

Lebensmittelinnovations- und Organisationsentwicklung



Klaus Ruffi,
Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
Testservice, k.ruffi@dlgts.com



Prof. Dr. Tilo Hühn,
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation,
tilo.huehn@zhaw.ch

Innovationen werden von Menschen in die Welt gebracht. Die Fähigkeit, innovativ zu sein, kann entwickelt, die entsprechende Kultur, die dies ermöglicht, miteinander verhandelt und gelebt werden. Es scheint, als sei eine soziale Innovation Voraussetzung für neue Produkte, Prozesse und Dienstleistungen. Seit 2014 arbeiten die Autoren mit dem Team der DLGTS, Gau-Bickelheim, an Organisationsstrukturen, die Neues und nicht nur Anderes ermöglichen. Garantierte Lebensmittelsicherheit bei hohem Genusswert durch Prozess- und Produktzertifizierung.

Der hier praktizierte Ansatz, der auf systemanalytischen Überlegungen (Vester, 2012) beruht, soll Neuzugänge zu einer Fragestellung eröffnen. Reentrante Prozesse ermöglichen Integration; eine durch evolutionäre Anpassung erworbene Fähigkeit, die die Voraussetzung zur Kategorisierung des Wahrgenommenen und damit die Unterscheidung eines Objektes oder Ereignisses vor seinem Hintergrund ermöglicht (Edelman et al., 2002). Erkennen reicht in diesem Zusam-

menhang von der Bedeutung der Funktion über die Erzeugung einer Relation bis hin zur Klassifizierung von Dingen oder Ereignissen sowie ihrer Neubewertung und Neuordnung. Durch die Wiedereinführung einer Unterscheidung ins Unterschiedene können Innovationen gefunden werden. Operative geschlossene Systeme können in einer überkomplexen, unkontrollierbaren Umwelt auf Veränderungen flexibel reagieren, indem sie die Differenz von System und Umwelt intern modellieren. Eine interne Unterscheidung zwischen Selbst- und Fremdreferenz eröffnet Handlungsspielraum (Luhmann, 1999).

Prüfzeichen geben Sicherheit

Aus dieser Zusammenarbeit sind unter anderem zwei Projekte entstanden: «Made in Germany» und «According to German Standards». Zielmarkt ist zunächst China, der über den Internethandel erschlossen wird. Das Thema Lebensmittelsicherheit stellt eine wesentliche Entscheidungsgrösse für alle Marktbeteiligten dar. Konsumentinnen und Konsumenten wünschen sich sichere, genussvolle, nährstoffreiche und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Mit dem

Prüfzeichen «Made in Germany» garantiert die DLG die Herkunft, die Qualität der Produktionsprozesse und die Qualität von in Deutschland hergestellten Produkten durch sensorische, chemisch/physikalische Analysen und Audits bei den Herstellern. Das DLG-Prüfzeichen «According to German Standards» garantiert die professionell kontrollierte Qualität von Lebensmitteln nach definierten deutschen Qualitätsstandards.



„MADE IN GERMANY“ – Geprüfte Qualität von Lebensmitteln aus deutscher Produktion

„MADE IN GERMANY“ genießt weltweit großes Vertrauen bei Verbrauchern, Herstellern und dem Handel. Deutsche Lebensmittel stehen für hohen Qualitätsanspruch, Nachhaltigkeit, Innovation und Verlässlichkeit.

Das DLG-Prüfzeichen „MADE IN GERMANY“ garantiert die Qualität von Lebensmitteln sowie deren Herstellung in Deutschland nach kontrollierten Produktions- und Produktstandards. Dafür werden die Herstellungsprozesse zertifiziert und die Lebensmittel durch Experten getestet.



Erste Produkte sind auf dem Markt

Zur Entwicklung dieser neuen Prüfzeichen war eine Kompetenzanalyse sowie eine Positionierung des Unternehmens eine wertvolle Voraussetzung. So konnte ein neuer vielversprechender Zielmarkt identifiziert und bearbeitet werden. Erste Produkte mit den Prüfzeichen sind bereits erhältlich. Das Rollenverständnis und die Tätigkeitsprofile der Beteiligten haben sich durch dieses Komplementärprojekt aus fachlicher wie prozessorientierter Sicht dynamisiert und bleiben in Veränderung. Die Wandlung zur Markt- und Nutzenorientierung konnte als permanenter Prozess etabliert werden.

Quellen:
Edelman, G.M.; Tononi, G. (2002), Gehirn und Geist, Wie aus Materie Bewusstsein entsteht, Verlag C.H. Beck, München
Luhmann, N. (1999), Gesellschaftsstruktur und Semantik: Studien zur Wissenssoziologie der modernen Gesellschaft Bd. 4., 1. Auflage, Suhrkamp-Taschenbuch, Wissenschaft, Frankfurt am Main
Vester, F. (2012), Die Kunst vernetzt zu denken, 9. Auflage, dtv Verlag, München