Lebensmittelverluste in den Wertschöpfungsketten für Obst und Gemüse: Forschungsansatz

Walter Dirksmeyer, Hildegard Garming, Kathrin Strohm
Thünen Institute für Betriebswirtschaft

Braunschweig
07. Juli 2015

© Thünen Institut

Ziele für das Arbeitspaket 3, Obst und Gemüse

- Lebensmittelverluste (LV) entlang der WSK Obst und Gemüse (WSK OG) identifizieren und quantifizieren
- Ursachen dafür herausfinden
- Maßnahmen für Verringerung der LV ermitteln
- Praxisnahe Vorschläge zur Reduzierung von LV in WSK OG erarbeiten
- Ggf. ökonomische Effekte dieser Maßnahmen auf Erzeugerebene bestimmen
- Ergebnisse der Untersuchung in Fachöffentlichkeit transportieren

Untersuchungsobjekt

- Zwei Produkte je Sparte
- Jeweils zwei wichtige Anbauregionen pro WSK

			Bodensee	NI	NRW	Sachsen*
Obst	verderblich	Erdbeere		x	x	
	lagerfähig	Apfel	x			x
Gemüse	verderblich	Salate		x	x	
	lagerfähig	Zwiebeln		x		x

* Apfel: Elbregion Dresden; Zwiebeln: Mitteldeutschland (Sachsen/Sachsen-Anhalt)

Vorgehensweise: Datenerhebung

- Literaturanalyse und Expertengespräche
- Erzeugung und Direktvermarktung O+G:
  - Befragung, face to face
  - ca. 10 gezielt ausgewählte einzelbetriebliche Fallstudien je Kultur und Region
  - Ziele:
    - Problembereiche und Kausalzusammenhänge identifizieren
    - LV quantifizieren
    - Identifizierung von Verbesserungspotenzial
  - Praxispartner: KOB Bavendorf, LWK NI, LWK NRW, Mitteldeutsches Zwiebelkontor

Vorgehensweise: Datenerhebung

- Erfassungshandel, d. h. Erzeugerorganisationen und andere Bündler, und Zwischenhandel:
  - persönliche und telefonische Interviews
  - Ziele:
    - Problembereiche und Kausalzusammenhänge identifizieren
    - LV quantifizieren
    - Identifizierung von Verbesserungspotenzial
- Lebensmitteleinzelhandel und Verarbeitungsindustrie:
  - Erfahrungsgemäß wenig auskunftsfreudig
  - Wenige potenzielle Interviewpartner
  - Vorgehensweise und Ziele: wie bei Erfassungs- und Zwischenhandel

Vorgehensweise: Auswertung

- Qualitative und quantitative Analyse der Interviews
- Gründe für LV identifizieren und beurteilen
- Ergebnisse zusammenführen: Beschreibung der WSK OG:
  - Problembereiche benennen
  - LV quantifizieren
  - Gegenmaßnahmen erarbeiten
- Erzeugerebene (ggf.): Maßnahmen ökonomisch bewerten
  - Typische Produktionssysteme definieren: Status quo und mit Maßnahmen
  - Vorher-nachher-Vergleiche

Vorgehensweise: Regionale Workshops

- Ein Workshop je Produkt und Region
- Teilnehmer/innen: Akteure der WSK OG aller Stufen
- Ergebnispräsentation und –diskussion:
  - Bei Bedarf Nachjustierung
  - Validierung der Ergebnisse
- Maßnahmen zur Verringerung der LV:
  - Vorstellung, Diskussion und Anpassung
  - Evtl. Erarbeitung weiterer Maßnahmen
  - Bewertung ihrer Umsetzbarkeit
- Workshop zielt auf Multiplikatoren und dient dadurch auch der Verwertung der Ergebnisse

Erwartetes Ergebnis

- Quantifizierung der LV in WSK für Obst und Gemüse anhand von Fallbeispielen
- Es kann nicht auf Sektorebene hochgerechnet werden
- Identifizierung von grundsätzlichen Unterschieden zwischen schnell verderblichen und lagerfähigen Produkten
- Erarbeitung von Maßnahmen zur Verringerung von LV entlang der gesamten WSK
- Schaffung von Problembewusstsein bei Beteiligten und darüber hinaus

Ergebnisverwertung

- Kooperationen, Interviewpartner bei Handel und Verarbeitung sowie Regionale Workshops:
  - Schaffung von Bewusstsein
  - Verbreitung von Handlungsoptionen
  - Wirtschaftlicher Anschluss
- Veröffentlichungen und Vorträge:
  - Beiträge in Erzeugerzeitschriften
  - Vorträge auf Beratertagungen Obst und Gemüse
  - Wissenschaftliche Vorträge und Paper

Vielen Dank!

Kontakt:

walter.dirksmeyer@ti.bund.de
kathrin.strohm@ti.bund.de

http://www.ti.bund.de/de/bw/produktionssysteme/gartenbau/

Thünen-Institut für Betriebswirtschaft

© EU

© Thünen-Institut