



■ JOBMOTOR NACHHALTIGKEIT | FOLGE 13

# Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft

Die nachhaltige Ernährungswirtschaft ist ein weites Feld, das die Mitwirkung von Akademikerinnen und Akademiker verschiedener Fachrichtungen braucht. | *Cornelia Voß*

Früher standen Grundnahrungsmittel aus der Region, meist aus eigenem Anbau, auf dem Speiseplan. Die Erzeugung der Lebensmittel war arbeitsintensiv. Mit der industriellen Revolution und dem verstärkten Handel ging die Selbstversorgung zurück. Die regionalen, kurzen Wege vom Rohstoff bis zum Abfall wurden durch industrielle Produktion und große Warenströme auf internationaler und globaler Ebene weitgehend abgelöst. Früher hatte Essen mehr mit Natur zu tun, heute vor allem mit Industrie. Man kann unter ca. 160.000

Produkten der Ernährungsindustrie auswählen. Und jede Woche kommen neue hinzu. Die Konzerne kennen die Vorlieben und Bedürfnisse ihrer Kunden gut. Sie produzieren schnelle Gerichte und Fertigprodukte für Berufstätige und Kochmuffel. Sie bieten Biolebensmittel für Menschen, die Schadstoffe fürchten oder die genmanipulierte Pflanzen und bestimmte Zusatzstoffe meiden möchten. Sie verkaufen Wellness- und Gesundheitsversprechen über aromatisierte Kräuterlimonaden und mit Kulturen beimpfte Joghurts. Die Produkte werden

aufwändig haltbar gemacht und verpackt. Zudem werden sie nach gängigem Geschmack künstlich aromatisiert.

Der Kunst der Lebensmitteltechnologie ist zu verdanken, dass aus Soja und Bakterieneiweiß Käse entsteht oder aus gepresstem Fischeiweiß Garnelenimitat. Neben kleinen Mogeleyen zeigen größere Skandale im Ernährungsbereich drastisch die Schwachstellen der Agrar- und Ernährungswirtschaft mit ihren intensiven Produktionsmethoden. BSE-Fleisch am Ende der 1990er Jahre, Schadstoffe wie Dioxine und Pestizide im Tierfutter und Lebensmitteln oder Weichmacher aus Plastikflaschen rüttelten die gesundheitsbewussten Verbraucher auf. Die Forderungen nach einer nachhaltigen Agrar- und Ernährungswirtschaft sind seitdem lauter geworden.

Auch die Bio-Branche, die sich verstärkt einer nachhaltigen Wirtschaftsweise verpflichtet fühlt, schafft es in die Schlagzeilen: Kranke Legehennen durch Massentierhaltung und belastetes Tierfutter aus Importen. Ob „schwarze Schafe“, Mogeleyen, große Pannen oder Versehen – es gibt sie in der konventionellen Ernährungswirtschaft wie auch im Bio-Segment.

Natürlich gibt es viele Betriebe, die aus dem Ökologiedanken entstanden sind und solche, für die Nachhaltigkeit zur Unternehmensleitlinie geworden ist. Doch Hauptmotivation für die Branche insgesamt, sich intensiv mit den Themen Nachhaltigkeit und Gesundheit zu beschäftigen, ist der Kampf um Marktanteile. Dies gilt für Lebensmittelhersteller, aber auch für den Handel.

Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft beschränkt sich nicht nur auf die Qualität der Rohstoffe. Auch die Verarbeitung zu sicheren und bedarfsgerechten Lebensmitteln ist nur ein Aspekt. Die Probleme der globalen Ernährungswirtschaft sind vielfältiger: Fast eine Milliarde Menschen weltweit hungert, und etwa eine weitere Milliarde hat nur das Nötigste zum Leben. Ebenso viele Menschen sind fehlernährt. Die Behandlung ernährungs-

bedingter Erkrankungen belastet das Gesundheitssystem in Milliardenhöhe.

## Energie

Nach der Studie „Zukunftsfähiges Deutschland“ des Wuppertal-Instituts für Klima, Umwelt und Energie beansprucht der Ernährungsbereich etwa 20 % der in Deutschland genutzten Primärenergie. Ebenfalls 20 % der in Deutschland ausgestoßenen Treibhausgase gehen auf das Konto Ernährung. Etwa die Hälfte stammt aus der Landwirtschaft, und davon der Hauptanteil aus der Produktion tierischer Nahrungsmittel, insbesondere Fleisch. Ein bedeutsamer Anteil der Emissionen entsteht im Handel. Die Verarbeitung macht dagegen einen relativ kleinen Anteil aus. Mit knapp einem Drittel sind jedoch die Verbraucher stark beteiligt – durch Heizen, Kühlen und Einkaufsfahrten mit dem Auto. Somit trägt der Bereich Ernährung wesentlich zur Umweltbelastung bei – umgekehrt ergeben sich bei einer zunehmend umweltfreundlichen Ausgestaltung Einsparpotenziale.

Über ein Drittel der Welt-Getreideernte wird an Tiere verfüttert, um Fleisch, Milch, Eier und Produkte daraus zu produzieren. Aus energetischer Sicht ist die Umwandlung pflanzlicher Lebensmittel in tierische Produkte nicht effektiv: Für die Erzeugung von 1 kcal in Form von tierischen Lebensmitteln werden durchschnittlich 7 kcal aus pflanzlichen

Futtermitteln gebraucht. Dabei gehen 65 – 90 % der Nahrungsenergie aus den Futterpflanzen als sogenannte „Veredelungsverluste“ verloren. Unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten ist dies eine Verschwendung von Ressourcen.

## Soziales

Die Frage nach Gerechtigkeit stellt sich, wenn man beispielsweise den hohen Fleischverzehr in Deutschland und in anderen Industriestaaten mit dem niedrigen Verbrauch der Entwicklungsländer vergleicht. Denn von der weltweit produzierten Nahrungsmenge fließt ein großer Teil in die Fleischproduktion und fehlt dann für die menschliche Ernährung. Das Welt-ernährungsproblem ist somit auch ein Verteilungsproblem.

In den Industrieländern werden verstärkt vorgefertigte Lebensmittel (sog. Convenience-Produkte) und Fast-Food-Produkte verzehrt. Aufgrund der „Vorbildfunktion“, die der „reiche Norden“ für Menschen in den Ländern des Südens besitzt, werden diese Lebensmittel mittlerweile verstärkt auch dort gekauft. Die teuren Produkte verdrängen die traditionelle Ernährungsweise und auch viele Arbeitsplätze in diesen Ländern.

Sozialverträgliche Arbeitsbedingungen im landwirtschaftlichen Bereich und in der Lebensmittelverarbeitung sind sogar in den Industrieländern nicht selbstverständlich.

Unter dem Schlagwort *Ethic Food* erhält zudem der Tierschutz mehr Gewicht.

## Gesundheit

Schadstoffemissionen in der Lebensmittelproduktion wirken nicht nur auf die Umwelt, sondern auch auf die Gesundheit der Menschen zurück. Die gesundheitliche Qualität der Lebensmittel kann nur so gut sein wie die Umwelt, in der sie erzeugt werden.

## Nachhaltige Ernährung

Eine „nachhaltige Ernährung“ setzt das gesellschaftliche Leitbild einer „Nachhaltigen Entwicklung“ für den Ernährungsbereich um. Prägend für die nachhaltige Ernährung ist das interdisziplinäre Wissensgebiet der Ernährungsökologie, begründet von Prof. Dr. Claus Leitzmann.

Die Ernährungsökologie untersucht und bewertet die komplexen Beziehungen innerhalb des gesamten Ernährungssystems. Sie umfasst alle Teilbereiche von der landwirtschaftlichen Erzeugung der Lebensmittel über Verarbeitung, Verpackung, Transport und Handel bis zu Verzehr und Abfallentsorgung.

In der Ernährungswissenschaft werden vielfach die gesundheitlichen Aspekte in den Vordergrund gestellt und die anderen Dimensionen nicht ausreichend berücksichtigt. Die Ernährungsempfehlungen beruhen weitestgehend auf ernährungsphysiologischen sowie hygienisch-toxikologischen Betrachtungen – im Sinne einer Gesundheitsprävention. Um aber Umweltschäden durch die Nahrungsvorsorgung zu vermeiden und auf Dauer eine ausreichende und gerechte Ernährungssituation für die gesamte Weltbevölkerung zu erreichen, müssen die ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte gleichwertig einbezogen werden.

Eine praktische Umsetzung ist die Vollwert-Ernährung, eine überwiegend pflanzliche Ernährungsweise, bei der möglichst naturbelassene Lebensmittel



Fast-Food ist nach wie vor beliebt. Doch auch hier haben Verbraucher mit ihrer Kaufentscheidung einen Einfluss auf das Angebot.

Foto: C. Voß

bevorzugt werden. Im Sinne der Nachhaltigkeit wird neben der Gesundheits- und Sozialverträglichkeit berücksichtigt. Mit der Vollwert-Ernährung sollen hohe Lebensqualität, Schonung der Umwelt, faire Wirtschaftsbeziehungen und soziale Gerechtigkeit weltweit gefördert werden. (aus der Definition von Leitzmann, v. Kober, Männle 2004)

## Ernährungswirtschaft

Die Agrar- und Ernährungswirtschaft sind eng miteinander verwoben: Die Landwirtschaft liefert die Rohstoffe, die in der Ernährungsindustrie und im Handwerk verarbeitet werden. So werden Schwachstellen bei der landwirtschaftlichen Erzeugung häufig von den Rohstoffen auf das Endprodukt übertragen. Ökologische, soziale und gesundheitliche Probleme entstehen aus der Art der Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Zubereitung der Lebensmittel sowie der Entsorgung von Verpackungsmüll und den organischen Abfällen.

Die Ernährungswirtschaft beschäftigt über zehn Prozent aller Erwerbstätigen in Deutschland und ist damit ein sehr wichtiger Wirtschaftsbereich. Die Betriebe werden den Segmenten Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelindustrie, Lebensmittelhandel und dem Außer-Haus-Markt (Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung) zugeordnet. Zum Bereich Landwirtschaft zählen die Unternehmen des Großhandels mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen der Erstverarbeitung landwirtschaftlicher Rohstoffe. Zum Ernährungshandwerk gehören z.B. Bäcker und Metzger. Zur Ernährungswirtschaft gehören auch Dienstleistungsunternehmen und öffentlich-rechtliche Einrichtungen. Auch wird die Eigenversorgung außerhalb eines Wirtschaftskreislaufs, die weltweit noch immer einen bedeutenden Anteil am gesamten Wirtschaftssegment ausmacht, der Ernährungswirtschaft zugeordnet.

Die Ernährungsindustrie ist mit rund 551.000 Beschäftigten der viertgrößte In-

dustriezweig in Deutschland. Sie erzielte 2011 nach Angaben der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie einen Umsatz von 164,6 Mrd. Euro. 29% ihres Umsatzes erwirtschaftet die Branche durch Lebensmittelexporte. Der Export ist seit Jahren dynamisch gewachsen. Die Ernährungsindustrie versorgt hier und im Ausland rund 100 Millionen Menschen mit Lebensmitteln. Die zu fast 90% mittelständisch geprägte Branche mit 5.700 Unternehmen bildet eine Mischung aus international tätigen Lebensmittelunternehmen und vielen traditionsreichen Familienunternehmen. Großunternehmen machen 1,3 % aus; darunter zählen Konzerne wie die Oetker-Gruppe, Südzucker, Nestle, Kraft, Unilever und Danone.

## Kennzeichnung von Produkten

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen wissen, unter welchen ökologischen und sozialen Bedingungen ihre Lebensmittel hergestellt wurden. Dies können sie z. B. am Biosiegel der EG-Öko-Verordnung, am Fair-Trade-Siegel, am Siegel des Marine Stewardship Council (MSC) und an sehr vielen Verbands- und Firmenlabels erkennen. Die Verbraucher sind allerdings durch die Anzahl und Vielfalt der Labels überfordert. Die unterschiedlichen Kriterien sind für Außenstehende kaum zu durchschauen.

## Nachhaltige Unternehmen

Kunden fordern darüber hinaus Produkte, bei deren Herstellung die Unternehmen Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit, für die Gesundheit der Konsumenten und für den Umgang mit Natur und Gesellschaft übernehmen. Die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) spricht von 40% der Konsumenten, die zu den „kritischen Konsumierenden“ und den „verantwortungsbewussten Engagierten“ gehören.

Neben dem Labeling von Produkten wird von Unternehmen auch die Berechnung und Bewertung von Ressourcenver-

bräuchen und Emissionen, die durch die Produkte verursacht werden, in Ansätzen verfolgt. Ein Beispiel ist der Product-Carbon-Footprint. Der Fußabdruck eines Produktes ermittelt die Menge an Kohlendioxid in Gramm, die über den gesamten Lebenszyklus des Produktes freigesetzt wird: von der Rohstoffgewinnung über die Nutzung bis zur Entsorgung. Da die Berechnungsmethoden unterschiedlich sind, sind diese Werte nicht ohne weiteres vergleichbar. Die Frosta AG hat als eines der ersten deutschen Unternehmen den Product-Carbon-Footprint für seine Produkte berechnet und veröffentlicht.

Das MIPS-Konzept (Materialinput pro Serviceeinheit) erfasst die Mengen an Rohstoffen, die in ein Produkt eingehen. Hinzu kommen Luft, Wasser und Bodenbewegungen. Dieses Konzept ermöglicht einen Blick auf die Ursachen von Umweltbelastungen bei der Produktion.

Nachhaltige Managementstandards, wie der UN-Global-Compact führen internationale Standards aus den Bereichen Arbeitsschutz, Umweltschutz und Korruptionsschutz zusammen. Die Apetito AG, ein führendes Unternehmen der Tiefkühlbranche, ist dem Global Compact 2010 beigetreten. Als erstes deutsches Nahrungsmittelunternehmen verpflichtet sich Apetito damit, Nachhaltigkeitsprinzipien in der Organisation umzusetzen, den erreichten Fortschritt zu messen, zu steuern und darüber zu berichten. Das Unternehmen hat zudem weitere Zertifizierungen durchgeführt und Auszeichnungen wie den deutschen Nachhaltigkeitspreis 2010 erhalten. Im Ranking der 100 besten Arbeitgeber in Deutschland belegte Apetito 2012 den 18. Platz in der Kategorie „501 bis 2000 Mitarbeiter“.

Das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke hat ein Nachhaltigkeits-Zertifikat für Lebensmittelhersteller entwickelt, das der TÜV Rheinland verantwortlich vergibt. Um das Zertifikat haben sich bereits viele Unternehmen aus der Bio-Branche und vor allem auch konventionelle Konzerne bemüht: Söb-



beke aus dem Münsterland, das Soester Unternehmen Kuchenmeister, Brandt aus Hagen, die Bitburger Brauerei, Ritter Sport, Dr. Oetker, Ültje, Steinhaus oder Wiesenhof.

Nachhaltiges Wirtschaften dokumentieren Unternehmen im Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. mit Hilfe eines Nachhaltigkeitsmonitors. Hiermit werden Details und die Gesamtheit ihrer Nachhaltigkeitsleistungen anhand von mehr als 120 Nachhaltigkeitsindikatoren erfasst. Diese Kriterien spiegeln nicht nur den betrieblichen und überbetrieblichen Status Quo der Unternehmen, sondern zeigen auch ihre Entwicklungspotentiale auf und unterstützen die Entwicklung einer systematischen Unternehmensstrategie. „Das Geschäftsfeld Bio garantiert schon ein hohes Maß an Nachhaltigkeit, denn ökologisch produzierte Lebensmittel schonen Boden, Flora und Fauna, Wasser und Klima.“ betont BNN-Geschäftsführerin Elke Röder. „Doch mit dem Nachhaltigkeitsmonitor wird nun auch die im BNN-Kodex enthaltene Selbstverpflichtung eingelöst, Nachhaltigkeitsleistungen der Unternehmen zu dokumentieren und zu verbessern.“

## Qualifikation

Cirka 19 Universitäten, darunter 6 technische Universitäten, und 15 Fachhochschulen bieten im Bereich Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften 87 Studiengänge an. Darunter sind die klassischen Studiengänge der Ernährungswissenschaft, die sich hauptsächlich mit den physiologischen Auswirkungen der Ernährung befassen und die der Lebensmittelwissenschaften, die sich eher auf die Produktion und Technologie der Lebensmittelverarbeitung konzentrieren. Nachhaltigkeit ist inzwischen Thema in vielen dieser Studiengänge. Einen auf Nachhaltigkeit spezialisierten Studiengang für den Bereich Ernährung gibt es als Kooperationsprojekt an der Fachhochschule Münster und Osnabrück: „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungs-

wirtschaft“. Der Masterstudiengang greift u.a. die Themen umweltverträgliche Produktionsmethoden, Ressourcenschonung und Bereitstellung gesunder Lebensmittel auf. Über vier Semester finden die Veranstaltungen an drei Präsenztagen pro Woche und an einigen Samstagen statt. ([www.fh-muenster.de](http://www.fh-muenster.de), [www.al.hs-osnabrueck.de](http://www.al.hs-osnabrueck.de))

Die Studiengänge der Hochschule für nachhaltige Entwicklung in Eberswalde sind alle auf nachhaltiges Wirtschaften ausgerichtet. Die traditionelle Hochschule der Forst- und Holzforschung lehrt auch in den Bereichen Erneuerbare Energien, Regionalmanagement, Nachhaltiger Tourismus, Naturschutz, Ökolandbau, Anpassung an den Klimawandel und Nachhaltige Wirtschaft. Im Wintersemester 2013/2014 startet der neue Master-Studiengang „Strategisches Nachhaltigkeitsmanagement“. Der Fernstudiengang über vier Semester wird karrierebegleitend in Teilzeit angeboten.

Einige weitere Universitäten bieten Studiengänge mit dem Fokus Nachhaltigkeit an. An der Universität Lüneburg kann man zum Beispiel den MBA für Nachhaltigkeitsmanagement und Corporate Social Responsibility (CSR) belegen ([www.leuphana.de](http://www.leuphana.de)).

Qualifikationsangebote in Sachen Nachhaltigkeit speziell für die Ernährungsbranche bietet seit 2004 das ZNU Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung ZNU der Universität Witten/Herdecke. Über 200 Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Industrie und Handel konnten sich dort rund um die Themen Nachhaltigkeit und Risikomanagement qualifizieren. Das Zertifikat „Nachhaltig Wirtschaften Food nach ZNU-Standard“ erhalten die Teilnehmer in einem dreitägigen Kompaktseminar. <http://mehrwert-nachhaltigkeit.de>

## Perspektiven

Die Sicherung der Ernährung für eine wachsende Weltbevölkerung und ein nachhaltiger Umgang mit den natürlichen

Ressourcen sind für Regierungen, Wirtschaft und Wissenschaft eine große Herausforderung. Die komplexen Aufgaben und der interdisziplinäre Blick bieten Akademikerinnen und Akademikern vieler Fachrichtungen einen verantwortungsvollen Tätigkeitsbereich, der gute Entwicklungsmöglichkeiten bereit hält. Ob in einem kleinen Ökobetrieb oder einem großen Unternehmen der Ernährungswirtschaft – Nachhaltigkeitsstrategien und deren Umsetzung werden allein durch den gesellschaftlichen Druck intensiviert werden. Hier braucht man engagierte und qualifizierte Fachkräfte, die sich den vielfältigen Aufgaben stellen.

## LINKS

### Unternehmensverbände

[www.bve-online.de](http://www.bve-online.de) | Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie

[www.n-bnn.de](http://www.n-bnn.de) | Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V.

[www.boelw.de](http://www.boelw.de) | Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft

### Universitätsinstitute, Hochschulen

[www.fh-muenster.de/isun](http://www.fh-muenster.de/isun) | Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN), FH Münster

[www.ifane.org](http://www.ifane.org) | Institut für alternative und nachhaltige Ernährung, Universität Gießen

[www.ernaehrungswirtschaft.de](http://www.ernaehrungswirtschaft.de) | Niedersächsisches Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft (NieKE), Universität Vechta

<http://mehrwert-nachhaltigkeit.de> | Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung ZNU, Universität Witten/Herdecke

[www.hnee.de](http://www.hnee.de) | Hochschule für nachhaltige Entwicklung, Eberswalde

[www.ifnm.net](http://www.ifnm.net) | Institut für Nachhaltiges Management (ifnm)

## ■ INTERVIEW

mit **Prof. Dr. Jens Pape**, Nachhaltige Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Hochschule für Nachhaltige Entwicklung (FH), Eberswalde

*Warum setzen sich Unternehmen in der Ernährungswirtschaft für eine nachhaltige Unternehmensführung ein?*

Die Ernährungswirtschaft setzt sich nicht zuletzt durch den direkten Kundenkontakt intensiv mit dem Thema nachhaltige Unternehmensführung auseinander. Das zeigt etwa die hohe Beteiligung an standardisierten Umweltmanagementsystemen wie EMAS oder ISO 14001. Forderungen von Anspruchsgruppen, Imagegewinn und Reputationsrisiken standen lange im Vordergrund. Heute gibt es gut entwickelte Instrumente, um das eigene Unternehmen, aber auch die ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekte der gesamten Wertschöpfungskette zu erheben und abzubilden.

*Viele Unternehmen kommunizieren ihre Nachhaltigkeitsleistungen nicht. Welche Gründe haben sie dafür?*

Ein Beispiel: Wir haben Projekte zur Klimarelevanz in der Ernährungsindustrie durchgeführt. Dabei war es den Unternehmen ein großes Anliegen ihre Wertschöpfungskette zu beleuchten. Sie wollten in erster Linie auskunftsfähig sein, aber nicht unbedingt proaktiv an die Öffentlichkeit treten, weil sie Klimarelevanz nicht mit ihrem Produkt und der Ernährung verknüpfen wollten. Sie geben Umwelterklärungen und Umweltberichte heraus und können im Bedarfsfall hierzu Stellung beziehen.

*Welche Aus- und Fortbildungen gibt es im Bereich Nachhaltigkeit?*

Sowohl in der grundständigen Ausbildung wie auch im Bereich der Aus- und Weiterbildung hat sich das Angebot im Themenfeld Nachhaltigkeit in den letzten Jahren stark entwickelt. Im Bereich der Weiterbildung werden Zertifikate und

zahlreiche berufsbegleitende Studiengänge angeboten. Oft sind diese auf Unternehmen, klassischerweise für die Arbeit in Qualitäts- und Umweltmanagement- oder CSR-Abteilungen, im Umweltcontrolling oder in der Umweltberichterstattung ausgerichtet.

In unserem neuen Masterstudiengang „Strategisches Nachhaltigkeitsmanagement“ ([www.hnee.de/SNM](http://www.hnee.de/SNM)) an unserer Hochschule vermitteln wir Kompetenzen für das Management von Nachhaltigkeitstransformationen für Unternehmen, Verbände, Verwaltungen und andere Einrichtungen der öffentlichen Hand, Non-Profit-Organisationen und Stiftungen, um sich den globalen Herausforderungen nachhaltiger Entwicklung zu stellen – auf

**„Nachhaltigkeit braucht die Weite im Denken und die Kreativität in der Umsetzung.“**

gesellschaftlicher, politischer und wirtschaftlicher Ebene. Der Studiengang soll dazu befähigen, Transformationsprozesse zu initiieren und zu gestalten. Er ist problemlösungs- und anwendungsorientiert konzipiert und stellt die Entwicklung von Nachhaltigkeitsstrategien für Organisationen in den Mittelpunkt. Die Bewerber kommen aus der Industrie, auch aus der Ernährungsindustrie, aus der Bio-Branche oder anderen Bereichen, wie z.B. eine Journalistin, die in der Umweltkommunikation tätig ist.

*Was raten Sie Akademikern, die in das Berufsfeld Nachhaltigkeit einsteigen wollen?*

Für das Themenfeld Nachhaltigkeit ist es wichtig, breit aufgestellt zu sein. Ein Kollege im Beirat hat es einmal so bezeichnet: „Nachhaltigkeit braucht die Weite im Denken und die Kreativität in der Umsetzung.“ Man muss die unternehmerischen Gesamtzusammenhänge sehen und darin denken können, aber Grenzen auch

überschreiten können. Das komplexe Thema Nachhaltigkeit braucht nicht nur die fachspezifische Sicht. Wer einsteigen will, muss mit Blick auf die unterschiedlichen Stakeholder neue Wege umsetzen und Leute mitnehmen können.

Studiengänge wie „Öko-Agrarmanagement“ oder „Öko-Landbau und Vermarktung“ zielen in erster Linie auf die Arbeit in bestimmten Funktionsbereichen. Hier ist das Thema Nachhaltigkeit auch adressiert, der Fokus liegt aber auf der Betriebsführung bzw. im Bereich der Vermarktung. Wer speziell das Thema Nachhaltigkeit als Zusatzausbildung oder Zusatzqualifikation wählt, sollte in einem Betrieb arbeiten, für den der Bereich auch relevant ist. Nachhaltigkeit in der Unternehmenspraxis ist zwar in aller Munde, doch der Schritt zur Umsetzung und Etablierung muss ein Ziel der Unternehmensleitung sein.

*Wie sehen die Perspektiven für Nachhaltige Unternehmensführung aus?*

Das Thema wird stärker in Unternehmen verankert werden. Unternehmen müssen zunehmend gesellschaftliche Belange berücksichtigen und nicht nur das eigene Tun betrachten. Für die gesellschaftliche Akzeptanz („Licence to operate“) ist dabei der Blick auf die gesamte Wertschöpfungskette relevant. Hierüber muss man Auskunft geben können. Inwieweit Betriebe Nachhaltigkeitsleistungen schließlich geschäftlich nutzen, steht auf einem anderen Blatt.

*Was ist Ihnen persönlich wichtig?*

Heute sollte man sich in jeglicher akademischer Ausbildung mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinander setzen. Führungskräfte und Akademiker, die in einem Unternehmen arbeiten werden, sollten sich an dem Thema „gerieben“ haben, unabhängig davon, zu welcher persönlichen Positionierung und welchem Ergebnis sie kommen. Im heutigen wirtschaftlichen Umfeld und als Entscheidungsträger gehört diese Qualifikation in den „Handwerkskoffer“, bevor man sich in einem Unternehmen bewirbt.