

Rework bei Wiener Würstchen und Bockwürstchen beim Fleischverarbeitungsbetrieb Wolf

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Spezielle Technologie für Rework

Durch Rework könnten aussortierte Wiener Würstchen und Bockwürste, die nicht den Anforderungen des Handels (Spitzenqualität) entsprechen, wieder in die Produktion einfließen. Dadurch würde bei jeder Produktionscharge Frischfleisch eingespart werden können. Technologisch kam hier testweise ein Separator zum Einsatz. Durch eine Weiterentwicklung der Technologie ist im realen Betrieb ein höheres Einsparpotenzial möglich.

| Maßnahme* | Masse | Nährwert | CO ₂ -Fußabdruck | Umwelt-Fußabdruck | Kosten | Sozial |
|--|---|-------------|-----------------------------|---|------------|-----------------------|
| | | | | | | |
| Netto Nutzen nach 1 Jahr | 97.015,94 | 264.304.818 | 618.612,13 | 89.210,05 | 136.451,19 | Nicht quantifizierbar |
| | kg | kcal | kg CO ₂ Äq. | mPt PEF | EUR | |
| Kosten-Nutzen-Verhältnis (pro investiertem Euro) | 10,75 | 29.293 | 68,56 | 9,89 | 16,12 | Nicht quantifizierbar |
| | kg/EUR | kcal/EUR | kg CO ₂ /EUR | mPt PEF/EUR | EUR/EUR | |
| | EFFEKTIVITÄT | | ÖKOLOGISCH | | ÖKONOMISCH | SOZIAL |
| Berücksichtigung Kosten & Nutzen | Kosten - Einkauf Separator - Energie- & Wasserverbrauch Separator - Zeitaufwand für das Schälen | | | Nutzen - Weniger Rohstoffe müssen produziert und angekauft werden - Weniger Bruchware muss entsorgt werden | | |

* Theoretische Berechnung, d.h. Rework findet im Unternehmen noch nicht statt. Der Zeitbedarf für die Rezeptentwicklung konnte daher noch nicht geschätzt und berücksichtigt werden. Der prozentuale Anteil an Rework würde auf Basis von der in 2021 vorhandenen Menge an Bruchware und der angewendeten Technik zum Schälen der Würstchen berechnet. Ein Anteil von 1,46% Rework würde momentan dadurch möglich sein.

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

Was können wir daraus ableiten?

- » Die Maßnahme zeigt das Potential von Rework. Bisher ist Rework aufgrund der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse unzulässig.
- » Die Umwelt wird entlastet durch weniger Schlachtungen von Schweinen.
- » Es ergeben sich positive Auswirkungen auf das Tierwohl durch Einsparung von Frischfleisch, da das Unternehmen weniger Schweine benötigt.

Das Demonstrationsprojekt

Zu Beginn des Demonstrationsprojektes wurde ein Status-Quo zu Lebensmittelverlusten im Betrieb erhoben. Modellhaft wurde die Situation im Betrieb bei der Umsetzung der Reduzierungsmaßnahme betrachtet. Über einen solchen 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.

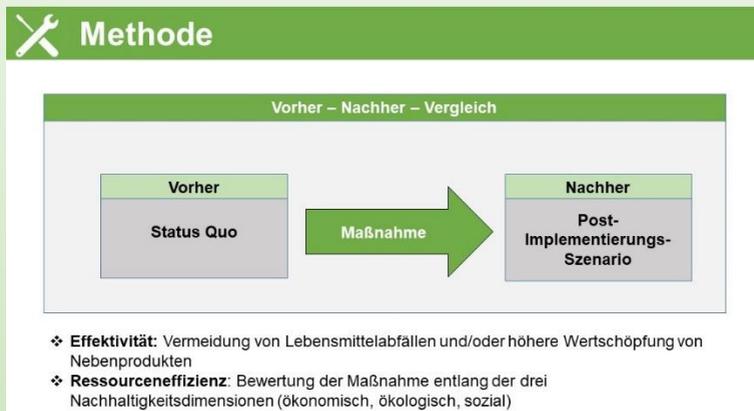


Abbildung 2: Schema Methodik der Bewertung

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](#).

