



znu-forum



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

Dr. Axel Kölle, ZNU-Institutsleiter

Das ZNU ist eine Kooperation von Wissenschaft und Wirtschaft und das mittlerweile 15-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,

Nachhaltigkeit bedeutet mehr Verantwortung zu übernehmen – und dies entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Angefangen im eigenen Unternehmen, nicht zuletzt wegen der unmittelbaren Einflussmöglichkeit und damit verbunden auch einer entsprechenden Glaubwürdigkeit, gilt es, sukzessive ökologische und soziale Aspekte in strategische Planungen und operative Umsetzungen einzubeziehen. Diese Vorgehensweise führt mittel- und langfristig zu wirtschaftlichem Erfolg, womit sich das Nachhaltigkeitsdreieck bestehend aus den Dimensionen Ökologie, Soziale und Ökonomie schließt.

Ein wesentlicher Aspekt in der neueren Nachhaltigkeitsdiskussion ist das Thema Lebensmittelabfälle. Laut einer Hochrechnung der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen werden jährlich schätzungsweise nur zwei Drittel der global produzierten Lebensmittel tatsächlich verzehrt. Das übrige Drittel scheidet aus unterschiedlichen Gründen aus der Lebensmittelkette aus: Es fließt in die Futtermittelerzeugung, wird für energetische oder sonstige industrielle Zwecke verwendet oder schlichtweg entsorgt. Allein in Deutschland fallen jährlich schätzungsweise 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an.

Im Rahmen der Studie „Lebensmittelabfalldaten für mehr Nachhaltigkeit in der Ernährungsbranche“ (LeDaNa) haben wir seitens des ZNU deshalb erste Möglichkeiten erarbeitet, Lebensmittelabfälle in den Betrieben zu identifizieren und zu vermeiden.

Die Folgen der Lebensmittelverschwendung betreffen dabei sämtliche Dimen-

sionen der Nachhaltigkeit. Die ZNU-Studienverantwortlichen Jacob Fels und Markus Laumann nennen hier einige Beispiele: „Ökologisch gesehen stellen Lebensmittelabfälle unnötige CO₂-Emissionen sowie unnötigen Flächen-, Wasser- und Energieverbrauch dar. Wirtschaftlich betrachtet handelt es sich um eine Form von vermeidbaren Fehlinvestitionen. Unter sozialen Gesichtspunkten stehen Lebensmittelabfälle in deutlichem Widerspruch zu globalen Zielsetzungen wie der Gewährleistung von Ernährungssicherheit und der Bekämpfung von Unterernährung.“

Zur näheren Einteilung der Ursachen für Lebensmittelverluste in der Ernährungsindustrie haben wir in dem Forschungsprojekt auf die Kategorien „Technische und technologische Faktoren“, „Beschädigung und Verderb“, „Qualitätssicherung“, „Überproduktion“ und „Rahmenbedingungen“ zurück gegriffen. Zu all diesen Faktoren enthält der im Rahmen des Projektes erarbeitete Leitfaden praktische Handlungsbeispiele. Auf Basis internationaler und nationaler Studien sowie im Austausch mit Partnern aus der Lebensmittelbranche haben wir zudem eine Systematik entwickelt, die Betrieben dabei helfen soll, sich vorausschauend und effektiv der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu widmen. Dabei sind wir seitens des ZNU auch den Fragen nachgegangen, welche Abfalldefinitionen in der Praxis Anwendung finden können, welche Informationen zu Lebensmittelverlusten in Unternehmen vorhanden sind und welche Hindernisse bei der Ermittlung von Abfalldaten auftreten.

Wichtig hierbei: Lebensmittelverluste stellen nicht allein die Akteure der Le-

bensmittelkette vor Herausforderungen, vielmehr sind Politik und Gesellschaft als Ganzes betroffen und in der Pflicht, Veränderungen mit anzustoßen. Denn letztlich lassen sich wirksame, zielführende Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten nur entlang der kompletten Lebensmittelkette unter gemeinsamer Kooperation der Akteure realisieren.

Wie oben bereits aufgeführt, gilt es als Hersteller von Lebensmittel zuallererst, im eigenen Betrieb anzufangen, auch wenn in der Landwirtschaft „die erste Meile“ nach der Ernte oder auch das Verbraucherverhalten – nicht zuletzt aufgrund häufig nicht nachvollziehbarer MHD's – unter dem Strich einen deutlich höheren Anteil an den gesamten Lebensmittelverlusten haben. Nutzen Sie dieses Wissen und Ihre Kompetenz, in einen zielführenden Dialog – insbesondere auch mit dem Handel – einzusteigen und legen Sie gemeinsam entsprechende, abgestimmte Aktionsplannungen von der landwirtschaftlichen Betrachtung bis hin zur Endverbraucherklärung „in Sachen Lebensmittelverluste“ fest.

Den Leitfaden können Sie kostenfrei einsehen unter:

www.umwelt.nrw.de/fileadmin/redaktion/PDFs/verbraucherschutz/lebensmittelverluste_lebensmittelindustrie_leitfaden.pdf

Mit herzlichen Grüßen

– auch von meinen Kollegen Jacob Fels und Markus Laumann

Ihr Axel Kölle