



## Der Verschwendung von Lebensmitteln in der Nahrungsmittelproduktion entgegenwirken

**Der Verschwendung von Lebensmitteln in der Nahrungsmittelproduktion entgegenwirken**  
Wird alles auf dem Teller aufgegessen, scheint am nächsten Tag die Sonne - diese und andere Lehren haben viele schon als Kind vermittelt bekommen, damit vom Essen so wenig wie möglich weggeworfen wird. Die Verschwendung von Nahrungsmitteln ist ein aktuelles Thema - laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft werden pro Person und Jahr rund 82 Kilo Lebensmittel ungenutzt entsorgt. Doch das Projekt "Verarbeitung von aussortierten landwirtschaftlichen Rohstoffen zu Convenience Produkten" setzt nicht erst bei den Konsumentinnen und Konsumenten, sondern direkt am Anfang der Produktionskette an - bei Landwirtinnen und Landwirten. Aufgrund handelsüblicher Standards, beispielsweise zum Aussehen (Größe, Form, Farbe, keine Druckstellen) der Ware, sind viele landwirtschaftliche Betriebe und Kommissionierer gezwungen, Teile der Ernte auszusortieren. Das bedeutet, dass ein erheblicher Ernteanteil auf dem Feld bleibt, als Tierfutter verwendet oder kompostiert wird, obwohl er in Geschmack und Nährstoffgehalt nicht beeinträchtigt ist. Ökonomische Verluste sind die Folge, ganz zu schweigen von der ethischen Fragwürdigkeit. Die Projektverantwortlichen versuchen deshalb Verwendungsmöglichkeiten für alle Ernteanteile zu erschließen, um somit den Ernteverlust zu minimieren und die Wertschöpfung zu optimieren. Großes Potenzial hierfür sehen sie in der regionalen Verarbeitung der Lebensmittel zu Convenience Produkten. Convenience Produkte sind Lebensmittel, die in der Produktion bereits bearbeitet wurden und den Konsumentinnen und Konsumenten somit eine Zeit- oder Aufwandsersparnis bieten. Dabei handelt es sich nicht zwingend um "Fertigprodukte", da Convenience Produkte unterschiedliche Verarbeitungsstufen aufweisen können. Im Projekt wird zwischen vier Graden unterschieden: Frischware, geschälte/abgepackte Ware, vakuumierte/gegarte Ware oder Tiefkühlware. Das Potenzial dieser Produkte liegt in deren Abnehmerkreis - Unternehmen der Gemeinschaftsernährung, wie Studentenwerke, Caterer oder Großküchen in beispielsweise Krankenhäusern, können zum Großteil keine Frischware verwenden, da ihre Verarbeitung zu langwierig und personal- und kostenintensiv ist. Zu Beginn des Projektes ist eine Bestandsaufnahme vorgesehen: welche Gemüsearten werden in der Region angebaut und wie hoch ist die Menge der Lebensmittel, die der Wertschöpfung, also dem Handel, entzogen werden? Dafür werden regionale Erzeuger und ihre Gemüsearten erfasst und eine Mengenschätzung des aussortierten Gemüses vorgenommen. Im Anschluss steht die Akquise von Landwirten, potenziellen Abnehmern und Logistikunternehmen im Vordergrund. Mit ihrer Unterstützung soll der Nachernteablauf umstrukturiert, der Bedarf an Convenience Produkten erschlossen, Lieferkapazitäten ermittelt und der Transport geplant werden. Es folgt die exemplarische Entwicklung der Produkte, die den vorhandenen Rohstoffen angepasst sind. Hier ist die Innovationskraft der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gefragt, um die regionalen Verarbeitungsbetriebe davon überzeugen zu können, auch nicht handelsfähige Rohstoffe zu verarbeiten. Die Prüfung der Wirtschaftlichkeit des Vorhabens bildet den Abschluss der Sondierungsphase. Danach geht die Projektidee in eine zweite Auswahlrunde des BMBF. Für die zweite Förderstufe werden die aussichtsreichsten Projekte gefördert, die zu wettbewerbsfähigen Produkten führen sollen. Hochschule Ostwestfalen-Lippe  
Liebigstr. 87  
32657 Lemgo  
Deutschland  
Telefon: 05261 / 702-218  
Telefax: 05261 / 702-388  
URL: <http://www.hs-owl.de>

### Pressekontakt

Hochschule Ostwestfalen-Lippe

32657 Lemgo

hs-owl.de

### Firmenkontakt

Hochschule Ostwestfalen-Lippe

32657 Lemgo

hs-owl.de

Das Profil der Hochschule Ostwestfalen-Lippe (Hochschule OWL) ist geprägt durch ihre drei Standorte Lemgo, Detmold, Höxter und den Studienort Warburg mit insgesamt neun Fachbereichen. Die Hochschule OWL bietet den zurzeit knapp 6.500 Studierenden insgesamt 42 Studiengänge mit Bachelor- und Masterabschluss. Ingenieurwissenschaften, Wirtschaft, Ökologie sowie gestalterische und soziologische Themen ? bei dem breitgefächerten Studienangebot setzt die Hochschule OWL auf ein praxisorientiertes Studium. Studiengänge mit Alleinstellungsmerkmal steigern die Attraktivität des Studienangebotes.