

Aufbau eines regionalen Kreislaufwirtschaftsnetzwerkes für überschüssiges Obst und Gemüse

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Schnell Abnehmer:innen oder alternative Vermarktungswege parat haben

Der Aufbau einer regionalen Kreislaufwirtschaft durch das Forschungsnetzwerk 2+12 soll die alternative Vermarktung und Weitergabe von Obst und Gemüse an geeignete Abnehmer:innen unterstützen. Ziel ist es, die schnell verderblichen Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu erhalten und ihre Entsorgung zu vermeiden.

Was ist die Idee?

Das Forschungsnetzwerk 2+12 wird gemeinsam mit dem Kompetenzzentrum für Obstbau (Bavendorf) und dem Institut für Welternährung (Aulendorf) organisiert.

Erzeugerbetrieben in der Modellregion Bodensee-Oberschwaben soll die Möglichkeit geboten werden, ihr überschüssiges Obst und Gemüse über das Netzwerk anzubieten – bevorzugt solches, das bisher entweder gar nicht geerntet wurde oder aufgrund mangelnder Vermarktungsfähigkeit nach der Ernte entsorgt werden musste.

Für dieses Obst und Gemüse sollen Abnehmer:innen und alternative Vermarktungswege gefunden werden. Dazu zählen Unternehmen in der Region, die das überschüssige Obst und Gemüse in ihrer Produktion einsetzen und verarbeiten. Außerdem soll über das Netzwerk die Weitergabe an Tafeln und Foodsharing erleichtert werden. Die Idee ist auch, haltbare Produkte aus dem Obst und Gemüse herzustellen (Saft, Trocknung, Konserven und Pulver).

Herausforderungen

Für den Netzwerkaufbau wurde viel Zeit investiert und ausreichend Personal war notwendig. Unternehmen mussten informiert, überzeugt und motiviert werden, mitzumachen. Damit das Netzwerk funktioniert, bedarf es einer hohen Anzahl an Stakeholdern.

Des Weiteren gab es einen hohen Organisations- und Personalaufwand, um überschüssiges Obst und Gemüse vom Anbieter zum Abnehmer zu transportieren. Außerdem musste geklärt werden, wie und durch wen beispielsweise Obst von Streuobstwiesen abgeerntet wird. Hierfür bedarf es auch einer guten Logistik und ausreichender Lagermöglichkeiten.

Teilnehmende Unternehmen aus der Verarbeitung brauchten außerdem Planungssicherheit, wie viel Ware ihnen zur Verfügung steht.

Die Methodik der Bewertung

Üblicherweise wird zu Beginn des Demonstrationsprojektes ein Status-Quo zu Lebensmittelverlusten im Betrieb/ Projekt erhoben. Nach Umsetzung der Reduzierungsmaßnahme wird dann die Situation erneut betrachtet. Diese Vorgehensweise war in diesem Projekt nicht möglich, da messbare Ergebnisse bezüglich der Effektivität und der Ressourceneffizienz der Maßnahme noch nicht zu erheben waren. Die Wissenschaftler:innen des Thünen-Instituts für Marktanalyse führten daher eine qualitative Bewertung des Demonstrationsprojektes durch, in der das Vorhaben, seine Herausforderungen und möglichen Ergebnisse beschrieben wurden.

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](#).

