

## Lebensmittelfirmen profitieren von Forschung

**FLENSBURG** Damit sich die Lebensmittelkandale der Vergangenheit nicht wiederholen, hat die Fachhochschule Flensburg ein Forschungsprojekt gestartet. Ein Team um Projektleiter Prof. Rainer Kreuzhof entwickelt ein integratives System, um regionale klein- und mittelständische Unternehmen zum nachhaltigen Management in Problemstellungen des Verbraucher-, Arbeits- und Umweltschutzes zu befähigen. „Mit dem Forschungsvorhaben wird das Profil aus den Bereichen der Wirtschaftswissenschaften und Lebensmitteltechnologie der Fachhochschule Flensburg deutlich geschärft“, heißt es im Zuwendungsbescheid über 260 000 Euro, den Staatssekretär Rolf Fischer aus dem Ministerium für Schule und Berufsbildung jetzt überreichte.

Projektleiter und Wirtschaftsethiker Kreuzhof hob den interdisziplinären Charakter des Projektes hervor. Dies zeige, dass die Wirtschaftswissenschaften in Flensburg nicht nur durch Wirtschaftsethik, sondern auch durch Rechtswissenschaft mit Prof. Dr. Hasso Heybrock und Lebensmitteltechnologie mit Prof. Dr. Birte Nicolai, die sich mit der regionalen Wirtschaft vernetzen, geprägt werden.

Gerade in klein- und mittelständischen Unternehmen führten die Skandale bis hin zur Existenzgefährdung. „Entwickelt werden sollen Maßnahmen zur Sensibilisierung und Aktivierung der Unternehmen. Die Modellberatungen umfassen die Entwicklung eines spezifischen Regel- und Normenkataloges sowie einer Softwarelösung und die Durchführung individueller Schulungen der Unternehmen“, fasste der Projektleiter zusammen. Projektpartner sind bislang das Lebensmittelinstitut KIN e.V. aus Neumünster sowie die Handwerkskammer Flensburg. sh:z