

Man ist, was man isst

Neuer Standard soll Ernährungswirtschaft nachhaltiger machen –

„Nachhaltigkeit hat eine sehr große Bedeutung für die Lebensmittelbranche“, sagt Dr. Axel Kölle, gemeinsam mit Dr. Christian Geßner Leiter des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der UW/H. „Doch das Thema ist sehr umfassend und für die Unternehmen bisweilen schwer zu fassen.“ Das ZNU will einen Weg durch den Nachhaltigkeitsdschungel schlagen. Um die ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimensionen der Nachhaltigkeit in all ihren Facetten greifbarer zu machen, haben die Wittener Experten daher ein Analyseverfahren entwickelt, um den Grad der Nachhaltigkeit von Unternehmen und ihren Produkten feststellen zu können: Hat die Firma schon ein Leitbild oder auch konkrete Ziele in dem Bereich formuliert? Wie geht man mit Ressourcen um, mit der Gesundheit der Mitarbeiter, im eigenen Betrieb wie in denen der Geschäftspartner?

„Mit dem Nachhaltigkeitscheck gibt das ZNU den Unternehmen ein Gefühl dafür, wo sie stehen und wo sich Abläufe und Verfahren noch verbessern ließen“, erklärt Kölle. „Beim Check stellt so manches Unternehmen schließlich fest, dass sie vielleicht schon längst Maßnahmen zur Nachhaltigkeitssteigerung umsetzen, doch das häufig eher zufällig und unsyste-

matisch“, ergänzt Geßner. „Aber auch hier bieten wir unsere Hilfe an.“ So hat das ZNU mit seinem Weiterbildungsangebot zum Nachhaltigkeitsmanager in den vergangenen Jahren schon mehr als 170 Fach- und Führungskräfte aus Industrie und Handel erreicht.

Aufbauend auf die Themenschwerpunkte des Nachhaltigkeitschecks entwickelt das ZNU in Kooperation mit dem TÜV Rheinland den Standard „Nachhaltiger Wirtschaften Food“. „In acht Pilotunternehmen überprüfen wir, ob in den Betrieben eine Systematik implementiert ist, Maßnahmen zur Nachhaltigkeitssteigerung weiterzuentwickeln. Ein entsprechendes Zertifikat und Logo sollen den Unternehmen helfen, ihre Anstrengungen auch öffentlich wirken zu lassen. Anschließend wird der Standard für die gesamte Branche geöffnet.“

Mit einem Expertengremium arbeitet das ZNU zudem an der Bereitstellung einer so genannten Hot-Spot-Plattform. Hier werden wichtige Rohstoffe, ob Kakao, Palmöl oder auch Zucker, entlang der gesamten Wertschöpfungskette unter Nachhaltigkeitsaspekten betrachtet. Sachlich-kritische Informationen über Anbaugelände, Ernte- und Weiterverarbeitungsbedingungen etwa, aber auch über die Verwendung in der Lebensmittelproduktion oder die möglichen Folgen des Konsums sollen dann öffentlich einsehbar sein, so das Ziel.

„Das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung ist mit seiner Fokussierung auf die Ernährungswirtschaft hierzulande einzigartig“, sagt Dr. Axel Kölle. Inzwischen sind knapp 50 Partner aus Industrie, Handel, Kommunikation und Wissenschaft Teil des stetig wachsenden Netzwerks. Dabei vermittelt das Zentrum nicht nur zwischen Wirtschaft und Wissenschaft, sondern ermöglicht auf „neutralem Boden und begleitet von wissenschaftlicher Expertise“, so Geßner, auch Kooperationen zwischen den Partnerunternehmen.

>>> www.uni-wh.de/znu



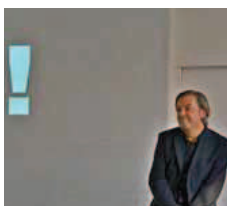
Dr. Axel Kölle und Dr. Christian Geßner mit dem Team des ZNU

Nachhaltig erfolgreich sein

Studierende aus aller Welt stellen bei der oikos Winter School nachhaltige Projekte vor –

„Durch den Austausch mit so vielen Gleichgesinnten bin ich überzeugt, dass unsere Generation durch unternehmerisches Handeln sozialen Mehrwert schaffen kann, der die Gesellschaft auf positive und nachhaltige Weise beeinflusst.“, so beschreibt einer der 30 Teilnehmer den Effekt der oikos Winter School in Berlin. Organisiert wurde die einwöchige Veranstaltung im November letzten Jahres durch das Wittener Chapter von oikos International, einer weltweit vernetzten Studierendenorganisation, die sich seit ihrer Gründung 1987 für Nachhaltigkeit in Wirtschaft und Management einsetzt und das Bewusstsein für ökologische und soziale Themen bei den Entscheidungsträgern von morgen sensibilisieren will.

nehmern zu knüpfen.“ Darüber hinaus will die oikos Winter School konkretes Wissen in der Projekt- und Start-Up Entwicklung vermitteln, etwa aus den Bereichen Marketing, Finanzierung und Strategie.



Der diesjährige oikos Winter School Award ging an die US-Amerikanerin Elyse Schmitt mit ihrem Projekt „412 Aquaponic – urban gardening“. Mit einer Kombination aus Tank und Gewächshaus soll die gleichzeitige Aufzucht von Fischen und Pflanzen gelingen – und das Platz sparend auf Dächern oder ehemaligen Industrieflächen in Städten. Dadurch lassen sich Transportkosten und Emissionen bei der Produktion reduzieren, so das Konzept. Zudem bilden Fisch- und Pflanzenzucht einen Nährstoffkreislauf.

„Die oikos Winter School soll die Menschen meiner Generation inspirieren und ermutigen, sich für Nachhaltigkeit stark zu machen“, sagt Anna Ritz, „wir freuen uns, wenn uns das gelungen ist.“ Die Planung für die kommende oikos Winter School hat an der UW/H schon begonnen.

„Wir möchten die teilnehmenden Studierenden, die gerade selbst dabei sind, eigene Projekte aufzubauen, mit erfahrenen sozialen Unternehmern und Netzwerken wie Ashoka zusammenbringen“, sagt Anna Ritz, Studentin der Philosophie, Politik und Ökonomik an der UW/H und Mitglied des Organisationsteams. „Zudem trägt der Erfahrungsaustausch zwischen den Teilnehmern, die ja aus aller Welt zu uns kommen, dazu bei, ein weltweites Netzwerk von angehenden sozialen Unter-