erstellt: 25.03.2015

Trends in der Nahrungsmittelherstellung: Roboter top, Nano flop

O-Ton: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), 60489 Frankfurt

Länge: 4:06 (3 Antworten, 4 O-Töne kürzbar, individuell einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Den zweiten Trendmonitor der Lebensmittelbranche hat die DLG auf der Anuga Foodtec vorgestellt. In dem hat sie 156 Unternehmen nach den ihrer Meinung nach wichtigen Themen der kommenden Jahre gefragt. Das Kollegengespräch stellt die wichtigsten Punkte vor.

Anmoderation: Wofür geben deutsche Lebensmittelhersteller eigentlich ihr Geld aus? Das ist die Grundfrage des Trendmonitors der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, der DLG. Das Ergebnis ihrer Umfrage unter 156 Unternehmen aus der Lebensmittelbranche hat sie auf der Anuga Foodtec in Köln vorgestellt. Das ist die Fachmesse der Lebensmittelzulieferer in der Koelnmesse.

Für uns hat sich unser Messereporter Harald Schönfelder den Trendmonitor angesehen.

Frage 1: Also reiche ich auch die Frage weiter: Wofür geben sie denn ihre Einnahmen aus?

Frage 2: Das ist erst der zweite Trendmonitor der DLG, den ersten gab es 2012. Hat sich seitdem Wesentliches verändert?

Frage 3: Das ist ja bis jetzt alles sehr technisch: Geld, Nano, Gen. Was ist mit Umweltschutz und Ähnlichem?

Abmoderation: Die Anuga Foodtec in der Koelnmesse ist der Rahmen, in dem die DLG ihren Trendmonitor der Lebensmittelhersteller vorgestellt hat. Die Unternehmen wollen die Produktion ausbauen, Gentechnik im Essen bleibt aus ihrer Sicht wichtig und die Verluste während der Produktion sollen geringer werden. Das sind die wichtigsten Trends, die die Firmen sehen.

Antwort 1: Die meisten der geplanten Investitionen bleiben im Betrieb. Vor allem in der Produktion wollen die Firmen investieren, wenn sie denn Geld ausgeben und, das ist aus Sicht der Industrie schön, sie wollen die Produktion ausbauen. Aus Sicht der Mitarbeiter weniger schön: Die Verwendung von Robotern sehen die Firmen wichtiger als noch vor drei Jahren, beim letzten Trendmonitor. Zum Teil liege das an den gestiegenen Löhnen, sagt Herbert Buckenhüskes, der Leiter der Abteilung Lebensmitteltechnologie der DLG.

O-Ton

Aber die Liebe zum Roboter nur dadurch zu erklären, das ist ein bisschen zu einfach. Da spielt auch eine Rolle, dass die Geräte technisch inzwischen auch reif sind. Eine Schraube zu nehmen und bis zum Anschlag zu drehen, das ist einfach. Ein Fleischbällchen formen, so dass es wie handgemacht aussieht oder ein Hühnchen zu panieren, das können Roboter erst seit kurzem.

Antwort 2: Mal so, mal so. Also vor drei Jahren ging es den Firmen vor allem darum, effizienter zu produzieren. Jetzt soll es mehr sein. Da hat sich also ein bisschen was

geändert. Aber die Unterschiede sind nicht so weltbewegend. Roboter werden allerdings als sehr viel wichtiger angesehen als vor drei Jahren. Das ist schon ziemlich deutlich. Auch deutlich: der Begriff Nano zieht sich zurück. Alles, was mit Nanotechnologie zu tun hat, war ja eine Zeit lang sehr angesehen. Die Realität hat da ein wenig die Träume eingeholt, sagt Herbert Buckenhüskes.

O-Ton

Das heißt, den Firmen ist inzwischen klar geworden, dass die Kosten für Nanobeschichtungen zum Beispiel, die gegen Mikroben wirken oder andere Techniken in der Verpackung und Produktion, einfach zu teuer sind, zur Zeit jedenfalls. Und die Verbraucher sind ja auch noch da.

O-Ton

Da hat sich in den vergangenen Jahren auch wenig geändert. Und wenn die Mehrheit der Kunden keine Rieselhilfe für Salz in Nanoform will, dann gibt es sie eben auch nicht. Das ist der Gedanke dahinter. Obwohl es mit der Argumentation ein wenig hakt, wenn es auf die Gentechnik kommt. Die wird in den kommenden Jahren eine große Rolle spielen, schätzen die Firmen. Und laut des statistischen Bundesamtes lehnen fast drei von vier Deutschen eher oder definitiv Gentechnik im Essen ab und der Rest ist sich größtenteils auch nicht ganz sicher. Da funktioniert diese Argumentation - was der Kunde nicht will, das kriegt er auch nicht - das funktioniert nicht in diesem Punkt.

Antwort 3: Ja, spielt auch eine Rolle. Das ist den Firmen immer noch wichtig oder sehr wichtig. Die DLG geht davon aus, dass es mehr ist als eine PR-Aussage der Firmen, da die meisten sich konkrete Ziele gesetzt hätten oder Stellen dafür im Unternehmen geschaffen haben. Was genauso wichtig gesehen wird, sind Lebensmittelverluste in der Produktion. Ob es das Ziel ist, ein reines Gewissen wegen weniger Müll zu haben oder ob es rein um das Geld geht, das hat die DLG nicht gefragt. Aber der Trend ist klar, sagt Herbert Buckenhüskes.

O-Ton

Die DLG selber nennt das Wegschmeißen von Resten in der Lebensmittelproduktion unethisch. Da ist die Meinung also klar. Und um wieder zum Trendmonitor zu kommen. Das ist eben auch ein Thema, das die Firmen als in Zukunft wichtig oder sehr wichtig ansehen, und zwar mehr als acht von zehn Firmen.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

AFT_15_DLG_Trendmonitor_KLG.mp3