

UNIVERSITÄT HOHENHEIM

PRESSE UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Telefon: +49(0)711 459-22001/22003
Fax: +49(0)711 459-23289
E-Mail: presse@uni-hohenheim.de
Internet: <http://www.uni-hohenheim.de>



07.09.2006

PRESSEMITTEILUNG

Woher kommt das Gammelfleisch?

Wissenschaftler der Universität Hohenheim erforschen: Wie funktioniert die Rückverfolgung von Lebensmitteln vom Esstisch bis in den Stall? Was versprechen sich die Verbraucher davon, wenn Nahrungsmittel rückverfolgt werden?

Fast-Food und Kantinenessen werden immer beliebter. Ihr Verzehr ist bequem und zeitsparend. Viele einzelne Verarbeitungsschritte auf unterschiedlichen Stufen der Vermarktungskette sind nötig, um die Nachfrage nach schnellem Fertiggerichten zu bedienen. Im Zeitalter der Lebensmittelskandale, wie gerade im Gammelfleischskandal, fragen sich immer mehr Verbraucher, wo das Fleisch auf ihrem Teller eigentlich her kommt.

Das Fachgebiet für Agrarmärkte und Agrarmarketing der Universität Hohenheim geht dieser Frage nach und untersucht in zwei miteinander verbundenen Forschungsprojekten die Verfahren, die den Weg von Lebensmitteln vom Esstisch zum Stall rückverfolgen und die Erwartungshaltung und Anforderungen, die Verbraucher mit der Suche nach der Quelle von verdorbenen Lebensmitteln verbinden.

„In die Herstellung eines Hamburgers gelangt Fleisch von einer Vielzahl an Rindern, deren Rückverfolgbarkeit stellt alle Beteiligten vor große Herausforderungen“, begründet Professor Dr. Tilman Becker das Forschungsinteresse. Er und sein Team werden untersuchen, auf welche Weise die Rückverfolgbarkeit in der Gastronomie unternehmensübergreifend zu gewährleisten ist. „Gleichzeitig“, so Professor Becker, „erhofft sich der Gesetzgeber, dass die Etablierung von Rückverfolgbarkeitssystemen das Vertrauen der Verbraucher in Lebensmittel wieder stärkt oder gar zurück gewinnt, aber welche Erwartungen haben die Verbraucher an die Rückverfolgbarkeit?“. In einem zweiten Forschungsprojekt wird daher die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit als Produkteigenschaft aus Sicht der Verbraucher untersucht.

Beide Forschungsprojekte laufen zunächst über die Dauer von drei Jahren. Die Forschung erfolgt in einem Verbund mit 30 Partnern aus Wissenschaft, Wirtschaft und von öffentlichen Institutionen unter Leitung des Life Science Centers der Universität Hohenheim und IBM Deutschland. Gefördert wird sie vom Bundesministerium für Bildung und Forschung.

In der Wertschöpfungskette Systemgastronomie existieren derzeit lediglich

unternehmensspezifische Ansätze der Rückverfolgbarkeit. Die Forschungsarbeit im Bereich Systemgastronomie hat daher das Ziel, Globalkonzepte der Rückverfolgbarkeit und Großküchen zu entwickeln, die stufenübergreifend und integrativ für die gesamte Wertschöpfungskette die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischwaren ermöglichen. Grundlage wird die Analyse existierender Rückverfolgbarkeitssysteme, ihre unternehmensstrategische Ausrichtung und das Krisenmanagement bei ausgewählten Unternehmen der Systemgastronomie sein.

Ziel der Forschungsarbeit im Bereich Verbraucherverhalten ist es, den Informationsbedarf der Verbraucher im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischwaren heraus zu arbeiten. Darüber hinaus wird die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit für das Funktionieren von Märkten empirisch untersucht.

Homepage: www.uni-hohenheim.de/marktlehre

Kontaktadresse (nicht zur Veröffentlichung):

Professor Dr. Tilman Becker, Institut für Agrarpolitik und landwirtschaftliche Marktlehre, Agrarmärkte und Agrarmarketing, Universität Hohenheim

Tel.: 0711 459-2599 oder 0173 2760372

Fax: 0711 459-2601

E-Mail: tbecker@uni-hohenheim.de