

Fokus CSRD:

Was haben Umwelt aus Unternehmenssicht und privates Essverhalten gemeinsam?



Essen steht für gemeinsame Zeit und Genuss. Obendrein helfen ein geringerer Fleischkonsum und weniger verschwendete Lebensmittel dabei, CO2 zu reduzieren.

Vor einer Woche ließ die Bundesregierung verlauten, dass die Deutschen weniger Fleisch konsumieren. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) lässt seit 2016 Bürgerinnen und Bürger in Deutschland befragen, was ihnen beim Einkaufen wichtig ist, und wie sie essen. Der [Ernährungsreport](#) gibt einen Überblick über Essgewohnheiten und zeigt Trends beim Einkaufen und Kochen.

Die Ergebnisse 2023 machen deutlich: Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen sich gesund und nachhaltig ernähren. Immer weniger Befragte essen täglich Fleisch- und Wurstwaren. „Täglich oder mehrmals täglich Fleisch und Wurst essen der Umfrage zufolge noch 20 Prozent. Im vergangenen Jahr sagten das 25 Prozent und 2015 noch 34 Prozent“, so

ZDF.de, das sich auf die Studie bezieht. Gleichzeitig nimmt der Anteil der Personen stetig zu, die jeden Tag vegetarische und vegane Alternativen verzehren.

Was hat nun das private Essverhalten mit den Umweltbelangen eines Unternehmens zu tun? Beide unterstützen dabei, die Ziele des Europäischen Green Deal zu erreichen. Gemäß Green Deal soll Europa bis 2050 der erste klimaneutrale Kontinent sein. Dafür hat die Europäische Kommission die CSRD auf den Weg gebracht. Dieser zufolge müssen betroffene Unternehmen ihre nichtfinanziellen Kennzahlen über Unternehmensführung, Soziales und Umwelt veröffentlichen. Das Dokumentieren ist das eine, den negativen Impact zu reduzieren das andere. Dies ist nur

möglich, wenn die Zahlen kontinuierlich im Blick bleiben.

Einer der größten, negativen Impacts bei Umweltbelangen sind auf Unternehmensseite die CO₂-Emissionen. Sie tragen entscheidend zum Klimawandel bei. Um bis 2050 auf Netto-Null zu kommen, müssen sie dringend verringert werden. Aber auch Privatmenschen haben Impact:

Die Produktion, Verpackung und vor allem Verschwendung von Lebensmitteln fallen ins Gewicht. Nahrungsmittel wie Fleisch und Milchprodukte verursachen hohe CO₂-Emissionen und ihre Verschwendung trägt zusätzlich zum Klimawandel bei. Gemäß World Food Programme könnten durch eine Verringerung der Lebensmittelverschwendung die globalen Emissionen um 8 bis 10 Prozent gesenkt werden – das betrifft Kantinen wie Privatküchen.

Konsumentinnen und Konsumenten könnten weltweit sogar die Erdüberlastung um 13 Tage verschieben, wenn sie 50 Prozent weniger Lebensmittel verschwenden würden. Zusätzlich könnte die Menschheit die Erde um weitere 7 Tage entlasten, wenn sie ihren Fleischkonsum um 50 Prozent reduzieren würde.

Der geringere Fleischkonsum und die Hinwendung zu pflanzlich basierter Ernährung (die nicht gänzlich impactfrei ist) ist ein äußerst positives Signal. Wenn Privatmenschen und Unternehmen, die gemäß CSRD über ihren Impact in den Bereichen Umwelt, Soziales und Governance berichten, an einem Strang ziehen, kann Europas Klimaneutralität gelingen. Sich darüber bewusst zu sein, ist der erste Schritt.

Ein persönlicher Tipp zum Schluss: Schauen Sie nach Wochenmärkten, solidarischen Landwirtschaften oder Unverpackt-Läden in Ihrer Umgebung. Und für die Schnittstelle zum Beruf – Vorkochen hilft auch in einem vollen Alltag, um sich gesünder und umweltfreundlicher zu ernähren. Und bei der Resteverwertung dürfen Sie gerne kreativ werden.