

Einfluss von Qualitätsstandards für ausgewähltes Gemüse

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern vermarkten

Mit dem Label „IssSo“ werden Obst- und Gemüse-Produkte ausgezeichnet, die durch Umwelteinflüsse (z.B. Hagelschäden) zwar einen äußeren Schaden erlitten haben, jedoch qualitativ hochwertig und frisch sind. Ziel ist es, Qualitätsstandards des Handels in Richtung der gesetzlichen Mindestanforderungen zu lockern und mehr Akzeptanz für Obst und Gemüse mit optischen Mängeln bei Verbraucher:innen zu erzielen.

Maßnahme	Masse 	Nährwert 	CO ₂ -Fußabdruck 	Umwelt-Fußabdruck 	Kosten 	Sozial
Netto Nutzen	3.854	462.528	1.207	306	3.020	n.q.
	6.346	1.586.500	556	281	2.358	n.q.
	11.195	4.500.370	1.547	192	9.180	n.q.
	kg	kcal	Kg CO ₂ Äq.	mPt PEF	EUR	
Kosten-Nutzen-Verhältnis (pro investiertem Euro)	7,46	895	2,33	0,59	6,84	n.q.
	5,52	1.379	0,48	0,24	3,05	n.q.
	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
	kg/EUR	Kcal/EUR	Kg CO ₂ /EUR	mPt PEF/EUR	EUR/EUR	
	EFFEKTIVITÄT		ÖKOLOGISCH		ÖKONOMISCH	SOZIAL
Berücksichtigung Kosten & Nutzen	Kosten – Zusätzlicher Ernteaufwand für Kopfsalat und Kohlrabi (keine Änderung für Möhren, da diese bereits in der Vorher-Situation alle geerntet wurden)		Nutzen – Mehr Produkte können vermarktet werden (höherer Erlös) – Vermiedene Entsorgung von Möhren (keine Änderung für Kopfsalat und Kohlrabi, da diese in der Vorher-Situation nicht geerntet und dementsprechend auch nicht entsorgt wurden)			

n.q. = nicht quantifizierbar
 * Nutzen-Kosten-Verhältnis kann bei Möhren nicht berechnet werden, da keine maßnahmenspezifischen Kosten entstehen
 Anmerkungen: Berechnungen erfolgen pro ha Anbaufläche der jeweiligen Kultur, in beiden Situationen (Vorher und Nachher) wird jeweils 1 ha angebaut, mit dem Unterschied, dass in der Nachher-Situation entsprechend mehr Gemüse pro ha vermarktet werden kann; 100% der Mehrerte kann vermarktet werden; Stundenlohn Betriebsleiter 21,00 €, Saisonkraft 13,25 €

Abbildung 1: Ergebnisse aus dem Demonstrationsprojekt (Quelle: TI, 2023)

Was können wir daraus ableiten?

- » Höhere Wertschätzung der Produkte steigert die Motivation aller beschäftigten Personen im Betrieb.
- » Menge an vermarktungsfähigen Produkten wird gesteigert.
- » Anfänglich möglicherweise Wettbewerbsnachteil – unternehmerisches Risiko durch nicht gesicherten Abverkauf.
- » Langfristig kann die Akzeptanz von Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern bei Verbraucher:innen gesteigert werden.

Das Demonstrationsprojekt

Zu Beginn des Demonstrationsprojektes wurde ein Status-Quo zu Lebensmittelverlusten im Betrieb erhoben. Nach Umsetzung der Reduzierungsmaßnahme wurde die Situation im Betrieb erneut betrachtet. Über einen Vorher-Nachher Vergleich wird die Effektivität und die Ressourceneffizienz der Maßnahme bewertet.

Die Wissenschaftler:innen des Thünen-Instituts für Marktanalyse führten eine quantitative Bewertung der Ressourceneffizienz über eine Kosten-Nutzen-Analyse durch, die sowohl den ökonomischen als auch ökologischen und sozialen Nutzen jeder Maßnahme miteinbezog. Auf diese Weise konnten sie nicht nur die Erlöse, CO₂-Einsparungen und den sozialen Nutzen bemessen, sondern auch alle Kosten und Optimierungspotenziale sichtbar machen.

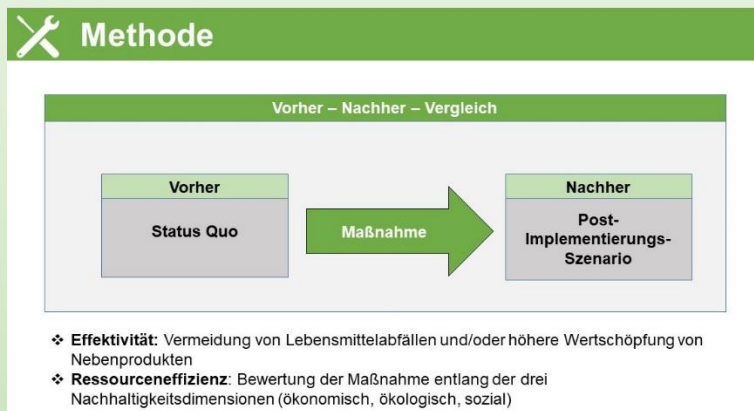


Abbildung 2: Schema Methodik der Bewertung

Das Dialogforum Primärproduktion

ist Teil der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Februar 2019 gestarteten "Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung".

Im Dialogforum Primärproduktion wurden konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle und -verluste von Expert:innen erarbeitet, Benchmarks definiert und ihre Umsetzung transparent gemacht. Koordiniert und durchgeführt wurden die Arbeiten von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) unter wissenschaftlicher Begleitung des Thünen-Instituts für Marktanalyse. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie [hier](#).