

## **Essays on the Economics of Food Safety: Emerging Issues from the Consumer's and Food Industry's Perspective**

In der vorliegenden Arbeit werden die Ergebnisse von drei ökonomischen Studien zur Lebensmittelqualität und -sicherheit vorgestellt. Der Fokus liegt dabei auf aktuellen Themen, die aus der Perspektive von Verbrauchern und der Lebensmittelindustrie beleuchtet werden: Salmonellen und Campylobacter in Hähnchenbrustfilet, Enterobacter sakazakii in Babymilchnahrung und der International Food Standard Logistic, der u.a. von Herstellern und Einzelhändlern von abgepacktem, küchenfertigen Salat angewendet wird.

In der ersten Studie werden die kontingente Bewertungsmethode (KBM) sowie Auswahl-experimente (AE) angewendet, um die Zahlungsbereitschaft (ZB) von 240 Konsumenten für sichereres Geflügelfleisch zu bestimmen. Verschiedene Niveaus einer Risikoverringerung, an Salmonellose und/oder Campylobacteriose zu erkranken, werden anhand der beiden Methoden durch Verbraucher monetär bewertet. In diesem Zusammenhang wurde der Einbettungseffekt untersucht, der sich dadurch äußert, dass die ZB nicht in gleichem Ausmaß ansteigt, wie eine Risikoverringerung vorgenommen wird. Als Weiteres wurde die Besorgnis über verschiedene Themen zur Lebensmittelsicherheit bestimmt, die Wichtigkeit verschiedener Fleischeigenschaften beim Kauf evaluiert, sowie die Nutzung von Informationsquellen bezüglich Lebensmittelsicherheit erhoben. Bei der KBM wurde festgestellt, dass die ZB sensitive auf Änderungen des Risikos für einzelne Verringerungen (z.B. nur Salmonellose) reagiert, der Einbettungseffekt jedoch präsent ist, wenn beide gemeinsam evaluiert werden. Im Gegensatz dazu ist die ZB, die mit den AE bestimmt wurde, konvex für die verschiedenen Risikoverringerungen (vgl. Essay I).

Inhalt der zweiten Studie ist die Messung der ZB für eine Gesundheitsrisikoverringerung von Babymilchnahrung. Teilnehmer waren 84 Mütter und Väter von mit Babymilchnahrung gefütterten Kindern. Mittels einer multiplen hypothetischen Vickrey-Auktion bewerteten sie ein Gütesiegel auf der Verpackung, welches eine Verringerung des Risikos signalisiert, dass das Kind an Krankheiten verursacht durch den Erreger Enterobacter sakazakii erkrankt. Drei verschiedene Versionen des Experiments kamen zur Anwendung, in denen der Einfluss der Information über die Inzidenzrate (sogn. Ambiguitätseffekte) auf die Höhe der ZB gemessen wurde. Es wurde außerdem der Einfluss der Information über bestimmte Präparationstechniken evaluiert, die Eltern anwenden können, um dadurch selbst das Risiko auszuschließen. Es konnten keine signifikanten Ambiguitätseffekte nachgewiesen werden. Der Einfluss der Information über die Präparationstechniken war jedoch signifikant und bewirkte eine Reduzierung der ZB (vgl. Essay II).

In der dritten Studie werden Lebensmittelqualitäts- und -sicherheitsaspekte von abgepackten Salat vorgestellt und die Anwendung von Lebensmittelsicherheitsstandards bei Herstellern und Einzelhändlern untersucht. Fallstudien kamen zur Anwendung, um Einblicke darin zu bekommen, wer die treibende Kraft bei der Einführung von (neuen) Standards ist. Zwei Hersteller von abgepackten Salat, ein Einzelhändler und ein Logistikanbieter nahmen an der Studie teil. Der International Food Standard (IFS) und der IFS Logistic werden diskutiert. Die Ergebnisse deuten an, dass der IFS Logistic einen guten Ansatz darstellt, organisatorische Defizite zu überwinden und die Lücke zwischen Lieferanten und Einzelhändlern zu schließen. Probleme, die auf Ebene der einzelnen Geschäfte bestehen, werden jedoch auch mittels dieses Standards nicht ausgeräumt und verlangen nach anderen Lösungsansätzen (vgl. Essay III).