



KURZINFORMATION

Aufrechterhalten einer nachhaltigen Lebensmittelzukunft vom Erzeuger zum Verbraucher

Lebensmittel & Getränke

Inmitten der aktuellen globalen Trends in den Bereichen Klimawandel, Abfallreduzierung, Wirtschaftswachstum und politische Transparenz ist weltweit ein wachsendes Bewusstsein für nachhaltige Praktiken sowohl im privaten als auch im öffentlichen Sektor entstanden. Für Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie kann die Nachhaltigkeit in fast jeder Phase der Lieferkette – von der Beschaffung und Verarbeitung bis hin zum Vertrieb und Einzelhandel – beeinträchtigt werden. Jeder dieser unterschiedlichen Lieferkettenbereiche kann nachhaltige Initiativen in seinem eigenen Areal einleiten. Und sie sind alle eng miteinander verbunden. Eine Änderung in einem Segment der Lebensmittel- und Getränkelieferkette hat einen nachhaltigen Einfluss auf die anderen Abschnitte. Wenn Sie mittels Cloud-Lösungen Veränderungen herbeiführen, wird es für die Akteure in allen Bereichen der Lebensmittel- und Getränkebranche einfacher, Informationssilos aufzubrechen und gemeinsam die Art und Weise zu verändern, die Lebensmittel produziert und vertrieben werden.

Nachhaltigkeit – Definition

Nach Angaben der Brundtland-Kommission der Vereinten Nationen kann „eine nachhaltige Entwicklung sicherstellen, dass sie den Bedarf der Gegenwart deckt, ohne die Fähigkeit künftiger Generationen zu gefährden, ihren Bedarf zu decken“.¹ Ebenso besagt das UN-Umweltprogramm, dass nachhaltige Lebensmittelsysteme „Lebensmittelsicherheit und Ernährung für alle in einer Weise gewährleisten, dass die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Grundlagen für die Lebensmittelsicherheit und Ernährung für (aktuelle und) zukünftige Generationen nicht beeinträchtigt werden“. Solche nachhaltigen Lebensmittelsysteme sind für die Herstellung und den Verbrauch „ausreichender, erschwinglicher und nahrhafter Lebensmittel von großer Bedeutung und bewahren gleichzeitig die natürlichen Ressourcen und Ökosysteme, von denen Lebensmittelsysteme abhängen.“²

Neben den ökologischen Verantwortungsbereichen muss eine nachhaltige Lebensmittel- und Getränkeindustrie auch die soziale Verantwortung berücksichtigen: Erhalten Mitarbeitende sowie Landwirte und Produktionspersonal existenzsichernde Löhne? Werden Tiere human behandelt? Erhalten Endverbraucher transparente Informationen über die Qualität der Produkte?

Auswirkungen auf die Branche

Bei Lebensmitteln und Getränken wird Nachhaltigkeit oft mit Landwirtschaft oder der Umwelt verbunden. Tatsächlich ist es so, dass Nachhaltigkeit mit der gesamten Lebensmittellieferkette verknüpft ist. Die Lebensmittelverarbeitung oder die Umwandlung landwirtschaftlicher Produkte in essbare Lebensmittel hat zum Ziel, die Welt zu ernähren, was ein Hauptfaktor für Nachhaltigkeitsinitiativen ist.

Dieses Ziel wird jedoch aufgrund der wachsenden Weltbevölkerung und der knappen Ressourcen erschwert. Laut Weltbank lag die „Weltbevölkerung 1960 bei rund 3 Milliarden Menschen. Bis 1987, in weniger als drei Jahrzehnten, wurde die 5-Milliarden-Marke überschritten und 2018 gab es rund 7,6 Milliarden Menschen auf der Welt.“³ Gleichzeitig werden 60 bis 70 % des weltweiten Ökosystems schneller abgebaut, als es sich erholen kann.⁴

Aus diesem Grund arbeitet die Lebensmittelindustrie daran, ein Bewusstsein für Probleme zu schaffen oder Richtlinien zum Schutz der Umwelt zu erlassen. In der Landwirtschaft hilft eine Planung der Fruchtfolge dabei, die Bodenerosion möglichst niedrig zu halten. Auch für die Reduktion von Methangasemissionen von Kühen gibt es zahlreiche Forschungsprojekte.⁵ Gleichzeitig werden Gesetze verabschiedet, um die Verwendung von Plastiktüten in Geschäften zu vermeiden, während Programme der Behörden Verbraucher und Restaurants dazu ermutigen, auch „nicht der Norm entsprechende“ Produkte zu verwenden, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. In der Produktion rühmen sich die Unternehmen mit ihren Bemühungen, den Energieverbrauch zu senken und den Abfall zu reduzieren, insbesondere in den Fabriken.

Zweifellos haben sich Nachhaltigkeit und umweltfreundliche Initiativen von der Nische zum Mainstream entwickelt. Lebensmittel- und Getränkeunternehmen behandeln Nachhaltigkeit nicht mehr nur als einen kurzfristigen Trend, sondern als grundlegende Notwendigkeit für ein langfristiges Überleben und eine verbesserte Wirtschaftlichkeit.

Ausgleich der Lebensmittelversorgung, nachhaltige Landwirtschaft und mehr

Die Weltbevölkerung wird bis 2050 schätzungsweise die 10-Milliarden-Marke erreichen. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (Food and Agriculture Organization, FAO) der Vereinten Nationen weist darauf hin, dass eine „nahrhafte und nachhaltige Ernährung dieser wachsenden Bevölkerung erhebliche Verbesserungen der globalen, regionalen und lokalen Nahrungsmittelsysteme erfordert, die den Erzeugern und allen Akteuren entlang der Nahrungskette eine angemessene Beschäftigung und einen angemessenen Lebensunterhalt sichern, nahrhafte Produkte für die Verbraucher bereitstellen und dies ohne Schädigung unserer natürlichen Ressourcen.“⁶

Eine Reaktion darauf ist die nachhaltige Landwirtschaft, in der Lebensmittelhersteller Methoden einsetzen, die die Bodengesundheit fördern, den Wasserverbrauch reduzieren und den Verschmutzungsgrad durch den landwirtschaftlichen Betrieb minimieren. Gleichzeitig werden Einzelhändler und Verbraucher ermutigt, Lebensmittelmarken zu verwenden, die sich ethischen Werten verschrieben haben und Methoden anwenden, die das Gesamtwohl landwirtschaftlicher Arbeitskräfte fördern, umweltfreundlich sind oder die lokale Wirtschaft stärken.⁷

Weitere Antworten liegen in der nachhaltigen Herstellung und Verpackung. Unternehmen sind bestrebt, Lebensmittel mit minimalem Verbrauch (von beispielsweise Rohstoffen, Wasser und Energie) herzustellen, um die Gesamtauswirkungen der Lebensmittelverarbeitung zu begrenzen. Da 95 % der Umweltauswirkungen von Verpackungen auf die Produktion eben dieser zurückzuführen sind, konzentrieren sich Unternehmen außerdem auf die Reduzierung des Materialverbrauchs und die Verwendung von Recyclingmaterialien.⁸

Über das Wachstum, die Herstellung, den Vertrieb und den Verbrauch von Lebensmitteln hinaus verfolgt die Philosophie der nachhaltigen Landwirtschaft auch umfassendere Ziele, die „die gerechte Behandlung von landwirtschaftlichen Arbeitskräften und faire Lebensmittelpreise unterstützen, die dem Landwirt ein erträgliches Einkommen bieten.“⁹

Bekämpfung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung

Ein erheblicher Teil der konsumierbaren Lebensmittel wird nie gegessen. Einer Schätzung der FAO zufolge, geht ein Drittel aller Lebensmittel zwischen Erzeuger und Verbraucher verloren oder wird verschwendet. Sozioökonomisch treten Verluste in der Regel in „Erzeugernähe“ in Regionen mit niedrigerem Einkommen auf. Verschwendung findet hauptsächlich in „Verbrauchernähe“ in Regionen mit höherem Einkommen statt.

In einem Bericht des Weltressourceninstituts (World Resources Institute, WRI) sind „die unmittelbarsten Gründe, warum Lebensmittel aus der menschlichen Lebensmittellieferkette fallen, Bedenken hinsichtlich der Sicherheit oder Eignung für den Konsum von Lebensmitteln, oder die Ansicht, dass es keinen Verwendungszweck oder Markt dafür gibt.“ Diese Ursachen werden durch „verschlechterte oder suboptimale Qualität oder Probleme wie das Aussehen der Lebensmittel, durch die Überversorgung und durch saisonale Produktionsschwankungen weiter verstärkt.“⁹

Tiefergehend werden die Ursachen von Lebensmittelverlusten und -verschwendung durch mehrere eng miteinander verbundene Faktoren verstärkt:

- **Technologische Treiber:** Schlechte Infrastruktur, unzureichende Ausrüstung und suboptimale Verpackung
- **Betriebliche Treiber:** Unzureichender Umgang, Fähigkeiten oder Kenntnisse im Lebensmittelmanagement, unflexible Beschaffungsprozesse, schlechte Angebots- und Nachfrageprognosen und -planung sowie Marketingstrategien
- **Verhaltensbedingt:** Normen und Einstellungen, mangelndes Bewusstsein und Bedenken hinsichtlich möglicher Risiken
- **Strukturell:** Demografische Bedingungen, Klima, Richtlinien und Vorschriften, Wirtschaftlichkeit und Finanzierung, die zu Lebensmittelverlusten und -verschwendung führen

Das WRI schlägt als eine Möglichkeit, diesen Herausforderungen entgegenzuwirken, den „Target-Measure-Act“-Ansatz vor. Als erster Schritt setzen sich Unternehmen und Regierungsbehörden Ziele, die vorzugsweise mit dem Ziel der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung abgestimmt sind, bis 2030 Lebensmittelverluste und -verschwendung um 50 % zu reduzieren. Der nächste wichtige Schritt bei der Handhabung von Lebensmitteln ist die Messung der Menge an verlorenen und verschwendeten Lebensmitteln oder die Quantifizierung innerhalb der Lieferkette. Der dritte Schritt ist das Ergreifen von Maßnahmen anhand von Erkenntnissen und Daten, um eine Vielzahl von Interventionen in der gesamten Lieferkette zu implementieren.¹⁰

Die Rolle der Technologie bei der Nachhaltigkeit

Wenn Sie sich die schnellen analytischen und flexiblen Funktionalitäten einer Cloud-Lösung zunutze machen, können Sie in Ihrem Unternehmen Nachhaltigkeitsmaßnahmen über die gesamte Lieferkette hinweg umsetzen und kontrollieren. Mit End-to-End-Funktionen kann Cloud-Technologie die Geschwindigkeit, Skalierbarkeit, globale Reichweite und Agilität bieten, die erforderlich sind, um mehr Nahrung für Menschen und den Planeten zu gewährleisten und gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit für das Unternehmen zu optimieren.

Optimierung der Lieferkette

Vernetzte Lieferketten sorgen für eine zeitgerechte Lieferung von Nahrungsbestandteilen und sorgen für Rückverfolgbarkeit. Zusammenarbeit und Datenaustausch sind Schlüsselstrategien, die von vielen Lieferketten eingesetzt werden, um die Leistung zu verbessern, den Bestand zu reduzieren, die Verfügbarkeit zu erhöhen und nachhaltige Bemühungen zu analysieren – unabhängig davon, welche Strategie in der Beschaffungskette eingesetzt wird.

Nutzung von Wirtschaftsgütern

Asset-Management-Lösungen können dazu beitragen, die Gesamteffektivität der Betriebsmittel zu verbessern. Mit einem proaktiven Ansatz für ihre Asset-Management-Strategie können Unternehmen die Anlagenverfügbarkeit erhöhen, den Lebenszyklus von Assets verlängern, Nachhaltigkeitsinitiativen unterstützen, Probleme bei der Nichteinhaltung minimieren und Sicherheitsprobleme reduzieren.

Formelverwaltung

Mit Lösungen für das Produktlebenszyklus-Management (Product Lifecycle Management, PLM) können Unternehmen in kürzester Zeit neue Geschmacksrichtungen, neue Produktangebote und neue Verpackungsarten für Lebensmittel, die für Restaurants oder Lebensmittelgeschäfte bestimmt sind, auf den Markt bringen und gleichzeitig die Einhaltung aller Vorschriften sicherstellen. PLM-Lösungen tragen dazu bei, dass Land, Tiere und andere natürliche Ressourcen bei der Erzeugung neuer Produkte nicht beeinträchtigt werden.

Analysen und Geschäftseinblicke

Die Verwendung einer Cloud-Plattform bietet Lebensmittelherstellern intuitive, integrierte Berichtsfunktionen. Mit vernetzter Business Intelligence, moderner Benutzeroberfläche und Produktivitätstools können Unternehmen potenzielle Konsequenzen identifizieren und leistungsstarke, umsetzbare Erkenntnisse für den Nachhaltigkeitserfolg gewinnen.

Die für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie entwickelte Technologie trägt zur Verbesserung der Gesamteffizienz bei, die wiederum die Nachhaltigkeit in der gesamten Lieferkette verbessert. Auf den ersten Blick mag dies wie eine Initiative zur Beruhigung des Gewissens erscheinen, sie ist jedoch für das Wachstum und die Wirtschaftlichkeit der Lebensmittelindustrie in den kommenden Jahren entscheidend.

¹ Weltkommission für Umwelt und Entwicklung, [Unsere gemeinsame Zukunft](#), 1987, S. 16.

² „Lebensmittel und Lebensmittelverschwendung.“ [UN-Umweltprogramm](#)

³ Suzuki, Emi. „Die Weltbevölkerung wird weiter wachsen und bis 2050 fast 10 Milliarden erreichen.“ [Der World Bank Data Blog](#), 8. Juli 2019,

⁴ „Umwelt.“ [Die Weltbank](#)

⁵ Volpicelli, Gian. „The strange war against cow farts.“ (Der seltsame Krieg gegen Kuhblähungen) [WIRED zum Klimawandel](#), 1. Dezember 2018,

⁶ „Lebensmittelsysteme: Unser Ansatz.“ [Lebensmittel- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen](#)

⁷ „What is sustainable agriculture.“ (Was ist nachhaltige Landwirtschaft?) [UC Davis Agricultural Sustainability Institute](#)

⁸ „Principles Of Sustainability For Food Products.“ (Prinzipien der Nachhaltigkeit für Lebensmittelprodukte.) [Manufacturing.net](#), 20. August 2010

⁹ World Resources Institute, REDUCING FOOD LOSS AND WASTE (REDUZIERUNG VON LEBENSMITTELVERLUSTEN UND -VERSCHWENDUNG): [Setting a Global Action Agenda](#). (Festlegen einer globalen Aktionsagenda) 2019

¹⁰ „Sustainable Agriculture.“ (Nachhaltige Landwirtschaft.) [National Geographic](#)

MEHR ERFAHREN 

Folgen Sie uns:



Infor ist einer der weltweit führenden Anbieter von Business-Cloud-Software, die auf ausgewählte Branchen spezialisiert ist. Über 65.000 Unternehmen in mehr als 175 Ländern vertrauen auf die 17.000 Mitarbeiter von Infor, um ihre Geschäftsziele zu erreichen. Weitere Informationen finden sich unter [www.infor.de](#).