



Ökologische Lebensmittelverarbeitung aus Sicht der Verbraucherschaft

Ein Teilprojekt des ERA-Net Core Organic Cofund Projektes „Erarbeitung eines Code of Practice (CoP) für die ökologische Lebensmittelverarbeitung (ProOrg)“



Abb. 1: verarbeitete ökologische Lebensmittel

Steckbrief

Ziel des Projekts war es, aus Verbrauchersicht passende Technologien für die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln zu ermitteln. Die Ergebnisse zeigen, dass die Verbraucherschaft unterschiedliche Präferenzen hat und wenig über Lebensmittelverarbeitung weiß; nur der greifbare Nutzen eines Herstellungsverfahrens ist für sie interessant. Daher sollten die Verarbeitenden die spezifische Zielgruppe für ihre Produkte bestimmen. Die für diese Zielgruppe passenden Herstellungsprozesse sollten im Einklang mit deren Werten und Produktpräferenzen stehen.

Projektlaufzeit: 05/2018 bis 10/2021

Empfehlungen für die Praxis

Kommunikation mit der Verbraucherschaft

Verbraucherinnen und Verbraucher erwarten von ökologischen Produkten und ihrer Verarbeitung eine hohe Transparenz, sie haben jedoch unterschiedliche Präferenzen.

- Definieren Sie Ihre Zielgruppe von Bio-Kaufenden („traditionell“ oder eher „pragmatisch“) und stimmen Sie die Kommunikation auf deren Verarbeitungsverständnis und Produktpräferenzen ab.
- Kommunizieren Sie fair, offen und ehrlich die Auswirkungen und Vorteile Ihrer gewählten Verarbeitungstechnologie und stellen Sie sie als Teil einer nachhaltigen Wertschöpfungskette dar.
- Fördern Sie Transparenz und Vertrauen, indem Sie Prozesse und Produktmerkmale offen kommunizieren.
- Nutzen Sie möglichst Begriffe, deren Bedeutung klar definiert ist. Begriffe wie „schonend verarbeitet“ oder „natürlich“, wecken hohe, teils unrealistische und unterschiedliche Erwartungen.
- Bieten Sie den Verbraucherinnen und Verbrauchern die Möglichkeit, sich näher über das Produkt zu informieren (Website, QR-Code).

„Verwenden Sie die Verarbeitungstechnologien, die „Ihre“ Kundinnen und Kunden akzeptieren würden, würden sie sie kennen“.

Was Verbraucherinnen und Verbraucher unter „ökologischer“ Lebensmittelverarbeitung verstehen

Von verarbeiteten Bio-Lebensmitteln erwarteten die Testpersonen

- Rohstoffe aus ökologischer und kleinbäuerlicher Produktion mit artgerechter Tierhaltung
- möglichst regionale, gesunde und wenige Zutaten
- keine oder wenige Zusatzstoffe/künstliche Aromen
- wenige Verarbeitungsschritte
- möglichst handwerkliche Verarbeitung
- vertraute/einfache Verarbeitungstechnologien
- Verwendung erneuerbarer Energien

Hintergrund

Bislang ist wenig darüber bekannt, welche Erwartungen und Präferenzen Verbraucherinnen und Verbraucher mit Herstellungsprozessen von (ökologischen) Lebensmitteln verbinden. Daher wurden die Vorstellungen, Präferenzen und Kenntnisse der Testpersonen zu verarbeiteten Bio-Lebensmitteln erfasst. In einem nächsten Schritt wurde ermittelt, welche Verarbeitungstechnologien aus Sicht der Testpersonen zur Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln passen. Mittels Gruppendiskussionen mit Personen aus Deutschland und der Schweiz, die mindestens alle zwei Wochen Bio-Lebensmittel kauften, diskutierten wir Technologien zur Haltbarmachung am Beispiel von Milch und Apfelsaft.



Abb. 2: Auswahl unterschiedlicher Säfte im Bio-Supermarkt.

Ergebnisse

Assoziationen mit verarbeiteten Bio-Lebensmitteln

Mit verarbeiteten Lebensmitteln wurden in erster Linie Zusatzstoffe, künstlichen Aromen und Konservierungsstoffe, E-Nummern, Chemikalien und Verpackungsabfälle assoziiert. Verarbeitungstechnologien wurden selten erwähnt. Als Vorteile wurden Zeitersparnis, Bequemlichkeit, einfache Portionierung und die Verfügbarkeit auch nicht-saisonaler Produkte genannt. Es zeigte sich eine allgemeine Unsicherheit und Misstrauen mit Blick auf verarbeitete Lebensmittel und deren Herkunft, Umweltfreundlichkeit der Verpackung oder Transportwege bzw. CO₂-Fußabdruck.

Kommunikation verarbeiteter Bio-Lebensmittel

Verarbeitete Bio-Lebensmittel werden gerne mit Begriffen wie „natürlich“ und „schonend“ beworben. Bei den Testpersonen weckt dies jedoch hohe und teils widersprüchliche und unrealistische Erwartungen. Daher ist es wichtig, die Begriffe nur dann zu verwenden, wenn sie auch aus Sicht der Verbraucherschaft zutreffen. Sowohl für ‚schonend‘ wie auch für ‚natürlich‘ bedeutet das möglichst wenig Inhaltsstoffe und ein Minimum an Verarbeitungsschritten.

Verbraucherschaft hat unterschiedliche Präferenzen für Verarbeitungstechnologien

Allgemein zeigen sich zwei Typen von Verbraucherinnen und Verbrauchern, die sich in ihrer Offenheit gegenüber Verarbeitung und folglich auch ihren Produkt- bzw. Technologiepräferenzen unterscheiden.

- „Traditionelle“ Bio-Käuferinnen und Käufer, die nur einen geringen Grad an Verarbeitung tolerieren und ein möglichst ursprüngliches Produkt, einen hohen Nährstoffgehalt, wenige Verarbeitungsschritte und geringe Umweltauswirkungen wertschätzen; präferierte Produkte sind z.B. pasteurisierte Milch und frischer Direktsaft.
- „Pragmatische“ Bio-Käuferinnen und Käufer, die ökologische Primärproduktion UND Convenience wertschätzen und denen eine längere Haltbarkeit, ein höherer Nährstoffgehalt bei längerer Haltbarkeit und ein umweltfreundlicher Transport wichtig sind. Daher akzeptieren sie auch höhere Verarbeitungsgrade und Produkte wie z.B. länger haltbare Milch (ESL) oder Hochdruck-behandelten Saft (HPP).



Abb. 3: Auswahl unterschiedlicher Trinkmilchen im Bio-Supermarkt

Projektbeteiligte:

Prof. Dr. Katrin Zander und Ronja Hüppe, Universität Kassel, Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing, Witzenhausen



Die ausführlichen Ergebnisse des Projekts 17OE015 finden Sie unter:
www.orgprints.org/42748

Weiterführende Informationen zum Gesamtprojekt „ProOrg“ finden Sie unter
www.proorgproject.com

Kontakt:

Universität Kassel – Agrar- und Lebensmittelmarketing
Steinstraße 19, 37213 Witzenhausen
Ronja Hüppe
alm@uni-kassel.de

Abb. 1 und 2, © BLE, Bonn: Foto Thomas Stephan
Abb. 3, © Ronja Hüppe