



NACHHALTIGE LÖSUNGEN

Flensburg, 09.02.2015 – Risiko Lebensmittel? Kaum eine Branche befindet sich so sehr im öffentlichen Fokus wie die Lebensmittelbranche. An der FH Flensburg wird erforscht, wie kleine und mittlere Unternehmen den hohen Standards gerecht werden können.

Risiko Lebensmittel? Kaum eine Branche befindet sich so sehr im öffentlichen Fokus wie die Lebensmittelbranche. In den vergangenen Jahren sind beim Verbraucher informative Aspekte zum konsumierten Lebensmittel wie Regionalität, Herkunftsnachweis sowie Rückverfolgbarkeit in ein besonderes Interesse gerückt. Doch wie wird ein qualitativ hochwertiges Produkt erzeugt? Und wie kann dieses auch in einem regionalen klein- oder mittelständischen Unternehmen mit geringem Personalpool gewährleistet werden? Die Erforschung dieser komplexen Prozesse hat sich das Projekt „Lebensmittel-eq.com“ an der Fachhochschule Flensburg zur Aufgabe gemacht.

Das Team um Prof. Dr. Dr. Rainer Kreuzhof entwickelt ein zukunftsorientiertes nachhaltiges Managementsystem für KMUs in der Lebensmittelbranche, das für eine optimierte und kostensparende Organisation im Unternehmen sowie für eine verbesserte Lebensmittelsicherheit des Verbrauchers sorgen soll. „Ein nachhaltiges Management ist für alle von Nutzen und dient Mensch und Umwelt: Unternehmen sichern ihren Erfolg, Arbeitnehmer arbeiten zu fairen Bedingungen, der Verbraucher erhält hochwertige Lebensmittel und die Umwelt wird geschont“, so der Wirtschaftsethiker Kreuzhof anlässlich der Auftaktveranstaltung, zu der auch Wissenschaftssekretär Rolf Fischer angereist war: „Regionale Betriebe sind nicht nur auf die Fachkräfte, die durch die Hochschulen ausgebildet werden, angewiesen, sondern auch auf die Expertise bei der Lösung von branchenspezifischen Problemen, die ganze Betriebe in Existenznöte bringen können.“ Das Land unterstützt das Projekt über drei Jahre finanziell.

FH-Präsident Prof. Dr. Holger Watter betonte, dass auch die FH Flensburg die Vernetzung mit den Unternehmen der Region braucht: „Die Studierenden lernen während ihres Studiums Unternehmen kennen, können erlerntes Wissen anwenden und suchen Lösungen für reale Probleme.“ Neben der Praxisnähe lobte Watter zudem die Nachhaltigkeit und Interdisziplinarität des Projekts.

Im Lebensmittel-Projekt sollen Maßnahmen zur Sensibilisierung und Aktivierung der KMUs aus der Lebensmittelbranche entwickelt werden. Beratungen von Modellunternehmen sollen dazu dienen, einen spezifischen Regel- und Normenkatalog sowie eine Softwarelösung zu entwickeln. Individuelle Schulungen der Unternehmen runden die wissenschaftliche Beratungsleistung ab. Zunächst gilt es, unter ethischen Aspekten die eigentliche Positionierung eines Unternehmens gemeinsam zu erarbeiten, um anschließend individuelle, pragmatische Umsetzungsverfahren zu generieren, die es ermöglichen, die Normen und Standards langfristig erfolgreich einzuhalten.