



NACHHALTIGKEITSBERICHTSERSTATTUNG

BUSINESS CASES

PROF. DR. MARCUS SIDKI



08. OKTOBER 2025

Über uns



- Ausgründung als TIS GmbH 2023
- Entwicklungen digitaler Lösungen zum Nachhaltigkeitsmanagement
- Digitale Prozesse für die Nachhaltigkeitsberichterstattung

- Gegründet 2015
- Strategie- und Managementberatung zu Nachhaltigkeitsmanagement
- Branchenübergreifend tätig,

- Markenauftritt im Bankenbereich
- Nachhaltigkeitsberatung mit Fokus Geno-Banken
- > 40 Projekte im Geno-Bankensektor
- Web-Konferenzen, Kooperation mit ADG

Das Team



**Alicja
Czepiel**
Referentin



**Philipp
Rifi**
Referent



**Markus
Bollenbach**
Referent



**Fynn
Ackenhausen**
Referent



**Prof. Dr. Marcus
Sidki**
Geschäftsführung

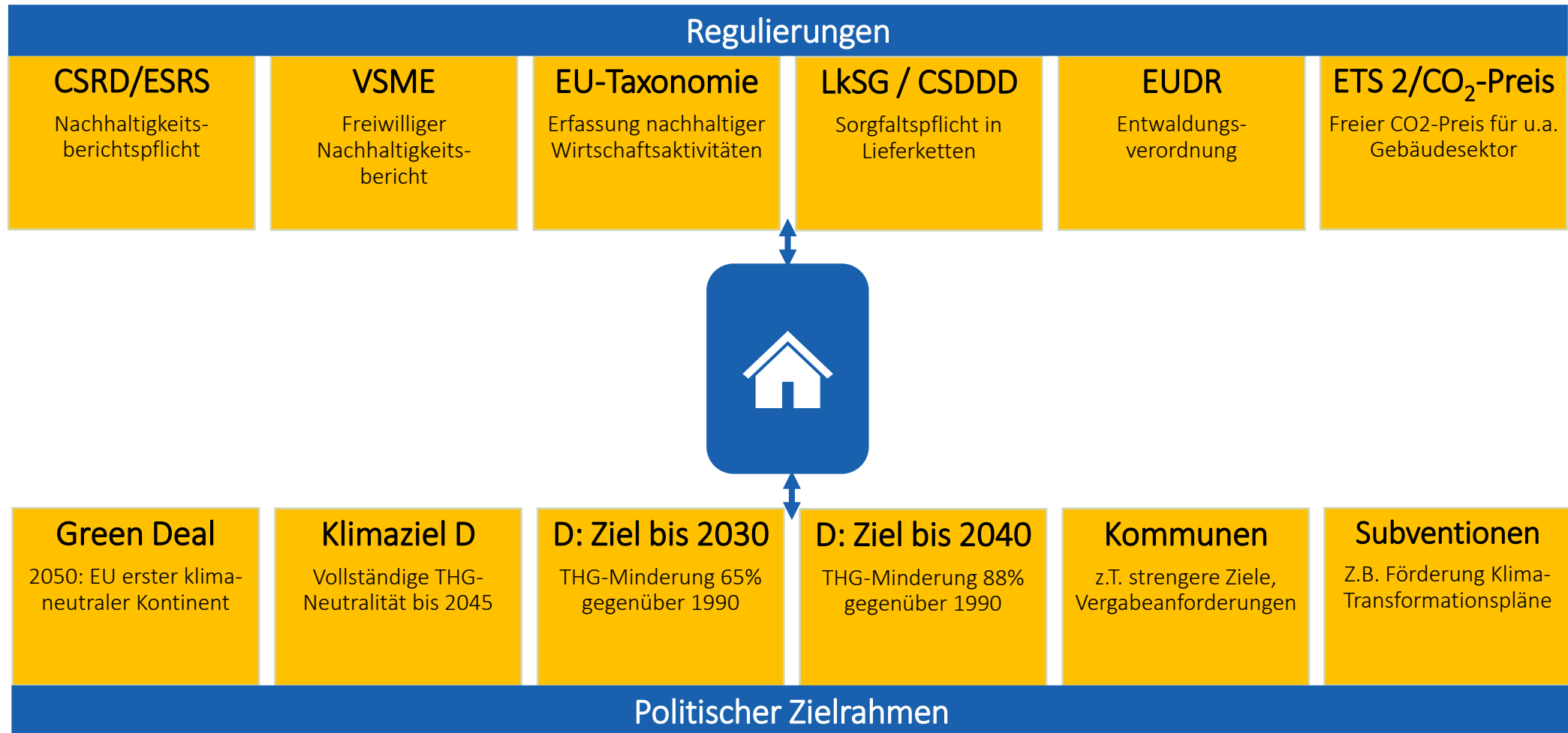


**Prof. Tim
Klinger**
Design

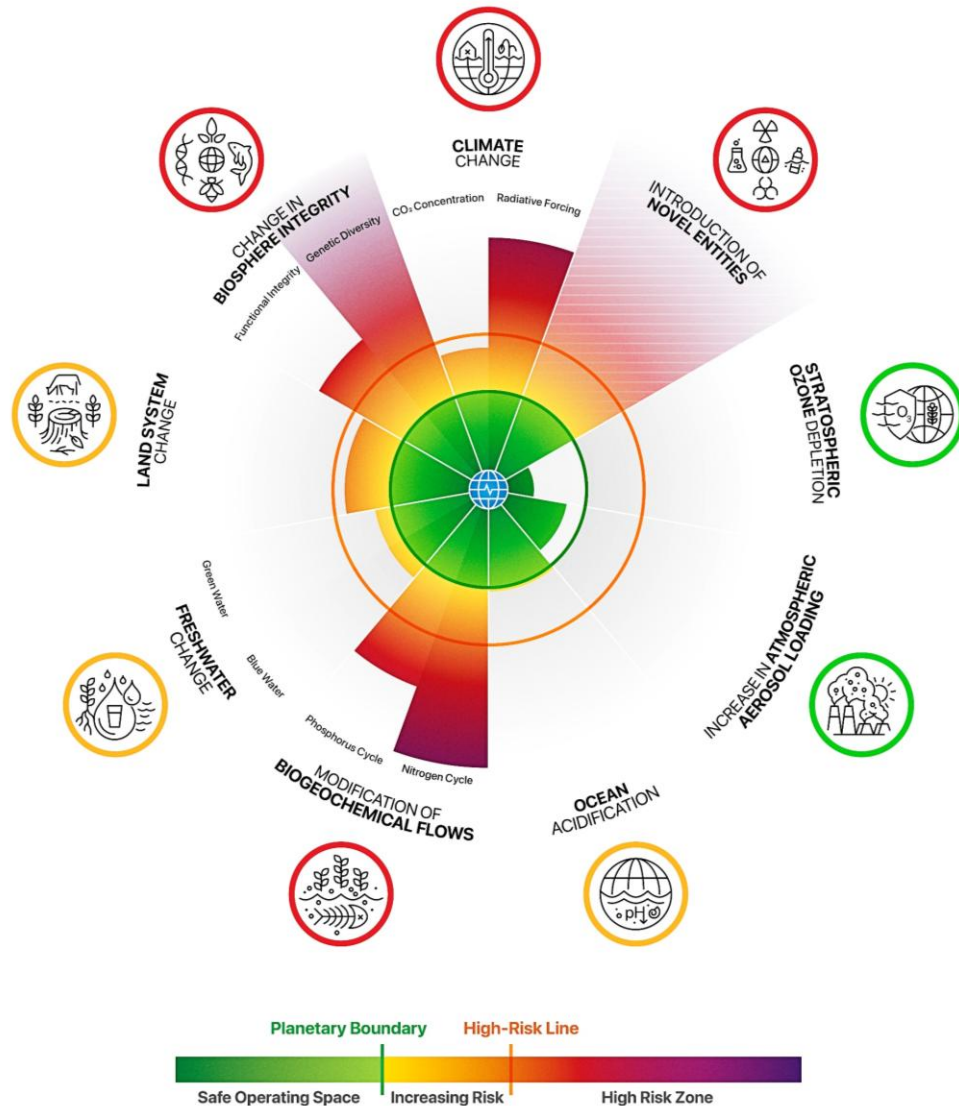


**Prof. Dr. Björn
Maier**
Geschäftsführung

Regulatorischer und politischer Druck



Obacht: Nachhaltigkeit ist kein Selbstzweck...



24.09.2025 – Das Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) zeigt:

Mittlerweile sind sieben der neun kritischen Belastungsgrenzen des Erdsystems überschritten

...sondern ein strategischer Imperativ für Unternehmen

Nachhaltige Transformation der Wirtschaft



Ansatzpunkte für die Verpflegungsbranche



Lebensmittel & Lieferketten

Einkauf, Regionalität, Bio-Qualität – kurze Wege senken CO₂.



Logistik & Transport

Optimierte Routen und Bündelung reduzieren Emissionen.



Abfall & Ressourcen

Richtige Portionierung und Verwertung vermindern Verluste.



Regionale Partnerschaften

Lokale Produzenten stärken die Wertschöpfung vor Ort.

Wie wird Nachhaltigkeit und das Reporting darüber zum strategischen Hebel?

Ansatzpunkte für die Verpflegungsbranche

Bereich	Maßnahme	Nutzen/KPI
Beschaffung	Regionaler Bio-Einkauf, Lieferantenbewertung	CO ₂ & Transportkosten ↓, Frische ↑
Abfall	Portionsgrößen optimieren, Resteverwertung	Abfallmenge ↓, Kosten ↓, DE-Quote ↑
Energie & Wasser	Effiziente Küchengeräte	Verbrauch ↓, Kosten ↓
Verpackung	Mehrweg & Pfandsysteme	Abfall ↓, Entsorgungskosten ↓
Soziales/Image	ESG-Berichterstattung & Marketing	Zufriedenheit ↑, Reputation ↑

Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit müssen kein Gegensatz sein!

Fallstudie: Betriebskantinen

Empirische Untersuchung zweier
Betriebskantinen eines
Unternehmens mit ~4.000
Mitarbeitenden
(1.800 Mahlzeiten pro Tag)

Systematische Messung und
Wiegung der Lebensmittelabfälle in
beiden Kantinen, unterteilt nach:

- Lagerabfälle
- Produktionsabfälle
- Überproduktion
- Tellerreste

Einführung von sieben parallel
umgesetzten Maßnahmen, darunter:

- kleinere Teller
- Halbfertigportionen
- Suppe aus Überproduktion
- Mehrwegbehälter
- Abverkauf von Resten
- Schulung
- Bewusstseinsbildung / Kommunikation

Quelle: Orr, L.; Goossens, Y. Trimming the Plate: A Comprehensive Case Study on Effective Food Waste Reduction Strategies in Corporate Canteens. Sustainability 2024, 16, 785. <https://doi.org/10.3390/su16020785>.

Fallstudie: Betriebskantinen

Ergebnisse



–46 %

weniger Abfall



343 kg

Lebensmittel gespart



€15.5k

Netto-Einsparungen



31 t

CO₂ e eingespart

Mengenbezogene Effekte

Ökonomische Effekte

Ökologische Effekte

Quelle: Orr, L.; Goossens, Y. Trimming the Plate: A Comprehensive Case Study on Effective Food Waste Reduction Strategies in Corporate Canteens. Sustainability 2024, 16, 785. <https://doi.org/10.3390/su16020785>.

Fazit: Herausforderungen und Chancen

Herausforderungen



Datenverfügbarkeit & Qualität



Investitionskosten & Wirtschaftlichkeit



Klare Governance & Leadership

Chancen



Digitale Lösungen

Sensorik, KI & Plattformen für Messung & Steuerung



Scope 3 & Lieferkette

80 % des Fußabdrucks stammen aus der Supply Chain



Zunehmende Regulierung

Omnibus & Quick Fix – mehr Unternehmen betroffen



Bewusste Kund:innen

Nachfrage nach nachhaltigen Menüs steigt

Ihr Ansprechpartner



Prof. Dr. Marcus Sidki

Geschäftsführer
INAB – Institut

T +49 621 5203-558
@ m.sidki@nachhaltiges-bankng.de

FRAGEN UND DISKUSSION

