

Institut für Nachhaltiges Management e.V.

Wissen schaffen. Wissen anwenden.

Wissen weitergeben.

Ausgabe 1/2012



Sehr geehrte Damen und Herren,

unter den Leitgedanken Wissen schaffen, Wissen anwenden, Wissen weitergeben wird sich das ifnm auch in diesem Jahr intensiv aktuellen Fragen rund um die Thematik Nachhaltigkeit stellen.

Getreu dem Motto „Wissen schaffen“ hat das ifnm gemeinsam mit den Lehrstühlen für Produktions- und Umweltökonomie sowie für Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Universität Bonn die "Nachhaltigkeitsstudie Ernährung.NRW" gestartet. Ziel der Studie ist, durch eine ganzheitliche Analyse der Einflüsse und Synergien eines nachhaltigen Wirtschaftens auf die Wertschöpfungskette der Ernährungswirtschaft den Wissens- und Erkenntnisstand der Verantwortlichen zu erhöhen und praxisnahe Handlungsempfehlungen abzuleiten.

Auch den Leistungsfeldern „Wissen anwenden“ und „Wissen weitergeben“ wird das ifnm 2012 durch eine Vielzahl geplanter Workshops, Vortragsveranstaltungen und Publikationen gerecht. In diesem Jahr werden auf den geplanten Veranstaltungen inhaltlich unter anderem der Tierschutz als integraler Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie sowie Nachhaltigkeit im internationalen Weinmarkt im Fokus stehen.

Sie sind herzlich eingeladen an den Aktivitäten des ifnm teilzunehmen, Ihre Ideen einzubringen und Ihr Wissen auszubauen aber auch weiterzugeben. Stärken Sie Ihr Netzwerk rund um das komplexe Themenfeld der Nachhaltigkeit und profitieren Sie vom Austausch über aktuelle Forschungsergebnisse und Praxiserfahrungen, werden Sie Projektpartner bei Fragestellungen und Problemen hinsichtlich des nachhaltigen Managements oder erhalten Sie Vergünstigungen bei Publikationen und Veranstaltungen des ifnm. Wir suchen für das Institut stets engagierte Mitglieder, die das Thema Nachhaltigkeit leben und nicht nur darüber reden oder schreiben.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit Informationen rund um das ifnm, zu aktuellen Themen und Terminen grüßt Sie herzlich

Ihr ifnm-Team

Aktuelles zur Nachhaltigkeit

BMELV plant neue Kennzeichnung regionaler Lebensmittel

Eine aktuelle Studie zum Thema regionale Lebensmittel, die im Auftrag des Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) durchgeführt wurde, verdeutlicht, dass über 50 % der Verbraucher beim Lebensmitteleinkauf auf Regionalität achten und darüber hinaus bereit wären, dafür einen höheren Preis zu zahlen. Jedoch zeigen die Ergebnisse der Studie auch, dass sich die Mehrheit der Verbraucher nicht hinreichend über die tatsächliche Herkunft des Produktes aufgeklärt fühlt. Aus diesem Grund plant das BMELV im Sinne einer gesteigerten Transparenz eine verbesserte Regionalkennzeichnung der Lebensmittel. Erforderlich seien laut der [Pressemitteilung](#) klare Kriterien für eine aussagekräftige und verlässliche Kennzeichnung, so dass Verbraucher unmittelbar erkennen können, warum ein Hersteller seine Ware als regionales Produkt vermarktet. Jedoch sei nicht geplant, ein neues Siegel zu etablieren. Es gelte lediglich transparent zu kommunizieren, für welche Zutaten eines Produktes die regionale Angabe gilt und zu welchem Prozentsatz das Produkt aus der genannten Region stammt. Dies soll nicht nur für die Rohstoffe eines Lebensmittels, sondern auch für den Verarbeitungsort möglich sein. Die bundesweit einheitlich geplante Kennzeichnung soll als „Regionalfenster“ auf den Lebensmitteln erscheinen.

Kritik bezüglich der geplanten Regionalangaben und Vorwürfe einer „Pseudopolitik“ erreichen das Verbraucherschutzministerium wiederum von Seiten der Verbraucherschutzorganisation foodwatch. Insbesondere die Freiwilligkeit der Angabe eines Regionalfensters wird kritisiert. Stattdessen fordert

foodwatch, dass jeder Hersteller, der mit regionalem Bezug bzw. der Begrifflichkeit „Heimat“ wirbt, verpflichtet werden müsse, die Herkunft der Hauptzutaten anzugeben. Bestätigt fühlt sich foodwatch dabei durch die Ergebnisse zweier Untersuchungen aus dem Jahre 2011: Für die Mehrzahl der untersuchten Regionalprodukte blieb die tatsächliche Herkunft unklar.

Letztendlich bleibt fraglich, inwieweit eine Kennzeichnung regionaler Produkte die Transparenz erhöht, solange der Begriff „Region“ bzw. „Heimat“ ungeschützt ist und keiner exakten Definition unterliegt.

| top of page |

Aktuelle Studie über die Arbeitsbedingungen in der Lieferkette der Bananenwirtschaft

Die kürzlich erschienene [Oxfam-Studie „Bittere Bananen“](#) untersuchte in den vergangenen Monaten die Arbeitsbedingungen einiger Lieferanten in Ecuador, welche für die deutschen Supermarktketten Bananen produzieren. Bereits 2008 kritisierte eine vorangegangene Oxfam-Studie unter dem Titel „Endstation Ladentheke“ die Marktmacht deutscher Handelsunternehmen und den damit einhergehenden Preis- und Kostendruck auf die Lieferanten. Im Vergleich zu 2008 haben sich die Bedingungen laut der Studie weiterhin verschärft, die Marktkonzentration sei stetig gestiegen. Die Nachforschungen im Rahmen der Studie deckten zudem schlechte Arbeitsbedingungen auf: Löhne unterhalb des staatlich definierten Existenzminimums, nicht vergütete Überstunden sowie nicht vorschriftsgemäße Auszahlung der Sozialleistungen. Darüber hinaus wurden katastrophale Zustände für die Gesundheit und Sicherheit der Arbeiter festgestellt: Nach Aussage der Arbeiter komme es regelmäßig zum Einsatz krebserregender Schädlingsbekämpfungsmittel, welche - trotz Anwesenheit der Arbeiter - aus Flugzeugen über die Plantagen verteilt werden.

Insbesondere die Einkaufspolitik der deutschen Handelsunternehmen wird von den Oxfam-Mitarbeitern für die schlechten Arbeitsbedingungen verantwortlich gemacht. Dies sei insofern verwunderlich, da die fünf genannten Handelsunternehmen dem BSCI (Business Social Compliance Initiative) beigetreten sind, welcher das Ziel verfolgt, gute Arbeitsbedingungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu gewährleisten und bei den eigenen Lieferanten für die Einhaltung gewisser Standards zu sorgen. Laut Oxfam zeige dies, welcher großer Unterschied zwischen Anspruch und Realität freiwilliger Selbstverpflichtung bestehe.

| top of page |

Garnelen-Industrie in Thailand unter die Lupe genommen

Eine gemeinsame Reportage von Greenpeace und NDR mit dem Titel [„Schmutzige Shrimps“](#) zeigte kürzlich, wie bedenklich die riesigen Aquakulturen in Massenproduktion für Umwelt und Menschen sind. Dabei wurden von den Umweltschützern unter anderem die zunehmende Zerstörung der Mangrovenwälder, der intensive Einsatz von Chemikalien und Desinfektionsmitteln, die hohe Besatzdichte in den Teichen sowie die Belastung der gesamten Region durch das Abwasser infolge der zumeist nicht geschlossenen Wasserkreisläufe kritisiert. Nach Aussage der Reporter gebe es auf dem Markt nur wenige Shrimps, die aus einer ökologisch nachhaltigen Aquakultur stammen. Nur wenige Tage nach Ausstrahlung der Reportage veröffentlichten Greenpeace und NDR eine Stellungnahme und entschuldigten sich bei der Firma FRoSTA AG, die im Rahmen der Reportage fälschlicherweise als Abnehmer der „schmutzigen Shrimps“ genannt wurde.

| top of page |

Kurz notiert

Deutsches Nahrungsmittelunternehmen gestaltet die Rückverfolgung der Fischherkunft zukünftig transparenter

Die Iglo GmbH ermöglicht es ihren Kunden zukünftig, den konsumierten Fisch bis zum Fanggebiet zurückzuverfolgen. Dazu wird sich in Zukunft auf jeder Verpackung ein [Tracking-Code](#) befinden, der dem Verbraucher auf der Homepage des Unternehmens das Fanggebiet des Fisches aufzeigt. Zusätzlich können mit Hilfe des Codes auf der Unternehmenshomepage Informationen über die Fischart eingesehen werden. Iglo wirbt damit, dass das Unternehmen verantwortungsvolle Fischerei unterstützt

und sich aktiv für einen nachhaltigen Fischfang einsetzt. Die neu eingeführte Transparenz bezüglich der Produktherkunft fördert die Glaubwürdigkeit dieses Nachhaltigkeitsmanagements.

| top of page |

Coca Cola kündigt seine Verträge mit einem italienischen Orangenlieferanten

Der US-Konzern hat seinen Vertrag mit Lieferanten aus einem süditalienischen Dorf gekündigt, die bislang Orangen für die Fanta-Produktion lieferten. Grund seien die unmenschlichen Arbeitsbedingungen sowie die Ausbeutung illegal beschäftigter afrikanischer Migranten. Nachdem eine britische Zeitung über die Missstände vor Ort berichtete, reagierte Coca-Cola, um das Unternehmen vor drohenden Imageschäden zu schützen.

| top of page |

Wildlachserei aus Alaska plant Ausstieg aus dem MSC-Programm

Die Fischerei plant, Ende des Jahres 2012 aus dem MSC-Programm auszutreten und auf das Label des Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) umzusteigen. Als Hauptgrund werden die hohen Kosten der MSC-Rezertifizierung vermutet. Wie der Handel in Europa auf die Änderungen in der Lieferkette reagieren wird, ist noch unklar. Umweltschützer hingegen kritisieren diesen Schritt und bezweifeln die Glaubwürdigkeit des neuen Labels im Sinne eines legitimen Nachhaltigkeits Siegels.

| top of page |

Thema: Greenwashing - Was NGOs den Unternehmen vorwerfen

Österreichische Firma unter Verdacht

Im Sinne des ökologischen Engagements verspricht die österreichische Firma „Rio Mare“, zunehmend auf Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei zurückzugreifen um bis 2017 zu 100 Prozent auf nachhaltig gefangenen Thunfisch umzustellen. Nach Veröffentlichung dieser Pressemitteilung wird dem Unternehmen nun Greenwashing vorgeworfen. Grund dafür sei, dass sich das Unternehmen einer konkreten Stellungnahme, um welche nachhaltigen Fischereimethoden es sich handelt, entziehe. Aus diesem Grund wird dem Unternehmen vorgeworfen, das Nachhaltigkeits-Statement sei ausschließlich eine geschickte PR-Maßnahme, um dem eigenen Unternehmen ein bewusst grünes Image zu verleihen. Bereits Ende 2011 führte Greenpeace Österreich einen [Nachhaltigkeits-Check](#) für Thunfisch-Produkte durch. Prüfkriterien des Checks waren unter anderem die Nachhaltigkeit des Fischfangs sowie dessen transparente Kennzeichnung. Die Firma Rio Mare erhielt dabei ein eher durchwachsenes Ergebnis. Es scheint, als reagiere das Unternehmen nun mit dem neuen Nachhaltigkeits-Statement auf den 2011 festgestellten Verbesserungsbedarf. Fraglich bleibt, welche Folgen eine unter Druck ausgeführte ad-hoc-Umsetzung der Nachhaltigkeitsaktivitäten langfristig für die Unternehmensreputation haben wird. Es besteht zumeist die Gefahr, dass Themen kommuniziert werden, mit denen sich vorher nicht ausreichend auseinandergesetzt wurde. Der Vorwurf des Greenwashings liegt dann greifbar nahe.

| top of page |

Tetra Pak wirbt weiterhin mit „vollständig recycelbaren“ Getränkekartons

Nachdem das Unternehmen Ende des Jahres 2011 vor Gericht gegen die Deutsche Umwelthilfe verloren hat, wirbt das Unternehmen weiterhin mit der Aussage „100% recycelbar“. Die DUH setzt aus diesem Grund seine Greenwashing-Vorwürfe gegenüber Tetra Pack fort. Nach Aussage der DUH handele es sich um eine irreführende Werbeaussage, die eine klare Täuschung der Verbraucher zur Folge hat.

| top of page |

Rückblick: Mitgliederversammlung am 24. Januar 2012 in Berlin

Die Mitgliederversammlung des ifnm fand am 24. Januar 2012 in Berlin im Haus der Land- und Ernährungswirtschaft statt. Eröffnet wurde die Veranstaltung durch ein öffentliches Rahmenprogramm. Frau Friedrich (Universität Göttingen, Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre des Agribusiness) stellte die ersten Ergebnisse der Studie „Nachhaltigkeit in der Ernährungsbranche“ vor, die gemeinsam mit der Universität Gießen und dem ifnm durchgeführt wurde. Prof. Dr. Blaha (Außenstelle für Epidemiologie der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover) hielt anschließend einen Impulsvortrag zum Thema „Tierwohl als integraler Bestandteil des Nachhaltigkeitskonzeptes“ und betonte die Notwendigkeit, nicht nur den reagierenden Tierschutz auszubauen, sondern ebenfalls den präventiven Tierschutz zu stärken.

In der anschließenden offiziellen Mitgliederversammlung wurden folgende wichtige Personalien entschieden: Prof. Dr. Thomas Blaha wird neuer Vorstandsvorsitzender des ifnm und ersetzt damit Prof. Dr. Eberhard Haunhorst (LAVES), der entschieden hat, nach zweijähriger Tätigkeit im Vorstand nicht mehr zur Wahl anzutreten. In der im Anschluss zur Mitgliederversammlung stattgefundenen Vorstandssitzung wurde Prof. Dr. Haunhorst in den wissenschaftlichen Beirat des ifnm berufen. Weiterhin wurde beschlossen, dass Dr. Markus Grube (Rechtsanwälte Krell Weyland Grube) zukünftig die Tätigkeiten von Herrn Prof. Dr. Krell (ebenfalls Krell Weyland Grube), der sein Amt als Mitglied des wissenschaftlichen Beirats niedergelegt hat, fortsetzen wird.

| [top of page](#) |

Start der „Nachhaltigkeitsstudie Ernährung.NRW“

Nach der Genehmigung eines vorzeitigen Maßnahmenbeginns ist die "Nachhaltigkeitsstudie Ernährung.NRW", welche das ifnm gemeinsam mit den Professuren für Produktions- und Umweltökonomie sowie für Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Universität Bonn durchführt, offiziell gestartet. Nach einem gemeinsamen Treffen der Projektpartner wurde mit den ersten Arbeitspaketen – der Konkretisierung der Forschungsfrage, der Definition des Themenfeldes sowie der Analyse bestehender Daten zum Thema Nachhaltigkeit speziell in der Ernährungsbranche – begonnen. In Kürze erhalten Sie einen Link zu einer Internet-Plattform, auf der Sie mehr über das Projektteam, den Aufbau der Studie, den Projektverlauf und die Ergebnisse erfahren können, aber auch aktiv Anregungen einbringen können. Über den Newsletter werden wir Sie zudem regelmäßig über den aktuellen Stand der Studie informieren. Haben Sie Fragen oder Anregungen zu dem Projekt? Dann nehmen Sie zu uns [Kontakt](#) auf.

| [top of page](#) |

Publikation „Nachhaltigkeit in der Ernährungsbranche – Strategien sicher planen und umsetzen“ von Dr. Michael Lendle veröffentlicht

Nachhaltigkeit ist nicht nur eine Erscheinung unserer Zeit, sondern mittlerweile eines der wichtigsten Themen in der Ernährungswirtschaft. Nachhaltig zu sein gehört heute zum guten Ton und kein Lebensmittelunternehmen kann es sich leisten, nicht nachhaltig zu sein.

Für viele Unternehmen der Ernährungsbranche stellt sich die Frage, wie man Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb strategisch sicher planen und umsetzen kann. Die Nutzung von Chancen und die Vermeidung von Risiken bei der strategischen Planung und Umsetzung von Nachhaltigkeit soll in diesem Buch hinterfragt und beleuchtet werden. Nach einer theoretischen wissenschaftlichen Einordnung und Abgrenzung der Begrifflichkeit, soll an ausgewählten Beispielen dargestellt werden, wie verschiedene Marktbeteiligte der Ernährungsbranche das Thema Nachhaltigkeit angegangen sind und welche Erfahrungen hierbei gemacht wurden. Das Buch zeigt Ihnen Vorzüge nachhaltigen Handelns auf und begleitet Sie Schritt für Schritt dabei, Ihre Nachhaltigkeitsstrategie im Unternehmen zu planen und umzusetzen. Eine wissenschaftliche Abgrenzung der Begrifflichkeiten nimmt Frau Professor Fröhlich von der Cologne Business School vor, die in den Mittelpunkt Ihres Beitrags die Eingliederung der Corporate Social Responsibility in die Unternehmensorganisation stellt. Dr. Grube, Partner bei Rechtsanwälte Krell

Weyland Grube, erörtert in seinem Beitrag rechtliche Überlegungen zur Werbung mit Aussagen zur Nachhaltigkeit und erläutert die Grundlagen des Irreführungsverbots sowie der Irreführung durch Tun und Unterlassen. Nachhaltigkeitsaspekte aus Sicht der Lebensmittelindustrie legen u.a. Herr Kowalsky, Geschäftsführer der Bionade GmbH, und Herr Dr. Smaczny, Geschäftsführer der QS Quality Services GmbH der Semper idem Underberg GmbH, in Ihrem Beitrag dar. Herr Swoboda, Mitglied der Geschäftsleitung bei tegut... Gutberlet Stiftung & Co., skizziert die Nachhaltigkeitsstrategien in einem Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels.

Das Buch können Sie [hier](#) bestellen.

| top of page |

Treffen Sie uns

Vortrag auf der IKO-Informationsveranstaltung "Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche"

Dr. Michael Lendle wird die Nachhaltigkeitsveranstaltung der IKO Industrie-Kontor GmbH am 25. April 2012 in Kassel mit einem Vortrag zum Thema "Chancen und Risiken im Nachhaltigkeitsmanagement - Wertschöpfung versus Greenwashing" unterstützen.

| top of page |

ifnm unterstützt den Kongress "Werttreiber Nachhaltigkeit - Das gute Gewissen kauft mit" als Kooperationspartner

Das Institut für Nachhaltiges Management ist Kooperationspartner des Kongresses "Werttreiber Nachhaltigkeit - Das gute Gewissen kauft mit", veranstaltet vom Management Forum am 18. Juni 2012 in Berlin. Dr. Michael Lendle wird zudem einen Vortrag zum Thema "Nachhaltigkeit ein Megatrend: Wertschöpfung vs. Greenwashing" halten. Dabei wird er auf Herausforderungen für beteiligte Wirtschaftsakteure, Chancen zur Differenzierung am Markt, Risiken der Umsetzung für Unternehmen und eine angemessene Kommunikation mit Stakeholdern eingehen.

Informationen zu Referenten und Inhalten sowie die Anmeldung finden Sie [hier](#).

| top of page |

ifnm unterstützt QS-Leiter Tagung der Fresenius Akademie

Dr. Michael Lendle wird auf dem 4. Fresenius Praktikertreffen am 27. und 28. Juni in Köln einen Vortrag zum Thema "Chancen und Risiken im Nachhaltigkeitsmanagement - Wertschöpfung versus Greenwashing" halten. Dabei wird er unter anderem auf die Erfolgsfaktoren in und außerhalb des Unternehmens, die Festlegung zentraler Inhalte der eigenen Strategie, Planung und Umsetzung relevanter Aktivitäten sowie die Anforderungen einer angemessenen Kommunikation eingehen.

Weitere Informationen zu der Veranstaltungen finden Sie [hier](#).

| top of page |

Mitgliederversammlung am 5. Juli 2012 in Hannover

Die nächste Mitgliederversammlung des ifnm wird am 5. Juli an der Tierärztlichen Hochschule Hannover stattfinden. Auch Nicht-Mitglieder sind erneut herzlich eingeladen, an der Veranstaltung teilzunehmen. Die Mitglieder des ifnm werden in Kürze eine offizielle Einladung erhalten. Nähere Informationen zur Mitgliederversammlung finden Sie zu gegebener Zeit ebenfalls auf der Homepage des ifnm. Haben Sie Fragen zu der geplanten Veranstaltung? Dann nehmen Sie zu uns [Kontakt](#) auf.

| top of page |

Werden Sie Mitglied

Stärken Sie ihr Netzwerk – Werden Sie Mitglied im ifnm

Stärken Sie Ihr Netzwerk rund um das komplexe Themenfeld der Nachhaltigkeit und profitieren Sie vom ständigen Austausch über aktuelle Nachhaltigkeitsthemen, die die Branche bewegen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns bei unserer Arbeit unterstützen möchten.

Sind Sie an einer [Mitgliedschaft](#) interessiert oder haben Sie Fragen zum ifnm? Dann nehmen Sie zu uns [Kontakt](#) auf und informieren sich über unsere Arbeit und unsere Ziele.

| [top of page](#) |

Kontaktieren Sie uns:

Institut für Nachhaltiges Management e. V.

Dottendorfer Straße 82 · 53129 Bonn

Telefon +49 (0)2 28 - 985 79 – 0 · Fax +49 (0)2 28 - 985 79 – 79 · info@ifnm.net · www.ifnm.net

Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle

Eingetragen im Vereinsregister des Amtsgerichts Bonn (VR 9230)

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie [hier](#).