

ZNU serviert ein nachhaltiges Menü

Teilnehmer wollen in die Offensive umschalten – Branchenaustausch und Workshops

Gelsenkirchen. Zu ihrer zehnten Zukunftskonferenz konnte das Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke 230 Vertreter der Konsumgüterbranche begrüßen. In Vorträgen und Workshops gingen die Teilnehmer der Frage nach, wie ein nachhaltiges Menü im Jahr 2030 aussehen kann.

„Jetzt ist der genau richtige Zeitpunkt, um aktiv zu werden“, findet Dr. Christian Geßner, der das ZNU gemeinsam mit Dr. Axel Kölle gegründet hat und seit zehn Jahren leitet. Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen böten den Konsumgüterherstellern genügend Gestaltungsspielraum, um in Sachen Nachhaltigkeit selbstbewusst die für sie wesentlichen Themen zu fokussieren. Das sei allemal besser, als abzuwarten, bis der Druck von außen stärker wird – sei es durch die Politik oder den Handel, der immer häufiger „in die Rolle des Rahmengebers schlüpft“, so Geßner. „Noch wirtschaftet kein Unternehmen wirklich nachhaltig“, fügt Kölle hinzu, aber alle hätten sich inzwischen auf den Weg gemacht.

Mit der Resonanz auf die zehnte Ausgabe ihrer Zukunftskonferenz, die in der Veltins-Arena auf Schalke stattfand, zeigten sich die beiden Gastgeber sehr zufrieden. Der erste Tag stand im Zeichen des Austauschs und der Dis-



FOTOS: MATTHIAS RICHTER

Sportiv: Zum zehnten Geburtstag lud das ZNU seine Gäste ins Fußballstadion auf Schalke.

kussion. In acht Workshops ging es um branchenspezifische Fragestellungen rund um die Ernährung im Jahr 2030 – von sozialen Lebensmittelmarken bis Fleisch aus der Petrischale, von Tierwohl bis Insekten auf dem Speiseplan, von innovativen Verpackungslösungen bis zu neuen Vertriebskonzepten.

„Das Menü der Zukunft muss vor allem eines sein: klimaneutral“, nannte Geßner gegenüber der LZ ein entscheidendes Kriterium. Um es messbar zu machen, erarbeitet das ZNU gerade den „Handabdruck“, einen Bewertungsmaßstab für die Umweltauswirkungen von Produkten. Nächsten Monat soll das Forschungsprojekt abgeschlossen sein.

Der Friedensaktivist und Demokoch Wam Kat, der schon auf dem legendären Greenpeace-Schiff „Rainbow Warrior“ in der Kombüse gestanden hatte, betonte am zweiten Konferenztag die politische Dimension des Essens. „Jeder hat zwei- bis dreimal am Tag die Wahl und kann mitentscheiden, wo Nahrungsmittel herkommen und wie sie produziert wurden.“

Jan Niewodniczanski, Geschäftsführer der Bitburger Braugruppe und ZNU-Beirat, schilderte das Projekt „Bitburger goes Zero“. Es soll das Unternehmen nicht nur beim Klima- und Ressourcenschutz voranbringen, sondern auch als zusätzlicher Innovationsmotor dienen. *cd/lz 17-18*



Kommunikativ: Die ZNU-Gründer Christian Geßner (l.) und Axel Kölle (r.) nehmen die Referenten Paolo Barilla (2.v.l.) und Jan Niewodniczanski (Bitburger) in die Mitte.



Disruptiv: Zukunftsforscher Dietmar Dahmen veranschaulicht, wie Unternehmen mit Beharrungskräften umgehen sollten.