

Forschungsprojekt

## **Die Kette erfolgreicher gestalten**

Wertschöpfungskette Fleisch unter den Prämissen Produktsicherheit, Qualitätserhaltung und Umweltfreundlichkeit –Teil 2 (von 3)

Von Hannes Weindlmaier und Wilhelm Uffelmann

### **Literatur**

Der vorliegende Beitrag basiert auf den nachfolgend aufgeführten Endberichten des Verbundforschungsprojekts „Politikfolgenabschätzung der Umgestaltung der Wertschöpfungskette Fleisch unter den Prämissen Produktsicherheit, Qualitätserhaltung und Umweltfreundlichkeit“ für das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz. In diesen Endberichten ist auch umfangreiche weiterführende Literatur angegeben.

1. HUBER, A. und H. WEINDLMAIER (2005): Teilprojekt 1: Systemanalyse der Wertschöpfungskette Fleisch.
2. KARG, G., M. RANFT und W. KUSTERMANN (2006): Teilprojekt 2: Analyse des Verbrauchs an Fleisch und Fleischwaren aus sicherer, tiergerechter und umweltfreundlicher Produktion.
3. HEIßENHUBER, A., H. PAHL, W. SCHÖNBERGER und F.-X. ROTH (2006): Teilprojekt 3: Analyse und Bewertung von Veränderungen in der Fütterung und Haltung auf die Fleischerzeugung.
4. WEINDLMAIER, H., C. JANTKE und W. UFFELMANN (2006): Teilprojekt 4: Analyse, Evaluierung und Gestaltung des Risiko- und Umweltmanagementsystems von Verfahren der Schlachttiererfassung, Schlachtung und Fleischverarbeitung unter den Prämissen Produktsicherheit, Qualitätserhaltung und Umweltfreundlichkeit.

### **Anschriften der Verfasser**

Univ.-Prof. Dr. oec. Hannes Weindlmaier, Leiter der Arbeitsgruppe Milch- und Ernährungswirtschaft, Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung, Technische Universität München, Weihenstephaner Berg 1, 85354 Freising-Weihenstephan

Dr. rer. pol. Wilhelm Uffelmann, RölfsPartner Management Consultants GmbH, Grafenberger Allee 159, 40237 Düsseldorf, Wilhelm.Uffelmann@RoelfsPartner.de