

Zehn Ziele für eine gutes Klima

Im Jahr 2019 hat das Danish Technological Institute zehn Entwicklungsziele festgelegt, die der Fleischindustrie helfen sollen, ihre Wettbewerbsfähigkeit durch eine klimaschonendere Produktion deutlich zu steigern. Dabei geht es um die Effizienz, den Ressourceneinsatz, die Arbeitsbedingungen und die Produktqualität.



Die zehn Entwicklungsziele sollen die Wettbewerbsfähigkeit erhöhen und dazu beitragen, die Forderungen der Verbraucher zu erfüllen.

Verbraucher in aller Welt üben Druck auf die Fleischindustrie aus. Der Wettbewerb ist härter denn je, und die Forderungen der Verbraucher, etwa in Bezug auf Arbeitsumgebung, Klimaauswirkungen, Tierschutz und Rückverfolgbarkeit steigen täglich. Darüber hinaus besteht die allgemeine globale Forderung, den Ausstoß von Klimagasen zu reduzieren. Die Fleischindustrie trifft bereits Schritt für Schritt Maßnahmen, die den Verbrauch von Energie, Wasser und sonstigen Rohstoffen reduzieren. Um das Ziel einer klimaschonenden Fleischproduktion zu erreichen, sind jedoch deutlichere technologische Fortschritte erforderlich. Zehn Ziele sollen

die Industrie dabei unterstützen, die richtigen Lösungen zur Bewältigung dieser Herausforderungen zu entwickeln und umzusetzen.

Die zehn Ziele dienen als Leitlinien für die Forschung und Entwicklung des Danish Technological Institute. Sie sind alle gerichtet entweder auf Kostensenkungen, Qualitätssteigerungen oder auf die Minimierung der Umweltbelastung durch die Schweinefleischproduktion. Neue Projekte werden in Übereinstimmung mit diesen übergeordneten gemeinsamen Zielen geplant und durchgeführt, um die Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen und zugleich die Klimaauswirkungen zu reduzieren.

■ Beseitigung belastender Arbeitsbedingungen

Das Danish Meat Research Institute (DMRI) entwickelt Lösungen zur Automatisierung manueller Prozesse, um die Arbeitsbedingungen in der Branche zu verbessern, die Gesamtkosten zu senken und die Qualität zu steigern. Zu diesen neuen Robotersystemen gehört beispielsweise eines zum Herausziehen der Rippen aus Schweinebäuchen. Ein anderes bewegt frische, verpackte Fleischstücke von einem Förderband zum nächsten oder von einem Förderband zur Verpackungsanlage oder Kiste.

■ Geringer Energie- und Wasserverbrauch

Die Messung des Energie- und Wasserverbrauchs erleichtert die Suche nach Möglichkeiten zur Einsparung dieser Ressourcen. Die Inanspruchnahme von Energie und Wasser soll deutlich gesenkt werden, wodurch auch weniger Abwasser anfällt. In Zusammenarbeit mit Technologieanbietern und Behörden werden zudem die Wasseraufbereitung und -wiederverwendung untersucht. Eine energie- und kosteneffizientere Fleischverarbeitung kann durch die Optimierung der Kombination von Prozess Temperatur und -zeit sowie des Prozessablaufs erreicht werden. Außerdem können neue Verarbeitungstechnologien wie die Ohmsche Erhitzung eingesetzt werden.

■ Maximale Durchlaufzeit von sieben Stunden

Eines der Ziele ist eine maximal siebenstündige Bearbeitungszeit, also eine deutliche Reduzierung der jetzigen Durchlaufzeit von bis zu dreißig Stunden, bevor das Fleisch den Schlachthof verlässt. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen die Kühl- und

Produktionsprozesse umgestellt und die Zwischenlagerung eingeschränkt werden. Das Ergebnis ist Fleisch mit höherer Qualität, längerer Haltbarkeit und besserer Rückverfolgbarkeit, sodass die Schlachthöfe und Schweinefleischverarbeiter ihre Produkte zu einem höheren Preis verkaufen können. Außerdem können die Produktionskosten gesenkt und so die Wettbewerbsfähigkeit verbessert werden.

■ Nachfrage nach kleinen Losgrößen

Die Industrie möchte Verbrauchervünschen nach spezialisierten Produkten zum Beispiel aus ökologischem Anbau oder mit hohem Grad an Tierschutz nachkommen. In der Zukunft muss die Branche in der Lage sein, kleine Mengen verschiedener Arten von Schweinefleisch zu produzieren. Das ist mit dem derzeitigen Produktionssystem sehr schwierig. Dafür ist eine Weiterentwicklung der Logistik und der digitalen Hilfsmittel gefragt.

■ Produktqualität

Wenn Ressourcen gespart und Klimabelastungen durch die Produktion verringert werden sollen, müssen Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit berücksichtigt werden. Die Reinigungsverfahren müssen an die Veränderungen in der Produktion an-



Susanne Støier (sst@teknologisk.dk) ist Direktorin für Geschäftsentwicklung am Danish Technological Institute.

gepasst werden, um Risiken bei der Lebensmittelsicherheit zu mindern und eine ausreichende Haltbarkeit der Produkte zu gewährleisten. Ebenso muss bei der Optimierung der Produktionsprozesse einschließlich der Kühlung der mögliche Einfluss auf den Tropfverlust und die Genussqualität berücksichtigt werden.

Das Tierwohl gehört unverzichtbar zu einer nachhaltigen Produktion, und außerdem besteht ein enger Zusammenhang zwischen dem Tierwohl und der Fleischqualität und -ausbeute. Umfassende Kenntnisse und Erfah-

rungen zur Verbesserung des Tierschutzes während des Transports und im Schlachthof sind vorhanden, und es werden Instrumente zur Überwachung und Dokumentation des Tierwohls entwickelt.

■ Hohe Produktionsqualität

Das Danish Technological Institute hat die zehn Ziele in Zusammenarbeit mit der dänischen Schweinefleischindustrie entwickelt – einem der größten Exporteure der Welt und weithin anerkannt für eine hohe Produktionsqualität. Durch Hinarbeiten auf die zehn Entwicklungsziele können die Schlachthöfe ihren Betrieb auf die zukünftigen Anforderungen abstimmen und gleichzeitig durch anhaltende Wettbewerbsfähigkeit ihre Marktposition sichern.

Die dänische Schweinefleischindustrie steht vor den gleichen Herausforderungen wie Schlachthöfe und Schweinefleischverarbeiter in Europa oder jedem anderen Markt – daher sind die Ziele für die Branche weltweit von Bedeutung. Noch gibt es nicht für jedes Ziel die passende Lösung. Doch wenn die Ziele im Neureinigungsprozess als Leitlinien genutzt werden, lassen sich neue Lösungen finden, die der Branche und den Verbrauchern zugutekommen.

Susanne Støier, dti

Für optimalen Schutz

FFP2 Maske

- Testresultat «sehr gut» bei Dermatest
- Zertifiziert nach CE2163 EN149:2001 + A1:2009
- Einzeln verpackt mit deutscher Gebrauchsanweisung

Alle Infos unter:
www.holzmann-medienshop.de/masken

HOLZMANN . MEDIEN SHOP

Holzmann Medien GmbH & Co. KG | Gewerbestr. 2 | 86825 Bad Wörishofen
Telefon +49 8247 354-333 | service@holzmann-medien.de
www.holzmann-medienshop.de

