

# 5623 Nachhaltigkeit und ESG im Lebensmittelbetrieb

## - Praxislösungen

In diesem Seminar erweitern Sie Ihr Praxiswissen im Bereich der Bereiche des ESG-Modells und lernen worauf Sie achten müssen. Sie lernen Best-Practice Beispiele kennen und erarbeiten mögliche Strategien zur Umsetzung von Maßnahmen gegen Ressourcenverschwendung in Ihrem Betrieb. Beim Praxistag zum Kurs Nachhaltigkeit und ESG im Lebensmittelbetrieb werden Ihnen verschiedene Wege von Unternehmen vorgestellt die Nachhaltigkeitsmanagement von Ressourcen bereits erfolgreich umsetzen. Auf dieser Basis können die eigenen Prozesse und Ressourcen beleuchtet und noch besser genutzt werden.

### Die Zielgruppe:

- Interessierte Personen
- QMB und IFS-Beauftragte:r
- Geschäftsführer und Geschäftsführerinnen
- Abfall- und umweltbeauftragte Personen
- Manager und Managerinnen in Lebensmittelbetrieben
- Absolventen und Absolventinnen von Kurs [5622](#).

### Die Trainingsinhalte:

- Nachhaltigkeit als Leitprinzip in der Unternehmensführung
- Lebensmittel- Trends und Umsetzungsbeispiele
- Materialströme (Nebenprodukte und Abfälle – Ideen zur Nutzung)
- Anlagen und Maschinen nachhaltig nutzen
- Verpackungen – Trends, Rechtliches und Umsetzungsbeispiele
- Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
- Mitarbeiter – die Attraktivität als krisensicherer Arbeitgeber nutzen

### Hinweis(e):

Als Grundlagen empfehlen wir nach diesem Seminar den Workshop Nachhaltigkeit und ESG im Lebensmittelbetrieb (Kursnr. [5622](#)).

Als Aufbau empfehlen wir den Lehrgang Nachhaltigkeitsmanagement (Kursnr. [5614](#)).



Kursbuchung und weitere Details unter **5623** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)