichteten Internetseite www.milram.de/cocktail-schule. Zu sehen gibt es viele Rezeptideen.

Ein professioneller Bar-Tender zeigt Schritt für Schritt, wie mit der brasilianisch-exotischen Sorte Ipanema leckere Cocktails zubereitet werden können. Alle Rezeptideen stehen auch zum Download bereit.



Personen

Wolfgang Arens ist nicht mehr als Geschäftsführer Vertrieb Deutschland für den niederländischen Käsevermarkter Westland B.V. tätig. Er hat seit März die Leitung Marketing und Vertrieb bei der Wolfgang Berge GmbH & Co. KG in Nümbrecht übernommen.

Franziska Borer wird Ende Juli 2014 die Geschäftsstelle der Emmentaler Switzerland auf eigenen Wunsch verlassen. Borer führt die Geschäftsstelle von Emmentaler Switzerland seit November 2011 und hat in dieser Zeit vor allem an der Weiterentwicklung der Emmentaler AOC-Strategie mitgewirkt. Der Vorstand will die Stelle nach der Delegiertenversammlung im April 2014 neu besetzen.

ANZEIGE

Die Trüffelmanufaktur sucht zur Ausweitung ihrer Geschäfte einen

**reisefreudigen Mitarbeiter
(Festgehalt + Provision)**

für Messen in Deutschland und dem europäischen Ausland. Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln sowie Grundkenntnisse Englisch und Französisch sind Voraussetzung.

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung an: Die Trüffelmanufaktur, Susanne Backes-Keck, Leonhardstr. 8a, 89362 Offingen.

DIE
TRÜFFEL MANUFAKTUR
Geschäfte | ♥ |

ZNU-Zukunftskonferenz Witten/Herdecke

Nachhaltigkeit wird zu einer Gemeinschaftsaufgabe

Nachhaltigkeit! Jeder redet darüber, aber nur wenige wissen, worum es eigentlich genau geht. Das trifft leider auch auf die Lebensmittelbranche zu. Umso mehr muss man die Initiative der Universität Witten/Herdecke hervorheben, die sich seit Jahren für den Dialog zum Thema Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette bei Nahrungsmitteln einsetzt und öffentlich diskutiert. Es ist das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) in der Fakultät Wirtschafts-

wissenschaften an dieser Privatuniversität, das den ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften/Food“ für die Lebensmittelindustrie ins Leben gerufen hat und den Beteiligten anbietet.

Während einer dreijährigen Entwicklungsphase wurde das ZNU-Projekt vom TÜV Rheinland Cert, wissenschaftlichen Experten und Unternehmen aus Handel und Industrie unterstützt und ausgearbeitet. Damit ist es gelungen, den Lernprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit anzustoßen,

Ein Siegel für die Zukunft

Am Rande der sechsten ZNU-Konferenz für Nachhaltige Unternehmensführung wurde dem Deutschen Ableger des Irish Dairy Boards (Marke Kerrygold) ein Zertifikat für die Erfüllung des neuen ZNU-Standards ausgehändigt. Dieser Standard wurde vom Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) an der Universität Witten/Herdecke entwickelt. Projektpartner ist der TÜV Rheinland Cert, der das Zertifikat auch verantwortlich vergibt.

Seit dem letzten Jahr ist dieser Standard nun auch für die gesamte Lebensmittelbranche geöffnet. Er bietet allen Herstellern die Möglichkeit, ihre Nachhaltigkeitsaktivitäten zu strukturieren, weiterzuentwickeln und glaubwürdig in Richtung ihrer Kunden, u. a. auch gegenüber dem Lebensmittelhandel, zu kommunizieren.

Ziel ist es, den Lernprozess zu mehr Nachhaltigkeit weiter anzustoßen, zu dynamisieren und so die Entwicklung nachhaltigerer Prozesse und Produkte zu fördern. Durch die wissenschaftlich fundierte Methodik und die kompakte Bündelung der wesentlichen Nachhaltigkeitsanforderungen hat der ZNU-Standard inzwischen einen hohen und anerkannten Stellenwert in der Branche.

Kerrygold ist jetzt nachweislich nachhaltig. Der neue ZNU-Standard wurde unter Leitung der beiden Wissenschaftler Dr. Christian Geßner (2. v. r.) und Dr. Axel Kölle (links), Gründer und Leiter des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) an der Universität Witten/Herdecke, entwickelt und kürzlich an das Irish Dairy Board vergeben. Stolz Empfänger dieser Auszeichnung sind Patricia Kief und Gisbert Kügler (Mitte) von der IDB Deutschland GmbH in Neukirchen-Vluyn.



zu dynamisieren und so die Entwicklung nachhaltigerer Prozesse und Produkte zu fördern. Der neue ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften/Food“ bündelt nun erstmals alle relevanten Nachhaltigkeitsanforderungen. Durch die wissenschaftlich fundierte Methodik und die kompakte Bündelung der wesentlichen Nachhaltigkeitsanforderungen aus dem gesellschaftlichen Umfeld bietet er einen objektiv anerkannten Orientierungsrahmen für mehr Nachhaltigkeit.

Wie strategische und operative Nachhaltigkeitsansätze aussehen können, praktiziert und diskutiert die Branche jedes Jahr auf den „Zukunftskonferenzen“ der Universität. Dort unterhalten ZNU-Partner, Wissenschaftler und Führungskräfte aus

der Lebensmittelwirtschaft ein Netzwerk, das prägend für die gesamten Nachhaltigkeitsambitionen unserer Branche sein dürfte. Viele Unternehmen hätten inzwischen erkannt, dass strukturierte Nachhaltigkeitsaktivitäten und eine externe Zertifizierung einen konkreten Mehrwert nicht nur gegenüber den Absatzmittlern aus dem Handel bedeuten, sondern auch positiven Einfluss auf die eigenen Mitarbeiter habe, bekräftigen die beiden ZNU-Gründer Dr. Axel Kölle und Dr. Christian Geßner.

Informationen darüber, wer die ZNU-Partner sind, was der Standard beinhaltet und wie man selbst davon profitieren kann gibt's im Internet unter www.uni-wh.de/znu

„WIR WOLLEN NACHHALTIGER WIRTSCHAFTEN“

Drei Fragen an Gisbert Kügler, Geschäftsführer des Irish Dairy Board

Herr Kügler, das Irish Dairy Board ist jetzt durch das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung mit dem ZNU-Standard zertifiziert. Was bedeutet das konkret für das Unternehmen und seine Marken?

Kügler: Der ZNU Standard bietet die Möglichkeit, die Nachhaltigkeitsaktivitäten zu strukturieren, weiter zu entwickeln und glaubwürdig in Richtung unserer Anspruchsgruppen – insbesondere auch unseren Handelspartnern gegenüber – zu kommunizieren. Bereits seit über zwei Jahren haben wir einen Lernprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit angestoßen. Dabei fördern wir die Entwicklung nachhaltigerer Prozesse und Produkte. Der ZNU-Standard bietet einen klaren Orientierungsrahmen für mehr Nachhaltigkeit.

Gerade für Lebensmittel gibt es zahlreiche Normen und Standards. Warum jetzt ein neues Zertifikat?

Kügler: Es gibt, wie Sie richtig sagen, zahlreiche Normen und Standards. Aber das eine Nachhaltigkeitszertifikat, das alle relevanten Nachhaltigkeitsanforderungen speziell für die Foodbranche herunterbrach, lag nicht vor. Der ZNU-Standard macht Nachhaltigkeit für die Unternehmen umsetzbar, messbar und schließlich auch nach außen überprüfbar.

Wie ist die erste Resonanz auf die jetzt vollzogene Zertifizierung? Was wird sich verändern?

Kügler: Durch die Zertifizierung steigt die Glaubwürdigkeit unserer Nachhaltigkeitsaktivitäten. Bisher haben wir gegenüber unseren Anspruchsgruppen – insbesondere dem Handel – in Rahmen unserer Jahresgespräche unsere Aktivitäten aufgezeigt. Nun können diese Aktivitäten objektiv bewertet werden. Zertifizierte Nachhaltigkeit wird sich gegenüber allen Anspruchsgruppen bewähren und uns gegenüber anderen Unternehmen abgrenzen können.

BECHER SCHALEN FOLIEN

www.fernholz-verpackungen.de

D-58540 Meinerzhagen | Telefon (02358) 9086 - 0

ANZEIGE