



Pressemitteilung Juni 2019

Welche Lebensmittel schmecken den Deutschen in 2019? Verbraucher dürfen erneut entscheiden

Diesen Oktober treten Hersteller wieder mit Ihren Lebensmitteln gegen einander an, um sich damit den wichtigsten Erfolgsbaustein auf dem Markt zu holen: DAS FEEDBACK DER VERBRAUCHER.

Nach einer erfolgreichen Edition im vergangenen Jahr, dürfen sich die Konsumenten erneut auf Lebensmittel freuen, die sie selbst testen. Nach dem Motto Konsumenten testen für Konsumenten, treffen sich für jedes angemeldete Lebensmittelprodukt jeweils 100 Konsumenten, um über den Geschmack zu entscheiden.

Laut dem Ernährungsreport 2019 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft **achten 99 % der Verbraucher bei Ihrem Einkauf auf Lebensmittel, die ihnen schmecken**. Da liegt es nahe, dass der Fokus bei [GaumenHit](http://www.gaumenhit.de) auf dem Geschmack liegt.

Der Erfolg von 2018 geht weiter

Bereits zur 2018-er Edition der Lebensmittelauszeichnung hatten sich zahlreiche namhafte Hersteller angemeldet. Vom 15. – 30. Oktober 2018 fanden in insgesamt 24 Kategorien Konsumententests statt. Bereits in der ersten Testwoche fanden 500 Konsumenten ihren Weg ins Sensoriklabor.

Seit Dezember 2018 dürfen sich Verbraucher über 19 Produkte im Regal freuen, die das Siegel „GaumenHit“ tragen. Erlangt haben die Hersteller eine zuverlässige Bestätigung für den besonderen Geschmack ihres Produktes. Der Titel birgt Vorteile bei Verhandlungen mit Einkäufern, indem das Siegel die hohe Produktqualität, ausschließlich basierend auf der Bewertung des Endverbrauchers, demonstriert. Im Regal sorgt dies sicherlich für mehr Aufmerksamkeit bei den Konsumenten. Die Übersichtlichkeit im Regal wird garantiert, in dem nur jeweils ein Produkt aus einer Gruppe direkter Konkurrenten gewinnen kann. Noch bis zum 31. Dezember 2019 wird das [Siegel auf den Siegerprodukten](#) den Konsumenten eine Orientierung geben.

Garantierte Unabhängigkeit

Jedes von den Herstellern angemeldete Lebensmittel wird von einem **Panel, bestehend aus mindestens 100 Konsumenten**, getestet. Im Zentrum der Tests steht die sensorische Analyse, d.h. jede Probe wird anhand der Kriterien Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack geprüft. Für jedes registrierte Produkt wird gemäß seinen Eigenschaften ein angepasster Fragebogen erstellt.

Als Experte im Bereich der Sensorik und Konsumentenforschung weiß SAM Sensory and Marketing International GmbH genau, wie die Produkte von wem und unter welchen Bedingungen getestet werden müssen, um repräsentative Ergebnisse zurück in die Industrie zu liefern. Daher übernimmt SAM seit 2018 die Umsetzung des Konsumententests.

Die Tests finden in nach ISO Standard DIN EN ISO 8589 ausgestatteten Sensoriklaboren statt und unterliegen den Empfehlungen der Norm DIN 10974.

Die Ergebnisse werden für jeden Teilnehmer erstellt und in Form eines ausführlichen Berichts an die Hersteller zurückgegeben. Damit erhalten Sie ein wahres Feedback zu ihrem Produkt im Vergleich zu

ihren Wettbewerbern.

Über GaumenHit

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

Das GaumenHit Siegel erhält das beste Lebensmittel einer Produktkategorie, das ein Gesamturteil von **mindestens 6,7** und eine **Mindestkaufwahrscheinlichkeit von 50%** aufweist.

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 Auszeichnung sind:

- den Konsumenten eine Stimme zu geben
- die Konsumenten bei ihrem Einkauf zu unterstützen und ihnen eine zuverlässige Orientierung zu geben
- die Lebensmittelqualität zu fördern
- Einzelhändlern eine glaubwürdige Empfehlung für potenzielle Blockbuster zu geben
- Herstellern ein Marketinginstrument für Ihre Kommunikation mit den Konsumenten zu geben
- den Herstellern eine qualitative Rückmeldung zu liefern

Pressekontakt :

GaumenHit

Armonia Deutschland GmbH

Maturin Craplet

An der Ochsenwiese 3

55124 Mainz

Tel. : 0049 6131 46495 91

Fax : 0049 6131 46495 92

Gaumenhit2020@gaumenhit.de

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