



*Nachhaltig, ja. Aber bitte wie? Auf der zehnten Zukunftskonferenz des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung führen einmal mehr die beiden Gründer, Dr. Christian Geßner (links) und Dr. Axel Kölle, durch das zweitägige Programm.*

# Nachhaltige Impulse „Auf Schalke“

Die zehnte Jubiläumskonferenz des ZNU bietet mit ihren acht Branchen-Workshops Praxis pur.

Die für den 19. und 20. April angesetzte Zukunftskonferenz des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) wird vermutlich die größte Plattform für Nahrungsmittel im Kontext mit dem Thema Nachhaltigkeit. Spektakulär ist allein schon der Standort. Diesmal nicht im Hörsaal der Privaten Universität in Witten, sondern „Auf Schalke“, dem Stadion des Fußball-Bundesligisten FC Schalke 04.

Das ZNU ist eine Institution der Universität Witten/Herdecke. Es wurde mit dem Ziel, Wissenschaft und Wirtschaft zu ver-

nen, gegründet. Seit über 15 Jahren steht hier die Umsetzung von Nachhaltigkeit vor allem in der Nahrungsmittelbranche im Fokus. Zahlreiche Unternehmen und Verbände aus der Foodbranche sind aktive Mitglieder, zum Teil zertifiziert mit dem ZNU-Standard, dem Nachhaltigkeitsnachweis vom TÜV Rheinland.

Führungskräfte aus vielen Branchen der Ernährungswirtschaft und aus Handel und Industrie werden auf der Jubiläumskonferenz über ihre betrieblichen und ganz persönlichen Erfahrungen zum

Thema Nachhaltigkeit referieren. Praxisnahe Anregungen versprechen die acht Workshops, die einen zentralen Block im Programm einnehmen. Hier stehen die Themenbereiche Fleisch/Gewürze, Obst/Gemüse, Süß-/Backwaren, Tiefkühlkost, Getränke, Gesundheit/Kosmetik und natürlich auch Molkereiprodukte auf dem Programm.

Die zweitägige Veranstaltung steht unter dem Generalthema: „Wie sieht ein nachhaltiges Menü 2030 aus?“ Vertreter von Markenartiklern sowie aus dem Lebens-



**Milchprodukte zwischen Ökonomie und Ökologie. Wie meistert man den Spagat? Experten moderieren in kleinen Gruppengesprächen Lösungsansätze.**

mittelhandel werden ihre Einschätzungen aus Sicht ihrer Unternehmen über die Mahlzeiten der Zukunft geben. Infos und Anmeldung unter [www.uni-wh.de/zukunftskonferenz](http://www.uni-wh.de/zukunftskonferenz).

## WORKSHOP MOLKEREIPRODUKTE

Vier Thementische stehen für den Workshop Molkereiprodukte den Teilnehmern der Zukunftskonferenz zur Verfügung. Im Sinne eines „World-Cafés“ laden sie zu einer zeitlich begrenzten Diskussion (15 – 20 Minuten) mit den jeweiligen Themenmoderatoren ein. Die Themen sind: Nachhaltige Kommunikation, Tierwohl und Weidemilch, Category Management in der Pluskühlung und als Start-up: Frisch gezapfte Hofmilch.

Zuvor stimmen Caroline Zimmer (E.V.A.) sowie die beiden CR-Manager Michael Zydek und Maxi Thinius (beide Aldi Süd) die Gruppe auf zwei aktuelle Themen ein: „Vegane Lebensmittel – Wettbewerb durch Milchalternativen“ und „Warum ein Tierschutzlabel auf den Milchpackungen?“ Leitung und Moderation des gesamten Mopro-Workshops: Hans Wortelkamp, Fachzeitschrift Milch-Marketing.

ANZEIGE



# KÄSE REBELLEN

## Sommer Rebell & Bio Sommer Rebell

Mit Tomaten & Basilikum verfeinert



ERHÄLTlich VON  
KW 19 BIS KW 36

NEU!

Heumilch



[www.kaeserebellen.com](http://www.kaeserebellen.com)

aus Heumilch g.t.S.