

Rework von Frischkäse-Cremefüllung bei der Herstellung von gefüllten Peperoni beim Feinkosthersteller Grossmann

Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit: Wiederverwendung von Frischkäse-Überschüssen

Das Unternehmen Grossmann stellt täglich Frischkäse zur Befüllung von Peperoni her, wobei bei der Befüllung ein Teil des Frischkäses daneben fällt. Um diese Situation zu verbessern, wurden die Überschüsse des Frischkäses als Rework wiederverwendet. Sie wurden gesammelt, gekühlt und am nächsten Tag wieder für die Befüllung verwendet – natürlich unter hygienisch einwandfreien Bedingungen.

Maßnahme*	Masse 	Nährwert 	CO ₂ - Fußabdruck 	Umwelt- Fußabdruck 	Kosten 	Sozial
Netto Nutzen pro 1 Jahr	21.157,97	32.989.301	92.891,55	8.442,53	82.578,87	Nicht quantifizierbar
	kg	kcal	kg CO ₂ Äq.	mPt PEF	EUR	
Kosten-Nutzen- Verhältnis (pro investiertem Euro)	48,79	76.079	214,22	19,47	191,44	Nicht quantifizierbar
	kg/EUR	kcal/EUR	kg CO ₂ /EUR	mPt PEF/EUR	EUR/EUR	
	EFFEKTIVITÄT		ÖKOLOGISCH		ÖKONOMISCH	SOZIAL
Berücksichtigung Kosten & Nutzen	Kosten - Rezepturanpassung für Frischkäse, inkl. Fehlversuche (Zeitaufwand, Einsatz Rohstoffe und dessen Entsorgung) - Verbuchung zur Rückverfolgung (Zeitaufwand) - Instruieren / Einweisen des Personals			Nutzen - Weniger Frischkäse muss hergestellt / eingekauft werden - Weniger Frischkäse wird entsorgt		

* Bei den Berechnungen wurden Anlageverluste in Höhe von ca. 20 % für Frischkäsecreme berücksichtigt.

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

Was können wir daraus ableiten?

- » Die Reduzierung der Überschüsse bedarf keines großen Aufwands, da teilweise nur einmalige, geringe Mehrkosten entstehen.
- » Rework kann dauerhaft angewendet werden und ist auch auf andere Zutaten und Produkte im Unternehmen übertragbar.

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.

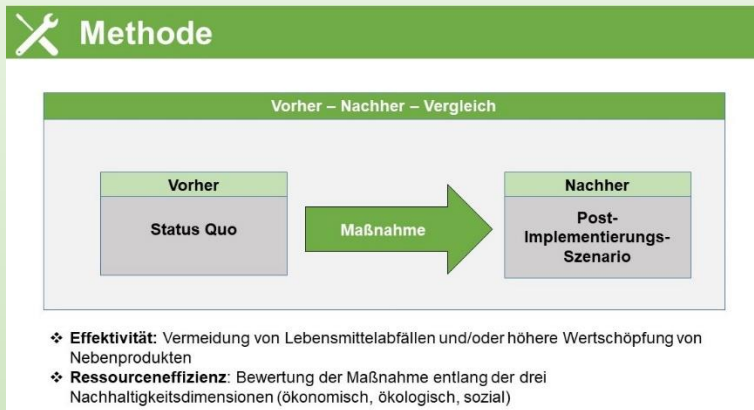


Abbildung 2: Schema Methodik der Bewertung

Das Dialogforum 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](#).

