

Entwicklung von Kriterien zur Beurteilung der Nachhaltigkeit von Produktgruppen

Chancen für eine nachhaltige Entwicklung der Lebensmittelindustrie

Die Lebensmittelskandale der jüngsten Vergangenheit belegen, dass die bloße Bereitstellung von Nahrungsmitteln nicht mehr reicht.

Die Konsumenten fordern u. a. schadstofffreie Lebensmittel, einen ökologisch einwandfreien Anbau und eine faire Bezahlung für die betreffenden Bauern. Generell existiert ein Trend zu einer gesunden Lebensweise mit einer bewussten und ausgewogenen Ernährung.

Eine gesetzliche Verpflichtung zur Kennzeichnung nachhaltiger Lebensmittel existiert gleichwohl in Deutschland nicht. Ebenso mangelt es an konkreten Anforderungen, die eine nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelindustrie fördern. Für die Verbraucher und auch für die produzierenden Unternehmen ist kaum erkennbar, welche Kriterien ein Lebensmittel erfüllen muss, um als nachhaltig gelten zu können.

Ziel des Forschungsprojekts ist es, durch die Entwicklung von Nachhaltigkeitskriterien die Anforderungen an die Produktgruppen zu identifizieren und aufzubereiten.



Vorgehensweise:

- Analyse von Risiken für die Nachhaltigkeit bestimmter Lebensmittelrohstoffe entlang des Produktlebenszyklus
- Identifikation von Nachhaltigkeitskriterien für die Produktgruppen Back- und Süßwaren, Molkereiprodukte, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Tiefkühlkost und Außer-Haus
- Untersuchung der Diskrepanz zwischen theoretischen Potenzialen und praktischer Umsetzung