

Pressemitteilung

Gesunde Ernährung – ein Thema für Wissenstransfer

Workshop „Ernährung und Gesundheit – Wachstumsmöglichkeiten erfolgreich nutzen“ des Netzwerks Gesundheit und der Süderelbe AG

Hamburg, 17.03.2009 – Das Thema gesunde Ernährung gewinnt an Bedeutung und soll in regionalen Kooperationsprojekten weiter bearbeitet werden. Das ist das Fazit des Workshops „Ernährung und Gesundheit – Wachstumsmöglichkeiten erfolgreich nutzen“, den die Süderelbe AG in Kooperation mit dem Netzwerk Gesundheit an der Leuphana Universität Lüneburg am 13.03.09 durchgeführt hat.

Dr. Sascha Beutel von der Leibniz-Universität Hannover ging dabei auf aktuelle Trends bei der Entwicklung von Lebensmitteln mit Zusatznutzen, sog. Functional Food, ein. Nach seiner Einschätzung hat die Biotechnologie in den letzten Jahren erhebliche Fortschritte gemacht. Sie geht davon aus, dass die Menschen unterschiedlichen Stoffwechselltypen angehören. Diese genetisch bedingte Orientierung bestimmt, wie Nährstoffe im Körper verarbeitet werden. Umgekehrt wird auch ein Zusammenhang zwischen Nährstoffzusammensetzung und Aktivität der Gene vermutet.

Da es genetisch bedingte Stoffwechselkrankheiten gibt, ist auch eine dauerhafte Anpassung der Ernährung erforderlich. Ob entsprechende Produkte bei Übergewicht oder Diabetes helfen können ist gegenwärtig umstritten. Auch die Anwendung von Produkten die mit Mikronährstoffen angereichert sind führen nur dann zu den gewünschten Effekten wenn im Vorfeld aufwendige Stoffwechselanalysen stattgefunden haben. Damit die Gesundheitsanpreisungen nicht zu einem unlauteren Wettbewerb führen, hat die EU die Verwendung von Begriffen wie „Cholesterin senkend“ oder „fettarm“ in der sog. Health Claims Verordnung geregelt. Das Zulassungsverfahren ist aufwendig und kostspielig. Mittelständische Unternehmen der Ernährungswirtschaft können es nur im Rahmen von Kooperationen durchsetzen. Dagegen arbeiten Nahrungsmittelriesen wie Nestle mit Hochdruck an diesem Thema. Auch wenn das Marktvolumen für Functional Food nach Aussage von Jürgen Enkelmann, Leiter Ernährungswirtschaft der SAG, in Europa auf 1,4 bis 1,7



Die Ernährungsinitiative der Süderelbe-Region

Mrd. € und damit weniger als 1% des Lebensmittelmarktes geschätzt wird, handelt es sich hier um eine interessante Nische mit Wachstumsraten von bis zu 20%. Insofern ist eine weitere Bearbeitung dieses Themas mit kurzfristigen Chancen im Bereich Convenience und weitergehenden Aspekten bei Functional Food auch für mittelständische Unternehmen im Verbund mit Hochschuleinrichtungen sinnvoll. Gleiches gilt nach seiner Einschätzung auch für das Qualitätsmanagement in Lieferketten.



Bildunterschrift: Die Teilnehmer des Workshops diskutieren über die Anwendungsmöglichkeiten von Functional Food.

Die aktuelle Situation stellte Herr Prof. Theuvsen, Universität Göttingen, in einem Vortrag dar. Die rasche Anpassung an Marktveränderungen in einer Zeit stark schwankenden Rohstoffmärkte und eines zunehmend differenzierten Verbraucherverhaltens erfordere ein verändertes Kommunikationsverhalten in der Lieferkette. Dies sei nur durch klare vertragliche Regelungen und Schnittstellenvereinbarungen möglich. In der Diskussion wurde deutlich, dass aus Sicht der Unternehmen unterschiedliche Standards des Lebensmitteleinzelhandels und Vorgaben zu Rückstandshöchstwerten in Lebensmitteln wie Obst und Gemüse weiterverarbeitende Unternehmen zusätzlich belastet ohne das damit eine Qualitätsverbesserung ver-

bunden sei. Dabei sei der Rückstandshöchstgehalt nach der Harmonisierung des Pflanzenschutzrechts seit dem 01. September 2008 EU-weit einheitlich geregelt. Durch entsprechende Verpflichtungen der Wertschöpfungspartner in einer Lieferkette und eine wissenschaftliche Begleitung soll der Lebensmitteleinzelhandel davon überzeugt werden, dass diese Maßstäbe durchgängig eingehalten werden und damit die Leistung und Verkehrsfähigkeit der Produkte auch ohne weitere Sicherheitszuschläge gegeben ist. In diesem Zusammenhang wurde auf Analyseergebnisse des Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) verwiesen, wonach im Jahr 2007 bei 40 von insgesamt 17700 untersuchten Proben gesundheitliche Risiken für den Verbraucher nicht ausgeschlossen werden konnten. Von diesen 40 Proben stammt keine aus Deutschland. Dies belegt den hohen Standard der Qualitätssicherung bei einheimischen Herstellern und Verarbeitern in der Lebensmittelbranche.

Insofern setzt die SAG und die mit ihr verbundenen Unternehmen der Ernährungsbranche bei der Weiterentwicklung der Kooperation mit Hochschulpartnern auf die Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements entlang der Lieferkette. Hierzu soll in den nächsten Wochen ein Projektteam gebildet werden. Gleichzeitig wird sich das Niedersächsische Forschungsnetzwerk Gesundheits- und Pflegewissenschaften verstärkt auf die Probleme der Ernährungswirtschaft fokussieren. Nach Aussage von Frau Prof. Dr. Remdich ergänzen diese Aktivitäten die bereits angebaute Kooperation im Bereich der beruflichen Weiterbildung.

Kontakt:

Süderelbe AG

Jürgen Enkelmann

Tel.: +49 (0) 355 10 355

E-Mail: enkelmann@suederelbe.info



Die Ernährungsinitiative der Süderelbe-Region