

Kompetent vernetzte Wirtschaft und Forschung

Die beiden Verbundprojekte Quarisma und FIN-Q.NRW sollen die Wertschöpfungskette stärken

Der 1. September 2009 war unter dem Slogan „Kompetent vernetzt“ der Starttermin für gleich zwei neue Verbundprojekte. Initiiert durch das FoodNetCenter der Universität Bonn und koordiniert durch GIQS e.V. (Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung, Bonn) verfolgen beide Initiativen das Ziel, Qualitätsmanagement und -kommunikation in Fleisch erzeugenden Ketten kontinuierlich weiter zu entwickeln.

Gemeinsam wurden in der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn die Verbundprojekte Quarisma und FIN-Q.NRW gestartet. Inhaltlich, von den teilnehmenden Projektpartnern und der Förderung her, unterscheiden sich beide Projekte jedoch deutlich. Hintergrund ist, dass die Fleischwirtschaft unter ständigem Anpassungs- und Innovationsdruck steht, um seine internationale Wettbewerbsfähigkeit zu verbessern. Der Abstimmungsbedarf zwischen den einzelnen Stufen wächst kontinuierlich, neue Kontrollmechanismen müssen etabliert und Risikoszenarien durchdacht und getestet werden. Wirtschaft und Forschung wollen diese Herausforderungen durch gemeinsame Strategien und zielorientierte Kommunikation bewältigen.

Quarisma: Ketten-, Informations- und Risikomanagement

Inhaltlich befasst sich Quarisma (Quality and risk management in meat chains) mit drei zusammenhängenden Forschungsschwerpunkten. Beim „Kettenmanagement“ stehen ökonomische Fragestellungen im Mittelpunkt. Wie lassen sich beispielsweise Maßnahmen für Qualität und Gesundheit der Tiere standardisieren und wirtschaftlich optimieren? Im Rahmen dieses

ersten Forschungsschwerpunktes soll unter anderem auch ein Projektleitfaden für Innovationen in der Fleischwirtschaft inklusive einer Kosten-/Nutzenanalyse entstehen.

Beim Schwerpunkt „Qualitäts- und Informationsmanagement“ geht es z.B. um die Frage, wie sich der Gesundheitszustand von Tieren zertifizieren lässt. Ist „Gesundheit“ schon die bloße Abwesenheit von gefährlichen Erkrankungen? Auch der internationale Austausch dieses Wissens und die Entwicklung grenzüberschreitender Strategien in der Tierseuchenprävention ergänzen diesen Bereich.

Im dritten Forschungsschwerpunkt „Lebensmittelsicherheit und Risikomanagement“ geht es z.B. darum, Konzepte für die Vermeidung von lebensmittelbedingten Gefahren zu entwickeln. Beispielsweise durch Unachtsamkeit in der Betriebshygiene können Listerien übertragen werden. Auch die Vermeidung weiterer bedeutender Zoonosen wird hier untersucht.

In Quarisma werden neben neuen auch offene Fragen aus mehreren laufenden oder bereits abgeschlossenen und von GIQS koordinierten Projekten weitergeführt. Während der vierjährigen Projektlaufzeit sollen insgesamt 22 Doktoranden, erfahrene Praktiker und Experten die jeweils andere Seite kennen lernen. Jungen Wissenschaftlern eröffnet das die Möglichkeit einer praxisnahen Ausbildung. Erfahrene Forscher erhalten die Gelegenheit zur Überprüfung und Rückkopplung mit der Fleischerzeugung. Die in den Betrieben tätigen Wissenschaftler wiederum können sich an den Universitäten mit innovativen Trends vertraut machen und erfahren so eine wertvolle Weiterbildung.

Bei Quarisma handelt es sich um das mit 2,5 Millionen Euro zurzeit größte von der EU in diesem Segment geförderte Projekt.



Wirtschaft und Forschung ziehen in den beiden Verbundinitiativen Quarisma und FIN-Q.NRW an einem Strang.

Kooperationspartner sind hier GIQS und FoodNetCenter, die Universität Wageningen, die Vion Fresh Meat North GmbH, der Deutsche Raiffeisenverband e.V., die Agrizert Qualifizierungs GmbH, die EGO – Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh im Raum Osnabrück e.V. und die EGS – Erzeugergemeinschaft Südostbayern eG.

FIN-Q.NRW: Innovation durch Qualitätskommunikation

Im Forschungsnetzwerk FIN-Q.NRW (Forschungsnetzwerk Innovation durch Qualitätskommunikation) ist es laut Veranstalter erstmals gelungen, die drei „Größten“ der Fleischwirtschaft (Tönnies, Vion und Westfleisch) gemeinsam in einem Konsortium zu vereinen. Die weiteren sechs Partner aus NRW sind die Großschlachterei Thoenes eG, die Raiffeisen Viehvermarktung GmbH & Co. KG, die EG Rheinland w.V., Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG, Luxcontrol, Agrizert Qualifizierungs GmbH sowie wiederum das FoodNetCenter und GIQS.

Im Rahmen des Projekts wird an der Universität Bonn unter anderem eine Forschungs- und Entwicklungsdatenbank aufgebaut, auf die alle Wirtschaftspartner bei der Weiterentwicklung ihrer eigenen Qualitäts- und Risikomanagementsysteme über ein Internetportal zurückgreifen

können. Wichtige Informationen betreffen insbesondere die kontinuierlichen Verbesserungen zur Erfüllung von Garantien und internationalen Standards beim Tierschutz, in der Tiergesundheit und der Lebensmittelsicherheit. Der Verzicht auf die Ferkelkastrierung und die damit verbundenen Maßnahmen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette sind ein aktuelles Beispiel für die Veränderungen in der Branche.

Insgesamt drei Instrumente werden entwickelt. Ein Simulationsmodell zur Abschätzung von Aufwand und Nutzen zur Erfassung von Geruchs-, Geschmacks- und Frischeparametern in Sortierprozessen der Schlacht- und Verarbeitungsstufe. Ein Planungsmodell zur Bewertung von Handlungsalternativen bei der Organisation von überbetrieblichen Informations- und Kommunikationssystemen zur Unterstützung risikoorientierter, stufenübergreifender Prüfstrategien. Ein Ablaufmodell zur Auditing und Zertifizierung von Garantieleistungen.

Das Netzwerk wurde Ende letzten Jahres im Rahmen des Wettbewerbs Cluster Ernährung Nordrhein-Westfalen unter Schirmherrschaft des dortigen Ministeriums für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz als eines der sieben Sieger ausgewählt. Es hat einen Umfang von fast drei Millionen Euro.

abe