

Was auf den Teller kommt...

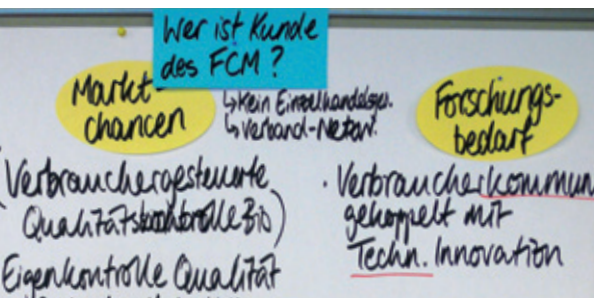
Ein Schnitzel ist oft um den halben Globus gereist, bevor es auf unserem Teller landet. Doch wie war die Ausgangsqualität und wie hat sich diese verändert? Fragen wie diese zu beantworten – das ist die Herausforderung an ein effektives Food Chain Management. Wie ein ganzheitlicher Ansatz aussehen kann, darüber diskutierten Fraunhofer-Wissenschaftler mit Vertretern aus Wirtschaft und Politik beim Fraunhofer-Kamingespräch in Berlin.

Vom 22. bis 23. Januar luden die Initiatoren der neuen Fraunhofer-Themenallianz »Food Chain Management«, Dr. Mark Bücking; Fraunhofer IME und Dr. Andreas Hengse; Fraunhofer-Verbund Mikroelektronik, anerkannte Experten aus Wirtschaft und Politik ein, über den Dächern von Berlin zu diskutieren. Die exklusive Gesprächsrunde sollte den Ideenpool erweitern und die bisher erarbeiteten Vorschläge prüfen.

Fraunhofer – ein kompetenter Partner

In der jüngsten Gesprächsrunde, an der auch der Fraunhofer-Vorstand Forschungsplanung Prof. Dr. Buller teilnahm, ging es nun primär darum, die bisherige Marschrichtung zu überprüfen. Dabei war vor allem die Meinung externer Experten gefragt: Mit am Tisch saßen unter anderem Dr. Kristina Hartwig (VDIV/DE-IT), Brigitte Liermann (Trommsdorff & Drüner), Dr. Helmut Schafft (Bundesinstitut für Risikobewertung BfR), Dr. Detlef Groß (Geschäftsführer des Hauptverbandes des Einzelhandels), Andreas Ruthenschroer (MGL Metro Group Logistics GmbH) sowie Dr. Michael Winter (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz).

Die Diskussion zeigte, dass es bis zu einer flächendeckenden Lösung noch einige Hürden zu nehmen gilt. Vor allem die Rolle des Verbrauchers muss noch eingehender un-



Vielversprechender Anfang

Bereits vor zwei Jahren hatte der Fraunhofer-Verbund Mikroelektronik VμE im Rahmen der Workshopreihe »Zukunftspotenzial der Mikrosystemtechnik – Visionäre Technologien und Anwendungen« eine Expertenrunde zum Thema »Mikrosystemtechnik im Food Chain Management« initiiert. Damals ging es vor allem darum, zu prüfen, wie die Fraunhofer-Gesellschaft in dem Thema Food Chain Management aufgestellt ist. Das Ergebnis war ermutigend: Die gebündelten Kompetenzen von mehreren Instituten schaffen geradezu ideale Voraussetzungen für ein ganzheitliches Food Chain Management – von der Überprüfung der Ackerbodenqualität bis zur individuellen Ernährungsberatung für den Verbraucher. In Zusammenarbeit mit den Lebensmittelexperten des Fraunhofer-Instituts für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME und Wissenschaftlern des Fraunhofer VμE ist auf Grundlage des ersten Kamingesprächs ein Bericht entstanden, der die Kernkompetenzen der Fraunhofer-Gesellschaft zum Thema evaluiert.



Foto: pixelio.de / wrw

Auf dem Fraunhofer-Kamingespräch wurden wichtige Punkte und Fragen zum Thema Food Chain Management angesprochen.
Foto: Fraunhofer VμE

Auch die Pausen wurden von den Teilnehmern für intensive Gespräche zum Thema Food Chain Management genutzt.
Foto: Fraunhofer VμE

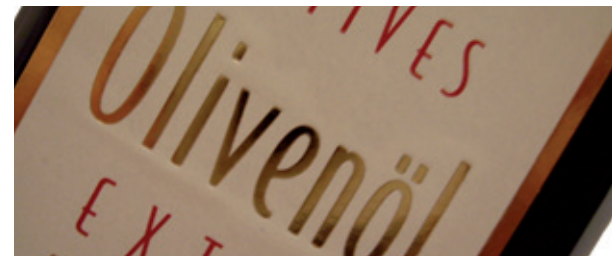


Foto: Fraunhofer VμE

tersucht werden. Prinzipiell aber gilt: Die Richtung stimmt. Die Signale der anwesenden Industrievertreter in Richtung der neuen Fraunhofer-Allianz waren sehr positiv: Mit ihrer interdisziplinären Wissensbasis ist sie ein gefragter Partner für die komplexe Aufgabenstellung eines ganzheitlichen Food Chain Managements.

Ganzheitlicher Ansatz

Statt auf Insellösungen setzten die beiden Initiatoren der Allianz von Anfang an auf ein ganzheitliches Konzept. Im Wesentlichen greifen dabei drei Aufgabenkomplexe ineinander: Zum ersten müssen Informationen über Herkunft und Verarbeitung von Inhaltsstoffen und Fertigprodukten eindeutig mit den jeweiligen Produkten bzw. Rohstoff-Chargen verknüpft werden. In einem zweiten Aufgabenkomplex lassen sich alle Analyse- und Überwachungsaufgaben zusammenfassen. Der dritte Aufgabenkomplex umfasst den Informationstransfer zum Verbraucher. Beispielsweise könnten alle mit dem Lebensmittel verknüpften Informationen via PDA weitergegeben werden. Interessant ist in dem Zusammenhang eine individuelle Ernährungsberatung, die ein zukünftiges Food Chain Management mit dem Themenkomplex Ambient Intelligence verbindet. Hier schließt sich die Lücke zur Informationstechnik und zum Ubiquitous Computing, das in anderen Lebensbereichen bereits Einzug hält.



Fotos: pixelio.de / ro18ger (o.) / mattmaxx (u.)

Die Teilnehmer des Fraunhofer-Kamingesprächs Food Chain Management (v.l.n.r.): Prof. Dr. Rainer Fischer, Dr. Volker Lange, Dr. Kristina Hartwig, Andreas Ruthenschröder, Andrea Vidal, Natasha Walker, Dr. Mark Bücking, Brigitte Liermann, Dr. Martina Schraudner, Prof. Dr. Ulrich Buller, Dr. Beate Rauscher, Dr. Lothar Behlau, Dr. Siegelinde Stähle, Dr. Michael Winter, Dr. Detlef Groß, Dr. Andreas Hengse. Foto: Fraunhofer VμE

■ Kontakt:

Dr. Andreas Hengse
Telefon +49 30 46403-624
andreas.hengse@vue.fraunhofer.de
Fraunhofer-Verbund Mikroelektronik VμE
Gustav-Meyer-Allee 25
13355 Berlin
www.vue.fraunhofer.de

Dr. Mark Bücking
Telefon +49 2972 302-304
mark.buecking@ime.fraunhofer.de
Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME
Auf dem Aberg 1
57392 Schmallenberg
www.ime.fraunhofer.de

