

5622 Nachhaltigkeit und ESG im Lebensmittelbetrieb

In diesem Seminar werden die Grundlagen von Nachhaltigkeit und das ESG-Modell besprochen. Aus den drei Bereichen wirtschaftliche, soziale und ökologische Nachhaltigkeit werden gemeinsam Ziele und Strategien erarbeitet. Sie erweitern Ihr Wissen im Bereich der Bereiche des ESG-Modells und Sie lernen, worauf Sie achten müssen und wie Sie in Ihrem Unternehmen wichtige Punkte im Nachhaltigkeitsmanagement implementieren. Sie lernen Best-Practice Beispiele kennen und holen sich Inputs zur Umsetzung von Maßnahmen gegen Ressourcenverschwendung.

Die Zielgruppe:

- Interessierte Personen
- QMB und IFS-Beauftragte
- Geschäftsführer und Geschäftsführerinnen
- Abfall- und Umweltbeauftragte
- Manager und Managerinnen in Lebensmittelbetrieben

Der Trainingsinhalte:

- Nachhaltigkeit als Leitprinzip in der Unternehmensführung
- Gebräuchliche Leitfäden, zb der IFS ESG Check
- Kundenanforderungen Nachhaltigkeitsmanagement
- Materialströme (Nebenprodukte und Abfälle – Ideen zur Nutzung)
- rechtliche Grundlagen und Ausblick
- Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Hinweis(e):

Als Aufbau empfehlen wir nach diesem Seminar den Workshop Nachhaltigkeit und ESG im Lebensmittelbetrieb – Praxislösungen (Kursnr. [5623](#))



Kursbuchung und weitere Details unter **5622** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe