

Bonner Forum will Verbraucher aufklären

13.05.2009, 11:58 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Bizerba GmbH & Co. KG*

Frischeindikator soll Lebensmittelsicherheit erhöhen

Bonn, 11. Mai 2009, ne-na.de - Mit jedem Lebensmittelskandal rückt sie ein wenig nach oben auf der Agenda der Verbraucherpolitiker: die Frage nach der Frischegarantie von verderblichen Lebensmitteln. Den Verbraucher über diese Problematik besser aufzuklären, ist Ziel des Forums Pro Frische, dem neben Wissenschaftlern der Universität Bonn Experten des Balinger Technologieherstellers Bizerba und des schweizerischen Chemieunternehmens Ciba sowie des Deutschen Hausfrauen-Bundes (DHB) <http://www.hausfrauenbund.de/multiplex.php?sid=ND9F-MKAA-4a08103879cf5&path=home/angehören>. Die beteiligten Wissenschaftler vom Zentrum für Evaluation und Methoden (ZEM) und dem Institut für Landtechnik der Universität Bonn <http://www.landtechnik.uni-bonn.de> haben in Zusammenarbeit mit den übrigen Forums-Teilnehmern eine Studie erarbeitet, die die Möglichkeiten eines Frischeindikators mit so genanntem Time Temperature Indicator (TTI) namens OnVu <http://www.onvu.com> untersucht.

„Die Teilnehmer gaben dabei oft an, dass die Frische vieler Lebensmittel schwer zu beurteilen ist und ein Frischeindikator durchaus hilfreich sein kann“, so Professor Rainer Stamminger von der Universität Bonn. Jeweils knapp zwei Drittel befürchten, Lebensmittel könnten vor allem im Sommer beim Transport zu warm werden und dass der Handel bestimmte Lebensmittel unzureichend lagere und diese bereits beim Kauf verdorben sein könnten. „Ein zu Beginn harmloser Prozess, dessen Geschwindigkeit allerdings maßgeblich vom Verhalten des Verbrauchers abhängt. Denn die Zahl der Keime steigt explosionsartig an, sobald die Kühlkette an irgendeiner Stelle unterbrochen wird – zum Beispiel während der Heimfahrt im heißen Auto oder im zu warmen Kühlschrank“, berichtet die Bonner Wissenschaftlerin Dr. Judith Kreyenschmidt. Die Mehrzahl der Konsumenten würde laut eigener Aussage damit die Produktwahl zugunsten des Lebensmittels mit einem Frischeindikator fällen.

Gäbe es einen solchen, glaubten rund 85 Prozent der Studienteilnehmer, dass sie die Frische von Lebensmitteln besser beurteilen könnten. Als Vorteile eines solchen TTI's bezeichneten sie unter anderem die größere Transparenz und bessere Kontrolle des Handels, leichtere Verständlichkeit für den Kunden und Informationen über den Verlauf der Kühlkette sowie der jeweiligen Lagerbedingungen. Über drei Viertel der Befragten gaben schließlich an, so Stamminger, „dass Lebensmittel mit Frischeindikator eher als herkömmliche gekauft würden, bei ansonsten gleichen Bedingungen.“ Sie seien zudem bereit, für ein Mehr an Qualitäts- und Frischesicherung einen Aufpreis zu zahlen.

„Der grundlegende Gedanke eines Frischeindikators auf TTI-Basis ist die Visualisierung der Kühlkette, die das Mindesthaltbarkeitsdatum ergänzt. Wir wollen eine Anzeige bieten, die sich mit fortschreitender Zeit ändert, also verfärbt, und den Frischeszustand von Lebensmitteln ablesbar macht, die nach der Ernte, der Schlachtung oder der Herstellung sofort an Frische und Qualität verlieren“, sagt Marc Büttgenbach, Sales Director Labels & Consumables bei Bizerba <http://www.bizerba.de>.

Das Bizerba TTI-Systemetikett funktioniert auf Basis einer von Ciba entwickelten Druckfarbe, die mit Licht aktiviert ihre Farbe ändert - von farblos bis zu Blau. Im weiteren Zeitverlauf wird diese Reaktion wieder rückgängig gemacht. Das Rückverfärben von Blau nach farblos geht umso schneller, je höher die Temperatur ist. In der Praxis bedeutet dies: Wird die ideale Temperatur oder die Anzahl der vordefinierten Haltbarkeitstage überschritten, verändert das Etikett die Farbe von „frisch“ über „noch zum Verzehr geeignet“ bis „nicht mehr verzehrbar“. Somit liefert es für den Verbraucher auf einen Blick eine verlässliche Kontrolle der Kühlkette von der Produktion bis zum Checkout, der Produzent kann Frische eindeutig nachweisen, Kühlkettenverletzungen lassen sich dokumentieren und entsprechende Kosten zuordnen.

Damit könne die Vision von der Transparenz von der Herstellung bis zum Verbraucher Wirklichkeit werden. Die Studienergebnisse belegten nach Ansicht von Büttgenbach, dass die Einführung eines Frischeanzeigers deutliche Vorteile für Kunden und Handel bringe: Beide bekommen mehr Sicherheit bei Frische und Haltbarkeit. „Der Verbraucher kann

vor und nach dem Kauf erkennen, ob das Produkt entsprechend der Vorschriften des Herstellers gelagert wurde. Denn andernfalls würde die Prognose des Mindesthaltbarkeitsdatums hinfällig. Wer im Handel auf einen solchen Indikator setzt, wird durch den Zuwachs an Kundenvertrauen auch die Kundenbindung verbessern, denn Qualität ist heute mehr denn je ein Unterscheidungsmerkmal im hart umkämpften Lebensmittelhandel“, resümiert Büttgenbach. Eine Meldung von NeueNachricht. Für den Inhalt ist NeueNachricht verantwortlich.

Portrait

Onlinenachrichtendienst NeueNachricht

News-ID: 309667 • Views: 173 (Stand: 15.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/309667/Bonner-Forum-will-Verbraucher-aufklaeren.html>