

Lebensmittellieferketten am Beispiel von Kaffee



Lieferketten sind Netzwerke von Verkehrsträgern und Transportmitteln, die einen ununterbrochenen Transport von Gütern vom Ausgangsort zum Zielort sicherstellen sollen. Laut Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) führt die Globalisierung dazu, dass Unternehmen Produktionsschritte in entfernte Länder verlagern oder Lebensmittel über weite Wege transportiert werden. Demnach ist „keine andere große Industrienation so intensiv in internationale Lieferketten eingebunden wie Deutschland“ - <https://www.bmz.de/de/themen/lieferketten/>. Neben der Textil- oder Automobilindustrie hängt insbesondere auch die Lebensmittelindustrie sehr stark von funktionierenden Lieferketten ab.

An der Hochschule Merseburg forschen wir an der Lieferkette „Kaffee“.

Globalisierte Lieferketten haben auch ihre Schattenseiten – unser Wohlstand und die wirtschaftlichen Chancen der Entwicklungsländer sind durch Lieferketten eng miteinander verbunden. Das bedeutet:

Wir tragen eine Verantwortung!

Diese Verantwortung sehen auch die Konsument:innen und machen ihre Kaufentscheidung zunehmend davon abhängig, dass Kaffeeanbieter:innen nachhaltige Lieferketten einhalten und nachweisen. Doch hier kommt Nachhaltigkeit in jeder Bohnees häufig zu Asymmetrien in der Informationskette. Die Lieferkette am Beispiel von Kaffee zeigt, dass zahlreiche Akteur:innen in dieser zusammenwirken und Informationen nicht immer vollständig und korrekt weitergegeben werden. Über die Anzahl der einzelnen Zwischenschritte können sich fehlende oder falsche Informationen schließlich zu Asymmetrien summieren.

Diese anhand eines konkreten Beispiels zu analysieren und darzulegen, ist Ziel unseres Forschungsprojekts. Hierfür arbeiten wir eng mit Familie Alvarez zusammen. Sie betreibt eine Kaffeeplantage im Südwesten Antioquias (Kolumbien/Südamerika) auf einer Höhe von 1550-1650 m. Das Familienoberhaupt Don Yayo trägt hier noch die Verantwortung für den gesamten Prozess. So soll eine Analyse der gesamten Lieferkette im Hinblick auf Informationsasymmetrien ermöglicht werden.

Hochschule Merseburg
 Rektorat
 Stefan Sprick
 Tel.: +49 3471 355 1231
 ✉ stefan.sprick@hs-merseburg.de
 › <https://www.hs-merseburg.de/forschen>

Hochschule Merseburg
 Prorektorat für Forschung, Wissenstransfer und
 Existenzgründung
 Abdulaziz Mardenli
 Tel.: +49 (0) 3461 46 - 0
 ✉ abdulaziz.mardenli@hs-merseburg.de
 › <https://www.hs-merseburg.de/forschen>

Anforderung für die Lehrkräfte

Nachhaltigkeit in jeder Bohne




Lebensmittelinfektionen am Beispiel von Kaffeebohnen

Lebensmittel sind Beispiele von Fortschritts- und Kompetenzfeldern, die nicht unproblematisch für den menschlichen Körper sind. Laut Bundesinstitut für Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelinformation (BfL) sind Lebensmittel in Deutschland relativ sicher, aber es gibt immer noch Fälle von Lebensmittelinfektionen. Ein Beispiel dafür ist die Infektion mit dem Bakterium *Salmonella*. In diesem Artikel werden wir uns mit den Ursachen und den Auswirkungen von Lebensmittelinfektionen am Beispiel von Kaffeebohnen beschäftigen.

Wie kann eine Lebensmittelinfektion durch Kaffeebohnen entstehen?

Die Infektion mit *Salmonella* kann durch verschiedene Wege entstehen. Ein häufiger Weg ist die Aufnahme von kontaminierten Kaffeebohnen. Dies kann passieren, wenn die Bohnen nicht richtig gelagert oder verarbeitet wurden. Ein weiterer Weg ist die Aufnahme von kontaminiertem Wasser oder Milchprodukten, die mit den Bohnen in Kontakt gekommen sind.

Welche Symptome treten bei einer Lebensmittelinfektion auf?

Die Symptome einer Lebensmittelinfektion können sehr unterschiedlich sein. In der Regel treten jedoch Bauchschmerzen, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall auf. In schweren Fällen kann es auch zu Fieber und Blut im Stuhl kommen.

Wie kann eine Lebensmittelinfektion verhindert werden?

Um eine Lebensmittelinfektion zu vermeiden, ist es wichtig, Lebensmittel richtig zu lagern und zu verarbeiten. Dies bedeutet, dass Lebensmittel trocken und kühl gelagert werden sollten. Außerdem sollten Lebensmittel richtig gewaschen und bei ausreichender Hitze verarbeitet werden.

Wichtige Informationen:

- Lebensmittelinfektionen sind eine ernsthafte Erkrankung.
- Bei Verdacht auf eine Lebensmittelinfektion sollte sofort ein Arzt konsultiert werden.
- Die Behandlung einer Lebensmittelinfektion hängt von der Art der Infektion ab.
- In schweren Fällen kann eine Hospitalisierung erforderlich sein.

