

# Wertschöpfungsstufen einer Fleischerei

Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelverlusten innerhalb der  
Wertschöpfungskette Fleisch & Wurstwaren

Landwirtschaftlicher  
Erzeugerbetrieb/Erzeuger  
Zusammenschluss

## Schlachtung/Grobzerlegung

- Beanstandung durch den Veterinär, z.B. erkrankte Körperstellen/Abzesse
- Veränderung am Schlachtkörper, z.B. verheilter Knochenbruch
- „unsaubere“ Zerlegung aufgrund hoher Personalkosten („Zeit ist Geld“)

## Fleischerhandwerk Feinzerlegung & Veredelung

- Prozessverluste:
- Produktionsfehler, z.B. Maschinenschäden, Fremdkörper in den Produkten, Kontamination
  - Endstücke bleiben zurück
- Weitere Verluste:
- kulturell nicht akzeptierte Fleischteile werden in KMU verworfen
  - „unsaubere“ Feinzerlegung aufgrund hoher Personalkosten („Zeit ist Geld“)

## Fleischerfachgeschäft

- Qualitätsverluste:
- Bruch & Verderb
  - Beschaffenheit, Aussehen, Geruch entspricht nicht mehr der Qualität
- Warenüberhang:
- Endstücke vom Aufschnitt/ Reste von Tagesware (Hackfleisch/Feinkostsalate)
  - Dispositionsschwankung, z.B. aufgrund von Wetterumschwung in der Grillsaison
  - Warenverfügbarkeit bis Tagesende

Endverbraucher

Veränderte Darstellung aus:

Göbel et al. (2012): Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen. Studie für den Runden Tisch „Neue Wertschätzung von Lebensmitteln“ des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Münster, S.32.