



Rework von Kochpökel- und Brühwurstbruch bei der Brühwurstherstellung

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Durch Rework Bruchware wiederverwenden

Beim Schneiden von Kochpökelware und Brühwurst fallen erhebliche Mengen an Abschnitten, wie z.B. Endstücke oder optisch nicht zufriedenstellende Scheiben an, die bisher entsorgt wurden. Um die Lebensmittelabfälle zu verringern, wurde die Maßnahme des Reworks erweitert: Ein hoher Anteil Kochpökel- und Brühwurstbruch wurden in Brühwürsten als Einlage wiederverwendet.

Maßnahme*	Masse 	Nährwert 	CO ₂ - Fußabdruck 	Umwelt- Fußabdruck 	Kosten 	Sozial
Netto Nutzen pro 1 Jahr	354.000	480.897.012	2.169.441	307.504	853.102	nicht quantifizierbar
	kg	kcal	kg CO ₂ Äq.	mPt PEF	EUR	
Kosten-Nutzen- Verhältnis (pro investiertem Euro)	26,03	35.360	159,52	22,61	63,73	nicht quantifizierbar
	kg/EUR	kcal/EUR	kg CO ₂ /EUR	mPt PEF/EUR	EUR/EUR	
	EFFEKTIVITÄT		ÖKOLOGISCH		ÖKONOMISCH	SOZIAL
Berücksichtigung Kosten & Nutzen	Kosten - Zeitbedarf für die Rezeptentwicklung - Mehraufwand für die Verarbeitung (Bereitstellen, Verwiegen, Buchen) - Anpassung Etiketten und Spezifikationen (Zeitaufwand, Agenturkosten)				Nutzen - Weniger Rohstoffe müssen produziert und eingekauft werden - Weniger Bruchware muss entsorgt werden	

* Momentan wird im Betrieb der rechtlich zugelassene Anteil von 3% Rework umgesetzt. Die hier ausgeführte Berechnung ist theoretisch und umfasst einen höheren Rework-Anteil, um alle Bruchware verarbeiten zu können.

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

Was können wir daraus ableiten?

- » Die Maßnahme zeigte, dass auf allen Unternehmensebenen hohe Motivation für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen bestand.
- » Rechtliche Bestimmungen stellten eine Herausforderung der Umsetzung der Maßnahme dar. Die Rechtssicherheit für Rework ist für die Langfristigkeit entscheidend: Rework kann nur dann sinnvoll umgesetzt werden, wenn die Ware auch bei höherem Rework-Anteil noch als Spitzenqualität vermarktetbar ist.
- » Der Zeitaufwand für die Rezeptentwicklung war hoch, da seitens der Kunden ein zu 100 Prozent vergleichbares Produkt erwünscht ist.

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 wurde 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.

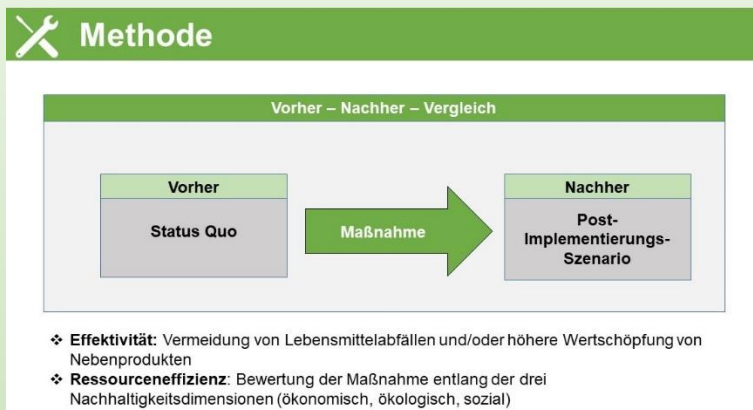


Abbildung 2: Schema Methodik der Bewertung

Das Dialogforum Verarbeitung

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

Im Dialogforum Verarbeitung 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](#).

