

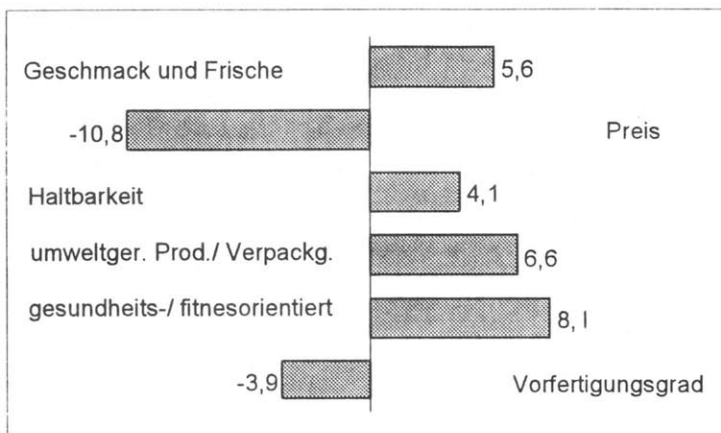
3.1. Bestimmung der Qualitätsansprüche von Verbrauchern

Das Kennen der Qualitätsansprüche der Verbraucher ist heute eine unumgängliche Notwendigkeit für die Hersteller von Lebensmitteln.

Das Bemühen von Theoretikern und Praktikern um diese Problematik wird bei der derzeitigen Situation auf dem Lebensmittelmarkt immer notwendiger.

Im Rahmen des vom Kultusministerium geförderten Forschungsprojektes *"Verzehr von Lebensmitteln im Wechselspiel von Lebensmittelqualität und Verbrauchererwartung"*

und verschiedenen studentischen Projektarbeiten sind für Sachsen-Anhalt, d.h. den Verbraucher aus Sachsen-Anhalt, umfangreiche Untersuchungen durchgeführt worden. Ausgewählte Ergebnisse sollen unter obiger Thematik vorgestellt werden. Ausgehend von Erhebungen zum Ernährungsverhalten allgemein und zu produkt-spezifischen Verzehrsgewohnheiten werden die Kriterien für die Lebensmittelauswahl, d.h. die Kaufargumente bewertet.



Entwicklung der Kaufargumente für Lebensmittel von 1992 zu 1995 in %

Geschmack und Frische sind zwei wesentlichen Kriterien, die seit 1992 an Bedeutung zugenommen haben. 90,4% der Sachsen-Anhalter setzen heute Geschmack und Frische als erstes Kaufkriterium für Lebensmittel an. Auch bei den verschiedenen Produktgruppen wie Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Kleingebäck, Obst und Gemüse, Milch- und Milchprodukten sowie Getränken sind beide Kriterien, z.T. auch in Kombination immer an erster Stelle zu sehen. Da vorrangig frische Lebensmittel in die produktspezifischen Untersuchungen einbezogen waren, folgt für die Kunden als nächster Qualitätsmaßstab die Haltbarkeit.

Ausgehend von solchen Fakten wird versucht die allgemeine Produktqualität an konkrete Eigenschaften von Lebensmitteln zu koppeln. Am Beispiel von Teigwaren sollen die konkreten Ansprüche aufgezeigt werden. Nur durch die Umsetzung dieser Qualitätsansprüche ist die regionale Lebensmittelproduktion und der Handel in der Lage, die notwendige Marktakzeptanz durch den Verbraucher zu erreichen.