



Pressemitteilung Juni 2018

Konsumenten dürfen ab sofort über den Geschmack der Produkte im Supermarkt urteilen.

Noch nie hatten Konsumenten so viel Einfluss auf die sensorische Qualität der Produkte im deutschen Lebensmitteleinzelhandel.

In Deutschland werden Prüf- bzw. Gütesiegel gerne auf Lebensmittelverpackungen verwendet. Eine aktuelle Studie¹ zeigt, dass **in 2017 etwa 72 Prozent der Deutschen beim Lebensmitteleinkauf besonders auf Gütesiegel achteten, weil sie der Meinung waren, damit die Produktqualität besser bewerten zu können.** Allerdings sind nicht alle Siegel für die Konsumenten relevant. Das weiß Prof. Dr. Holger Buxel, Professor für Dienstleistungs- und Produktmarketing, Fachhochschule Münster²: In seiner Studie zeigt er, dass **„weniger als 50 Prozent der Befragten wissen, was die Gütesiegel über das jeweilige Produkt aussagen. Die konkrete Aussagekraft der jeweiligen Siegel über ein Lebensmittelprodukt ist vielen Befragten nicht klar“.**

Was fehlt also auf dem Markt, um Konsumenten nachhaltig über die geschmackliche und sensorische **Qualität** der Produkte zu informieren? Welchen **Standards** muss ein **Konsumententest** entsprechen, damit eine objektive und repräsentative Messung eindeutig vorgenommen werden kann?

Bei Lebensmitteln ist die Lage relativ einfach. Anerkannte Sensorikmethoden wie der Standard DIN 10974 existieren bereits. Es wird empfohlen, dass die **Konsumenten selber** die Produkte testen und bewerten. Allerdings wenden die Gütesiegel in der Lebensmittelbranche diese sehr selten an. Bei den meisten Tests werden die Konsumenten erst gar nicht befragt.

Warum sollten sich aber Konsumenten für ein Siegel interessieren, wenn sie **nicht richtig involviert** sind? Wie ist zu erklären, dass die Produkte **den Geschmack der Konsumenten treffen** sollen, wenn sie von den Verbrauchern nicht mal **sensorisch getestet** wurden?

Aus diesem Gedanken heraus ist eine **neue Auszeichnung für Lebensmittel** entstanden, die genau diese Lücke schließen soll. Jedes Produkt wird von einem **Panel, bestehend aus 100 Konsumenten**, getestet. Das ist weit mehr als der Standard von 60 Prüfpersonen.

Der Aufwand für ein solches Vorhaben ist groß, aber notwendig. **Definierte Zielgruppen** müssen rekrutiert werden, um sicherzustellen, dass die Konsumenten regelmäßige Verwender der jeweiligen Produktkategorie sind. Die Umsetzung der Tests muss in **professionell ausgestatteten Sensoriklaboren** nach DIN EN ISO 8589 erfolgen.

¹ Gütesiegel Monitor 2018 – Splendid Research GmbH - repräsentative Umfrage unter 1.200 Deutschen

² Studienbericht Akzeptanz und Nutzung von Güte- und Qualitätssiegeln auf Lebensmitteln Ergebnisse einer empirischen Untersuchung - Münster, Oktober 2010

Jedes Produkt wird einem sensorischen Test unterzogen, bei dem die Konsumenten die Eigenschaften des Produkts (Farbe, Aussehen, Geruch, Konsistenz, Mundgefühl und Geschmack!) bewerten.

Die Testprodukte müssen **mindestens 66 Prozent an Kaufabsicht** bei den Konsumenten erzielen, um die Auszeichnung zu erhalten. Zusätzlich müssen sich die Produkte auch **gegenüber der Konkurrenz behaupten**: Nur das beste Produkt einer Kategorie wird ausgezeichnet.

Um noch mehr Transparenz zu bieten, werden die Konsumententests nicht von den Organisatoren selbst durchgeführt, sondern **von einem unabhängigen Institut** der sensorischen Analyse im Lebensmittelbereich.

Auf Basis dieses „DIN-Regelwerks“ ist eine neue Auszeichnung entstanden: „**GaumenHit**“. Das Qualitätszeichen steht für Produkte mit überdurchschnittlichen Genuss, die den Geschmack der Konsumenten getroffen haben.

Über GaumenHit

«**GaumenHit**» ist eine Auszeichnung für die besten Produkte. Sie ist eine Orientierung für den Konsumenten. Die Qualität der Lebensmittelprodukte wird ausschließlich von Konsumenten getestet, die nach ihrem Geschmack urteilen. Für jedes Produkt wird ein sogenannter sensorischer Test durchgeführt, an dem 100 Konsumenten teilnehmen.

Die Tests werden von SAM München, einem unabhängigen Institut im Bereich der Verbrauchersensorik, durchgeführt und finden in nach ISO Standard DIN EN ISO 8589 ausgestatteten Sensoriklaboren statt.

Die Ziele der Selektion sind:

- Produkte von überdurchschnittlichem Genuss auszuzeichnen
- Den Konsumenten eine Orientierung beim Lebensmitteleinkauf zu geben
- Den Herstellern eine qualitative Rückmeldung über die Produkttests zu liefern

Die Selektion hat eine eigene Kategorie für Bio-Produkte. Diese ist ausschließlich Bio-Produkten vorbehalten.

Die Auszeichnung kann nur an Produkte verliehen werden, die mindestens 66 Prozent an Kaufabsicht erzielen. Produkte, die in unmittelbarem Wettbewerb stehen, müssen sich auch gegenüber der Konkurrenz behaupten.

Pressekontakt :

GaumenHit

Caleho GmbH

An der Ochsenwiese 3

55124 Mainz

Tel. : 0049 6131 4904010

Fax : 0049 6131 4904009

2019@gaumenhit.de

<https://www.gaumenhit.de/>