

# Wertschöpfungskette Fleisch

**Kaum ein größeres Unternehmen kann und will sich der derzeitigen Diskussion um nachhaltiges Wirtschaften entziehen, nicht zuletzt weil dies auch langfristig den Erfolg sichern kann. Zahlreiche Dienstleister bieten bereits Analysen und Bewertungen aller Produktionsschritte an und zertifizieren diese auch. Die Ansätze sind ähnlich, aber nicht identisch. Das erschwert die Vergleichbarkeit zwischen Produkten und Unternehmen.**

Der Lebensmitteleinzelhandel zeigt daher derzeit noch wenig Interesse an einer Kennzeichnung einzelner Nachhaltigkeitsindikatoren wie dem „Product-Carbon-Footprint“ (PCF). Dies ist zu begrüßen, da eine Einengung der Diskussion auf Treibhausgas-Emissionen den unterschiedlichen Voraussetzungen der verschiedenen Tierproduktionsrichtungen nicht gerecht würde.

So produzieren Rinder zwar klimaschädliches Methan, das in Biogasanlagen besser genutzt werden könnte. In der Landschaft genießen weidende Kühe aber gegenüber großflächig angebautem Mais für Biogasanlagen eher eine zunehmende Wertschätzung. Die Bemühungen um eine abgestimmte Herangehensweise mit standardisierten und vergleichbaren Methoden sollten daher im Vordergrund stehen.

## Herausforderungen für das QS-System

In der Wertschöpfungskette Fleisch wird das Thema Nachhaltigkeit bereits von zahlreichen QS-Systempartnern erfolgreich aufgegriffen. Dabei ist der Entwicklungsstand der einzelnen Prozessstufen allerdings sehr heterogen. Für den Lebensmitteleinzelhandel und viele Fleischverarbeiter ist die Definition, Analyse und Bewertung von ökologischen, ökonomischen und

sozialen Aspekten mit Optimierungspotenzial – sogenannte Hot Spots – bereits weit vorangeschritten. Die Einbindung der wenig standardisierbaren Bereiche in der Land-, Futter- und Tierwirtschaft, denen ein Großteil der Hot Spots zugeschrieben wird, ist eine der größten Herausforderungen.

## Abgestimmtes Vorgehen

Deshalb trafen sich dem Beschluss der QS-Gesellschafterversammlung und des Fachbeirats Rind- und Kalbfleisch/Schweinefleisch folgend Ende September erstmals Vertreter aller Prozessstufen der Wertschöpfungskette Fleisch. Ziel der Arbeitsgruppe ist es, eine abgestimmte Vorgehensweise hinsichtlich Definition, Dokumentation und Kommunikation zu erstellen, wobei zunächst keine zusätzlichen QS-Kriterien entwickelt oder das QS-System erweitert werden soll.

Konsens besteht in einem Punkt: Die Teilnahme am QS-System mit den Aspekten Qualitätssicherung, Rückverfolgbarkeit und Transparenz bietet bereits heute eine gute Grundlage für den nachweis nachhaltiger Produktion.

*Dr. Momme Matthiesen*