

Forschungsoffensive für Lebensmittel

Im Projekt „Lebensmittel-eq.com“ kooperieren regionale Bäcker und Schlachter mit der Fachhochschule Flensburg

FLensburg Risiko Lebensmittel? Kaum eine Branche befindet sich so sehr im öffentlichen Fokus wie die Lebensmittelbranche. An der Flensburger Fachhochschule (FH) wird erforscht, wie kleine und mittlere Unternehmen den hohen Standards gerecht werden können.

Risiko Lebensmittel? Aus Sicht des Handwerks hören sich die Klagen anders an. Dirk Belau, Vize-Chef der Flensburger Handwerkskammer, schimpft über die „überbordenden Dokumentationspflichten“. Er könne jedem nur mal die Lektüre der EU-Hygieneverordnung empfehlen – oder der neuen Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Belau fürchtet, dass dies den Strukturwandel im Lebensmit-

telhandwerk nur noch weiter befördere. Vor 15 Jahren habe es im Kammerbezirk zwischen Flensburg und Brunsbüttel noch 232 selbstständige Bäckereibetriebe gegeben. Heute seien es noch 135. Bei Fleischern und Schlachtern das gleiche Bild – die Zahl schrumpfte von 224 auf 148.

Also eher Risiko Bürokratie? Jedenfalls sind in den vergangenen Jahren informative Aspekte zum konsumierten Lebensmittel wie Regionalität, Herkunftsnachweis sowie Rückverfolgbarkeit beim Verbraucher in ein besonderes Interesse gerückt. Doch wie wird ein qualitativ hochwertiges Produkt erzeugt? Und wie kann dieses auch in einem regionalen klein- oder mittelständischen Unternehmen mit geringem Personalpool gewährleistet werden? Die Erforschung dieser komplexen Prozesse hat sich das Projekt „Lebensmittel-eq.com“ an der Fachhochschule Flensburg zur Aufgabe gemacht.

Das Team um Prof. Rainer Kreuzhof soll ein zukunftsorientiertes nachhaltiges Managementsystem für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) in der Lebensmittelbranche entwickeln, das für eine optimierte und kostensparende Organisation im Unternehmen sowie

für eine verbesserte Lebensmittelsicherheit des Verbrauchers sorgen soll. „Ein nachhaltiges Management ist für alle von Nutzen und dient Mensch und Umwelt: Unternehmen sichern ihren Erfolg, Arbeitnehmer arbeiten zu fairen Bedingungen, der Verbraucher erhält hochwertige Lebensmittel und die Umwelt wird geschont“, so der Wirtschaftsethiker Kreuzhof anlässlich der Auf-

.....
*„Das ist ein tolles Projekt,
das in die Region
und zur Flensburger
Fachhochschule passt.“*

Rolf Fischer
Wissenschaftsstaatssekretär

.....
taktveranstaltung, zu der knapp 30 Betriebsinhaber in den FH-Senatssaal gekommen waren.

Wissenschaftssekretär Rolf Fischer lobte diese dritte Kooperation zwischen regionalem Handwerk und Fachhochschule: „Regionale Betriebe sind nicht nur auf die Fachkräfte, die durch die Hochschulen ausgebildet werden, angewiesen, sondern auch auf die Expertise bei der Lösung von branchenspezifischen Problemen, die ganze Betriebe in

Existenznöte bringen können.“ Das Land unterstützt das Projekt über drei Jahre finanziell.

FH-Präsident Holger Watter, anderthalb Wochen im Amt, betonte, dass auch die FH Flensburg die Vernetzung mit den Unternehmen der Region braucht: „Die Studierenden lernen während ihres Studiums Unternehmen kennen, können erlerntes Wissen anwenden und suchen Lösungen für reale Probleme.“ Neben der Praxisnähe lobte Watter zudem die Nachhaltigkeit und Interdisziplinarität des Projekts.

Im Lebensmittel-Projekt sollen Maßnahmen zur Sensibilisierung und Aktivierung der KMU aus der Lebensmittelbranche entwickelt werden. Beratungen von Modellunternehmen sollen dazu dienen, einen spezifischen Regel- und Normenkatalog sowie eine Softwarelösung zu entwickeln. Individuelle Schulungen der Unternehmen runden die wissenschaftliche Beratungsleistung ab. Zunächst gelte es, unter ethischen Aspekten die eigentliche Positionierung eines Unternehmens gemeinsam zu erarbeiten, um anschließend individuelle, pragmatische Umsetzungsverfahren zu generieren, die es ermöglichen, die Standards langfristig einzuhalten. *jol*

shz das medienhaus

ANCE 2015

.....
bruar die große Modenschau