

DGQ Food-Barometer 2014

Eine Verbraucher-Umfrage der Deutschen
Gesellschaft für Qualität e.V. (DGQ)

Dezember 2014



DGQ

Deutsche Gesellschaft
für Qualität

Für die **repräsentative Umfrage** hat die Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V. (DGQ) gemeinsam mit dem Marktforschungsinstitut Innofact AG rund 1.000 Personen zwischen 18 und 65 Jahren befragt.

Die Stichprobe entspricht nach Alter, Geschlecht und Region der repräsentativen Verteilung der deutschen Bevölkerung. Die unabhängige Online-Erhebung fand im Juli / August 2014 statt.

Die **Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V.** prägt und moderiert die praxisnahe Plattform engagierter Fachleute aus allen Unternehmensebenen und Leistungsbereichen zum Thema Qualität. Der Verein mit knapp 6.500 Mitgliedern und 62 Regionalkreisen bundesweit gestaltet Netzwerke und vergibt Zertifikate für nachgewiesene Kompetenz in Qualitäts-, Umwelt-, sowie Arbeitssicherheits- und Lebensmittelsicherheitsmanagement. Die DGQ Weiterbildung GmbH qualifiziert jährlich mehrere Tausend Teilnehmer zu Beauftragten, Managern und Auditoren im Qualitäts- und Umweltmanagement sowie in der Arbeitssicherheit. Die DGQ-Forschung erarbeitet in Gemeinschaftsprojekten mit KMU neue Anwendungen für das Qualitätsmanagement.

Die DGQ zertifiziert und bildet Personen im Bereich Lebensmittelsicherheit aus nach dem International Food Standard (IFS), der Food Safety System Certification-Norm (FSSC 22000) und nach der Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) sowie im Hygienemanagement.

DGQ Food-Barometer 2014

1. Kriterien beim Lebensmittelkauf



DGQ

Deutsche Gesellschaft
für Qualität

Am häufigsten achten die Befragten beim Lebensmittelkauf auf folgende Kriterien:

1. Preis: 72 Prozent
2. Geschmack: 53 Prozent
3. Gesundheit: 33 Prozent

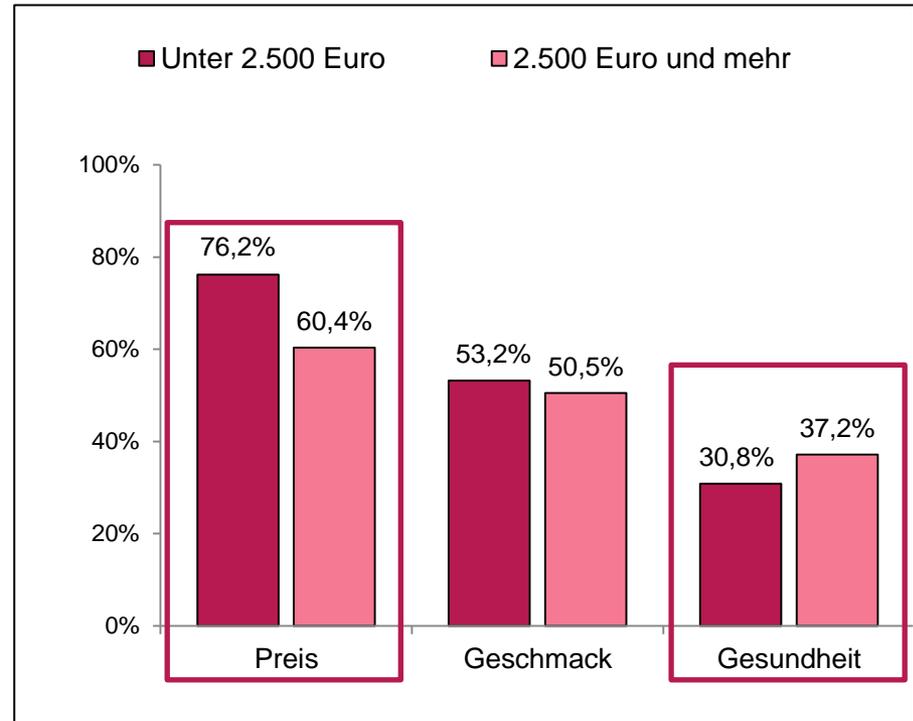
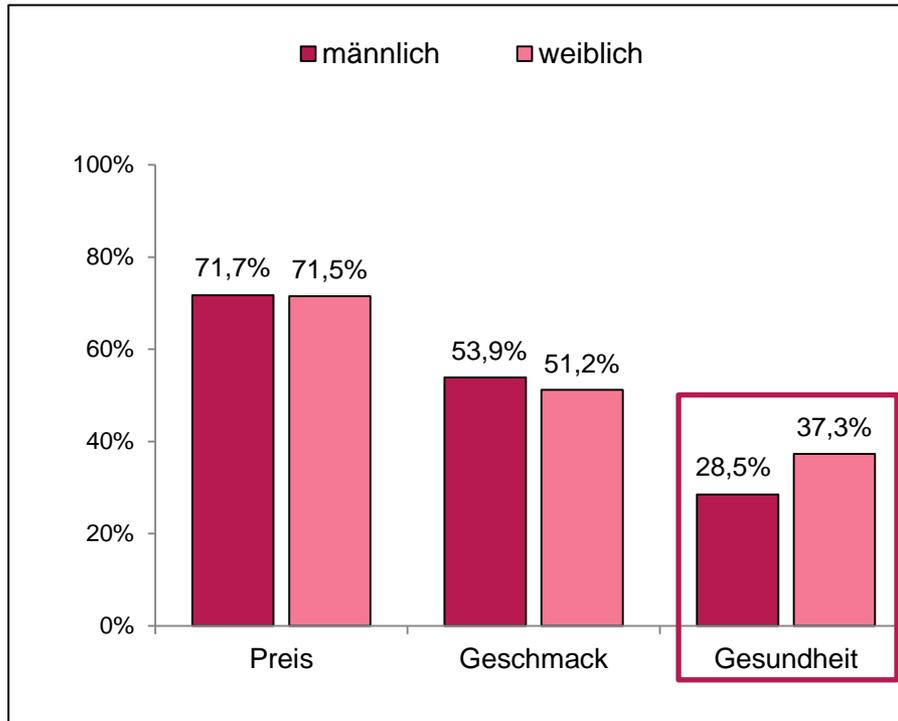
Worauf achten Sie besonders, wenn Sie Lebensmittel einkaufen?*

Rang	Branchen	In %
1	Preis	71,6
2	Geschmack	52,6
3	Gesundheit (z.B. ohne künstliche Zusatzstoffe, vitaminreich etc.)	32,9
4	Regionalität der Produkte	27,3
5	Makellose Optik (z.B. bei Obst und Gemüse)	25,1
6	Fett- und Kaloriengehalt	25,0
7	Qualitäts- und Gütesiegel	19,8
8	Marke	13,7
9	Ursprungsland	12,5
10	Ansprechende Verpackung	5,7

*Bis zu drei Mehrfachnennungen möglich

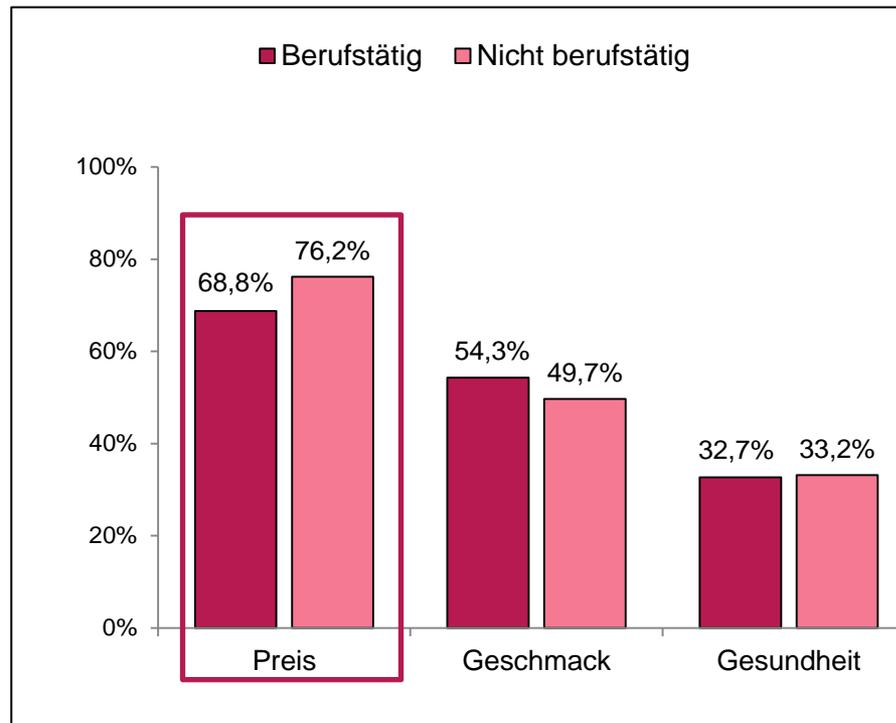
n = 1.010

Worauf achten Sie besonders, wenn Sie Lebensmittel einkaufen?



- Frauen ist das Kriterium „Gesundheit“ beim Lebensmittelkauf deutlich wichtiger als Männern
- Signifikante Unterschiede bestehen auch in Bezug auf das Haushaltsnettoeinkommen: Befragte mit niedrigem Einkommen achten deutlich mehr auf den „Preis“ als Befragte mit hohem Einkommen. Diese nennen öfter „Gesundheit“ als Kriterium beim Lebensmittelkauf

Worauf achten Sie besonders, wenn Sie Lebensmittel einkaufen?



Auch in Bezug auf Berufstätigkeit lässt sich ein Unterschied beim Kriterium „Preis“ feststellen: Berufstätige achten weniger auf den Preis als Nicht-Berufstätige.

- Durch alle Schichten und Altersgruppen hinweg ist den Befragten der Preis das wichtigste Kriterium beim Lebensmittelkauf (72 Prozent)
- Erst mit deutlichem Abstand werden Geschmack (53 Prozent) und Gesundheit der Lebensmittel (33 Prozent) als Kriterium genannt
- Trotzdem zeigen sich auch teils signifikante Unterschiede zwischen einzelnen Gruppen: So sind Frauen deutlich gesundheitsbewusster als Männer. Einkommen, Bildungsstand und Berufstätigkeit haben ebenfalls einen Einfluss. Je niedriger das Einkommen, desto eher wird der Preis als Kriterium genannt
- Überraschend ist dagegen, dass die „Marke“ eines Lebensmittelprodukts eine geringe Rolle spielt. Nur 14 Prozent gaben dies als Kaufkriterium an

DGQ Food-Barometer 2014

2. Qualitätsverständnis



DGQ

Deutsche Gesellschaft
für Qualität

Am häufigsten verbinden die Befragten folgende Eigenschaften mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln:

1. Frisch und unbehandelt: 63 Prozent
2. Keine / wenige künstliche Zusatzstoffe: 51 Prozent
3. Mit ausreichend gesunden Nährstoffen: 46 Prozent
4. Natürlich geschmacksintensiv: 33 Prozent
5. Günstig: 25 Prozent

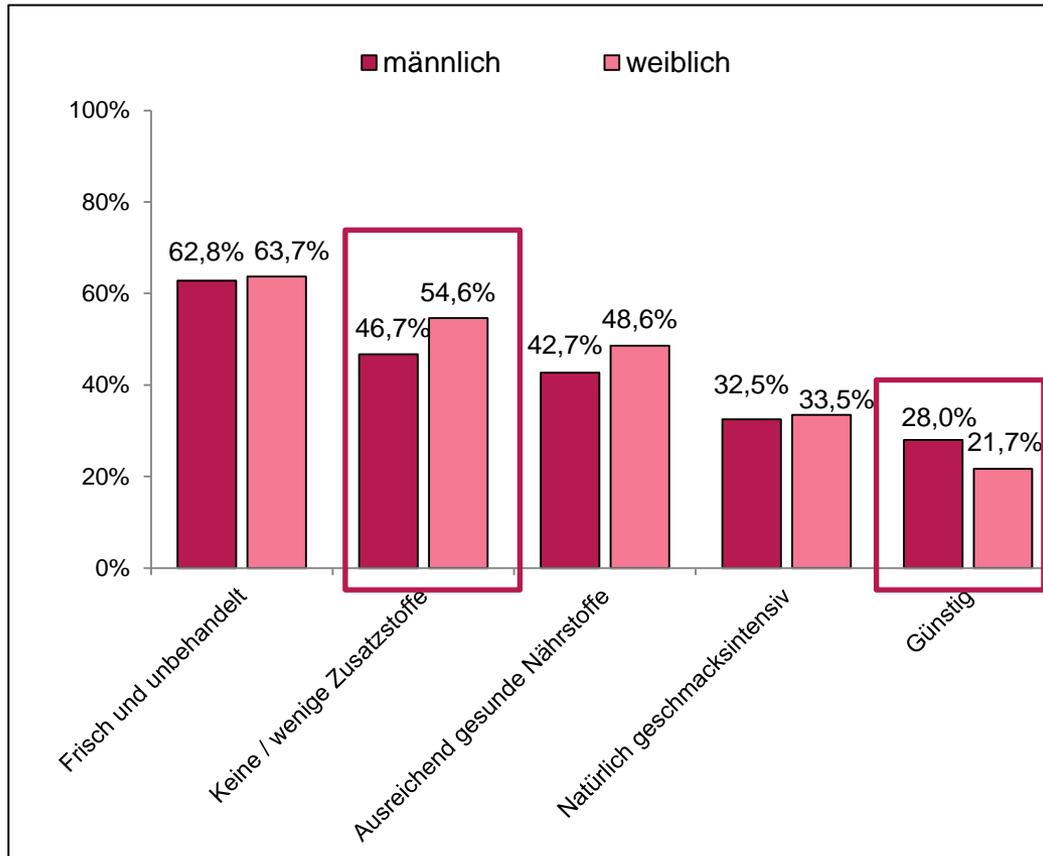
Wie sollte Ihrer Meinung nach ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel unbedingt sein?*

Rang	Branchen	In %
1	Frisch und unbehandelt	63,3
2	Keine / wenige künstliche Zusatzstoffe	50,6
3	Mit ausreichend gesunden Nährstoffen	45,6
4	Natürlich geschmacksintensiv (bspw. aufgrund eines adäquaten Reifeprozesses)	33,0
5	Günstig	24,9
6	Makellose Optik (z.B. keine Druckstellen bei Obst und Gemüse)	20,3
7	Biologisch hergestellt	17,4
8	Lange haltbar	17,3
9	Geschmackvoll mithilfe beigefügter Gewürze, Aromen oder weiterer Zusatzstoffe	7,1
10	Einfach und schnell in der Zubereitung (bspw. in der Mikrowelle)	6,8

*Bis zu drei Mehrfachnennungen möglich

n = 1.010

Wie sollte Ihrer Meinung nach ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel unbedingt sein?



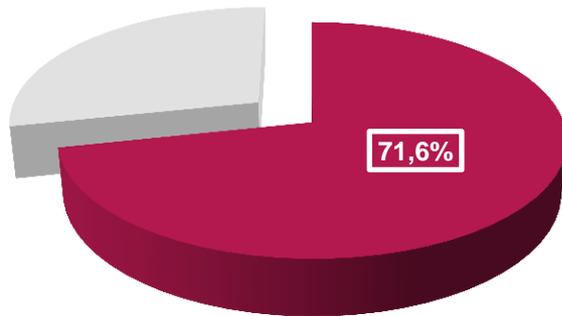
- Für Frauen müssen qualitativ hochwertige Produkte „keine oder wenige Zusatzstoffe“ enthalten
- Damit sind sie wieder deutlich gesundheitsbewusster als Männer
- Diese verbinden signifikant öfter als Frauen „günstig“ mit der Qualität eines Lebensmittels

Wie sollte Ihrer Meinung nach ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel unbedingt sein?

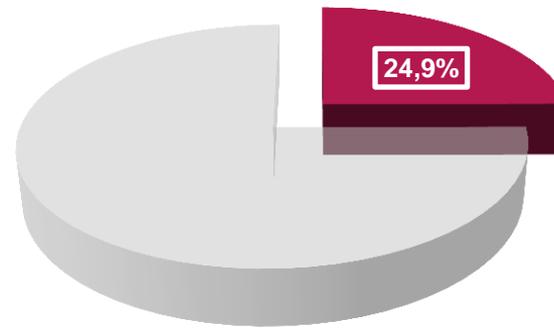
	Volks/ Hauptschule	Höhere Schule (ohne Abitur)	Abitur, ohne Studium	(Fach)Hoch- schulstudium
Frisch und unbehandelt	59,5%	62,5%	67,1%	66,7%
Keine / wenige Zusatzstoffe	42,6%	51,9%	56,4%	55,7%
Ausreichend gesunde Nährstoffe	44,5%	47,0%	42,2%	50,0%
Natürlich geschmacksintensiv	26,1%	34,0%	36,0%	40,2%
Günstig	38,3%	25,3%	12,9%	14,4%
Makellose Optik	22,7%	25,3%	16,9%	12,1%
Biologisch hergestellt	9,8%	14,0%	25,8%	26,4%
Lange haltbar	24,2%	15,8%	17,3%	6,9%
Geschmackvoll mithilfe von Zusatzstoffen	8,6%	5,3%	6,2%	8,6%
Einfach und schnell	10,1%	4,9%	6,2%	4,6%

Besonders deutlich sind die Unterschiede je nach Bildungsstand bei den Eigenschaften „günstig“, „biologisch hergestellt“ und „lange haltbar“.

„Preis“ als Kriterium beim
Lebensmittelkauf



„Günstig“ als Eigenschaft eines
qualitativ hochwertigen Lebensmittels



Für eine große Mehrheit (72 Prozent) ist der Preis zwar wichtiges Kriterium beim Lebensmittelkauf, aber deutlich weniger der Befragten (25 Prozent) verbinden damit auch qualitativ hochwertige Lebensmittel.

- Auch bei den Eigenschaften, die die Befragten mit Qualität bei Lebensmitteln verbinden, sind die Ergebnisse deutlich: Am ehesten sind für sie „frische und unbehandelte“ (63 Prozent) Lebensmittel qualitativ hochwertig. Gefolgt von den Eigenschaften „keine oder wenige künstliche Zusatzstoffe“ (51 Prozent) und „mit ausreichend gesunden Nährstoffen“ (46 Prozent)
- Aspekte wie „lange haltbar“ oder „einfach und schnell in der Zubereitung“ sind aus Sicht der Befragten hingegen keine Eigenschaften von Qualität bei Lebensmitteln. Dabei ist die Lebensmittelindustrie gerade seit den letzten Jahren von dem Trend der sogenannten „Convenience“-Lebensmittel geprägt – also Produkte, die bequem in der Zubereitung sind
- Interessant sind die Unterschiede zwischen Kaufkriterium und Qualitätsverständnis beim Thema „Preis“. Die Befragten verbinden „günstige“ Lebensmittel nicht mit Qualität. Trotzdem ist der Preis das wichtigste Kaufkriterium

DGQ Food-Barometer 2014

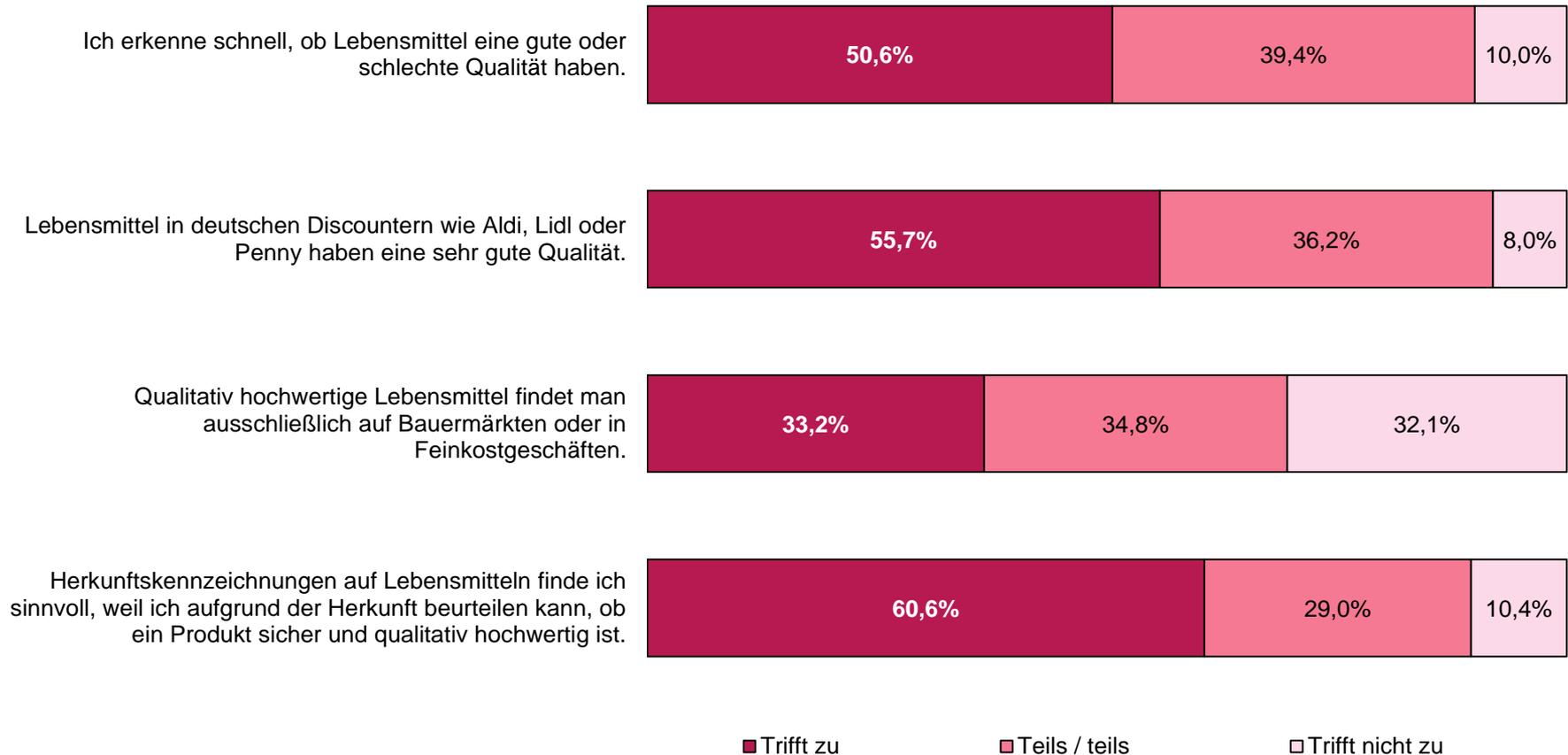
3. Einschätzung und Vertrauen in Lebensmittel



DGQ

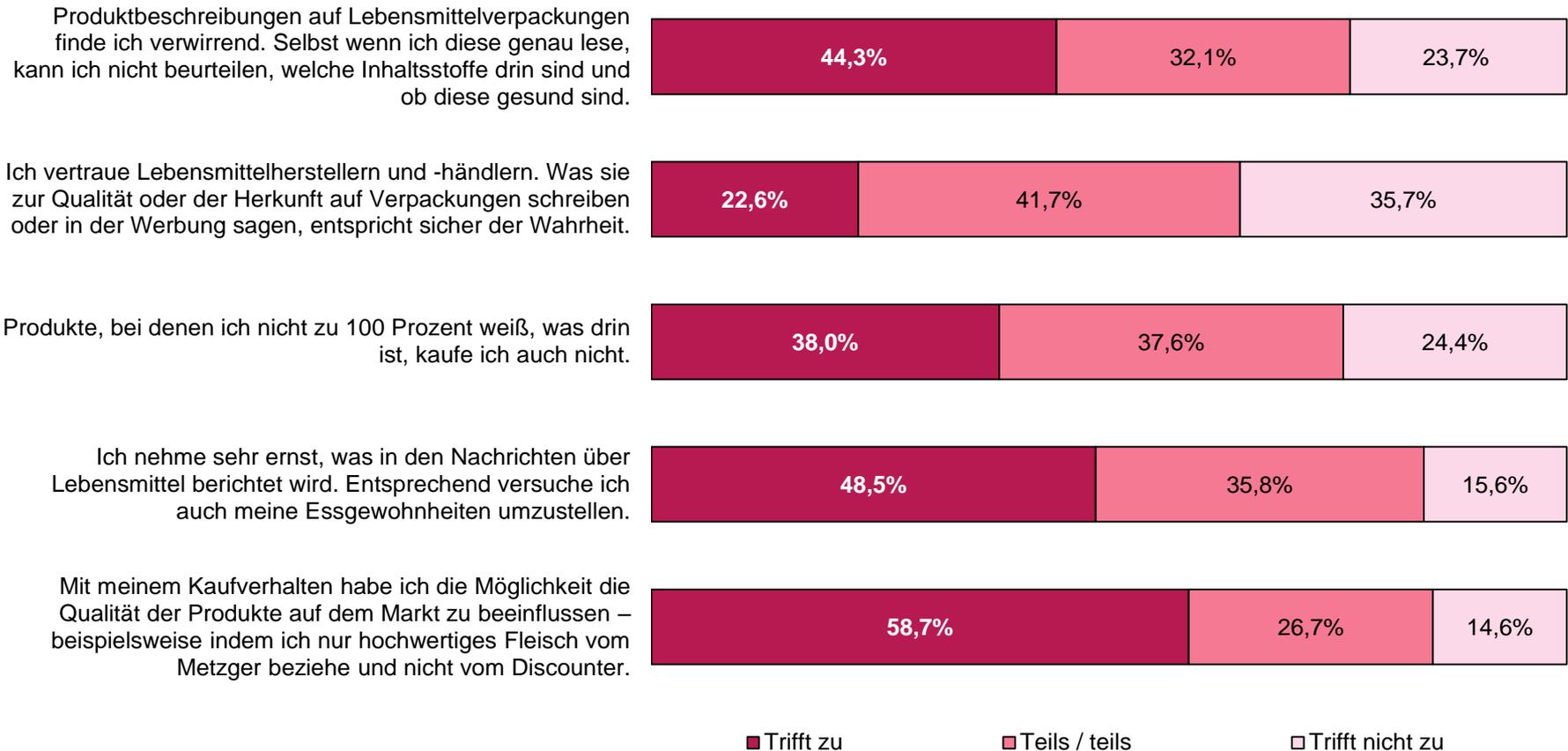
Deutsche Gesellschaft
für Qualität

Niemand lebt nur von Luft und Liebe – Lebensmittel sind für jeden wichtig. Dabei achtet der eine stärker als der andere auf ihre Qualität, Inhaltsstoffe oder Herkunft. Wie bewerten Sie folgende Aussagen zum Thema „Lebensmittel“?



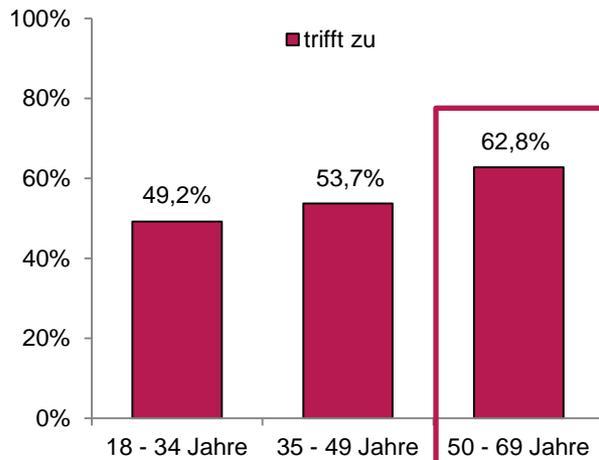
n = 1.010

Niemand lebt nur von Luft und Liebe – Lebensmittel sind für jeden wichtig. Dabei achtet der eine stärker als der andere auf ihre Qualität, Inhaltsstoffe oder Herkunft. Wie bewerten Sie folgende Aussagen zum Thema „Lebensmittel“?

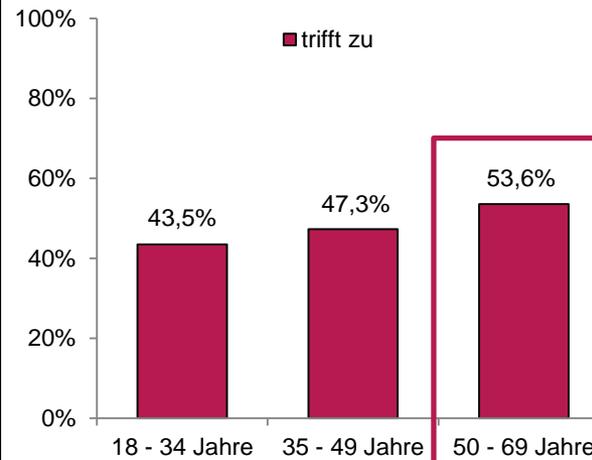


n = 1.010

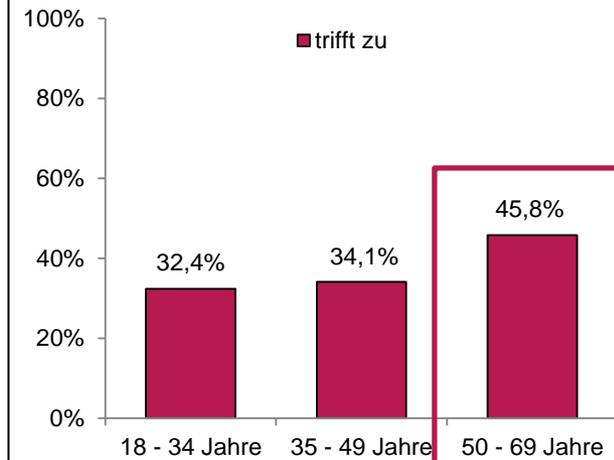
Lebensmittel in deutschen Discountern wie Aldi, Lidl oder Penny haben eine sehr gute Qualität.



Ich nehme sehr ernst, was in den Nachrichten über Lebensmittel berichtet wird. Entsprechend versuche ich auch meine Essgewohnheiten umzustellen.

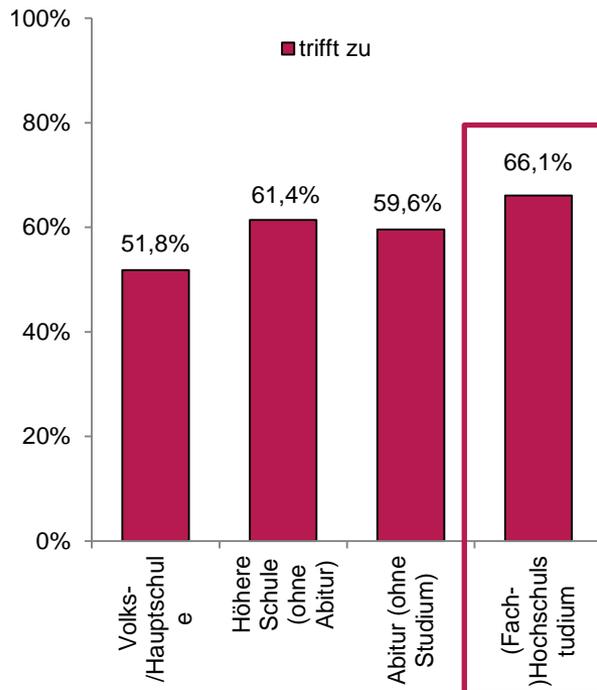


Produkte, bei denen ich nicht zu 100 Prozent weiß, was drin ist, kaufe ich auch nicht.

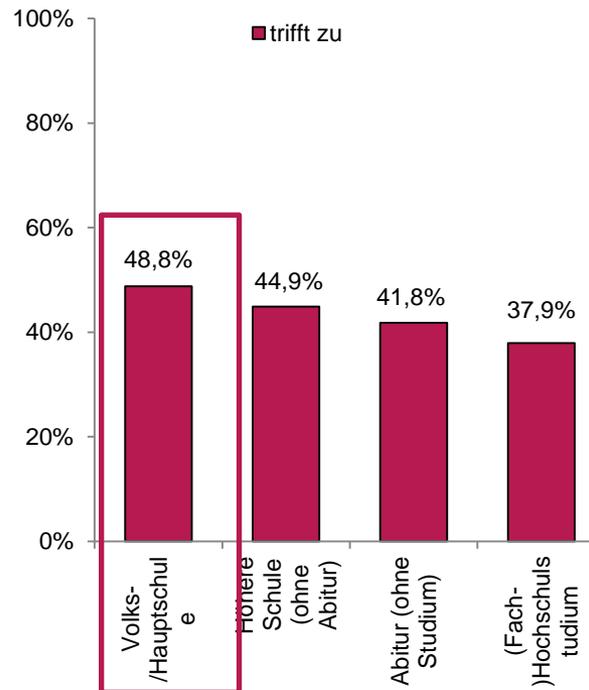


- Vor allem unter den 50- bis 69-Jährigen ist das Vertrauen in die Qualität deutscher Discounter groß
- Andererseits sind sie auch deutlich sensibler, was die Medienberichterstattung über Lebensmittel angeht und verzichten eher auf Produkte, bei denen sie nicht wissen, was genau enthalten ist

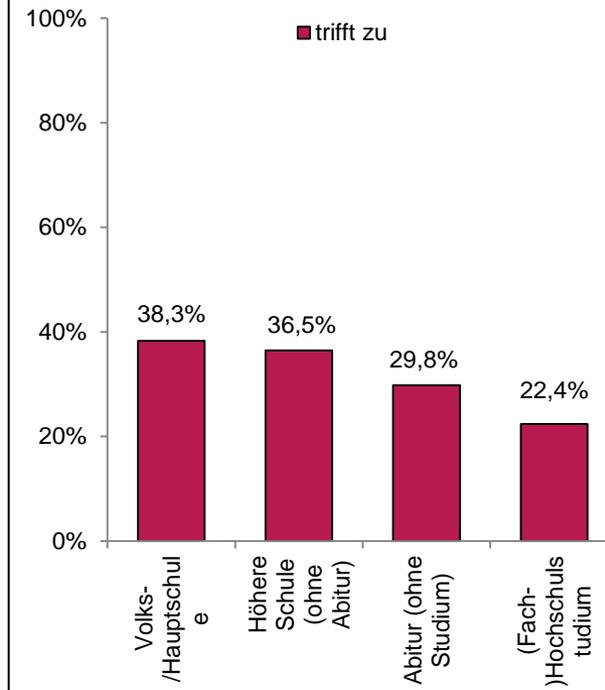
Mit meinem Kaufverhalten habe ich die Möglichkeit die Qualität der Produkte auf dem Markt zu beeinflussen – beispielsweise indem ich nur hochwertiges Fleisch vom Metzger beziehe und nicht vom Discounter.



Produktbeschreibungen auf Lebensmittelverpackungen finde ich verwirrend. Selbst wenn ich diese genau lese, kann ich nicht beurteilen, welche Inhaltsstoffe drin sind und ob diese gesund sind.



Qualitativ hochwertige Lebensmittel findet man ausschließlich auf Bauermärkten oder in Feinkostgeschäften.



- Vor allem Befragte mit abgeschlossenem Studium sind davon überzeugt, mit ihrem Kaufverhalten die Lebensmittelqualität beeinflussen zu können
- Besonders Befragte mit geringem Bildungsstand finden die Produktbeschreibungen auf Lebensmitteln verwirrend

- Rund die Hälfte der Befragten (51 Prozent) trauen sich zu, Lebensmittel von guter oder schlechter Qualität zu erkennen
- Die deutschen Discounter haben unter den Befragten ein gutes Image: Mehr als die Hälfte (56 Prozent) glauben, dass die Lebensmittel der Discounter eine sehr gute Qualität haben
- Fast zwei Drittel (61 Prozent) der Befragten geben an, dass sie Herkunftsbezeichnungen sinnvoll finden, da sie anhand dessen die Qualität eines Produktes einschätzen können
- Wie bereits gezeigt, ist eher der Preis, weniger die Qualität, ein Kaufkriterium für Verbraucher. Obwohl das „Ursprungsland“ also als Qualitätskriterium gilt, regt es nicht zum Kauf an: Nur 13 Prozent gaben das „Ursprungsland“ als Kriterium beim Lebensmittelkauf an

- Fast jeder Zweite (44 Prozent) gibt an, Produktbeschreibungen auf Lebensmitteln seien verwirrend und nicht verständlich. Das gilt vor allem für Befragte mit Volks- oder Hauptschulabschluss (49 Prozent)
- So ist auch das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie in Bezug auf Produktbeschreibungen gering: Nur 23 Prozent der Deutschen vertrauen den Angaben auf Verpackungen zur Qualität und Herkunft der Produkte. Fast ein Viertel (36 Prozent) vertrauen ihnen nicht
- Mehr als ein Drittel (38 Prozent) kaufen keine Lebensmittel, von denen sie nicht zu 100% wissen, was darin enthalten ist
- Eine deutliche Mehrheit (58,7 Prozent) glaubt, mit dem eigenen Kaufverhalten die Qualität der Lebensmittel beeinflussen zu können, indem beispielsweise Fleisch nur beim Metzger gekauft wird. Davon sind vor allem Befragte mit abgeschlossenem Hochschulstudium überzeugt (66 Prozent)

DGQ Food-Barometer 2014

4. Wahrnehmung der Lebensmittelsicherheit



DGQ

Deutsche Gesellschaft
für Qualität

„Sichere Lebensmittel“ enthalten ausnahmslos nur Zusatzstoffe, die zugelassen sind. Sie enthalten keine schädlichen Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und durch Kennzeichnungen ist einfach erkennbar, ob zum Beispiel Allergene enthalten sind. Wie bewerten Sie folgende Aussagen zum Thema „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“?

Ob ein Lebensmittel sicher ist, kann ich nicht beurteilen. Ich achte in erster Linie auf den Geschmack und den Preis.



Meiner Ansicht nach sind Lebensmittel nicht sicher – bedenkt man, dass viele Produkte Konservierungsstoffe, chemische Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder zu viel Zucker enthalten. Diese künstlichen Zusätze machen Produkte meiner Ansicht nach unsicher.



Ich bin davon überzeugt, dass die Lebensmittel, die wir auf dem Markt oder im Einzelhandel kaufen, weitestgehend sicher sind. Ausnahmen bestätigen die Regel – grundsätzlich vertraue ich jedoch auf die Kontrollen in der Lebensmittelindustrie.



Ich weiß nicht, ob Lebensmittel in Deutschland auf ihre Sicherheit geprüft bzw. kontrolliert werden.



Ich habe keine Vorstellung darüber wie Lebensmittel in Deutschland auf ihre Sicherheit geprüft und kontrolliert werden, bevor sie in den Handel kommen.



■ Trifft zu

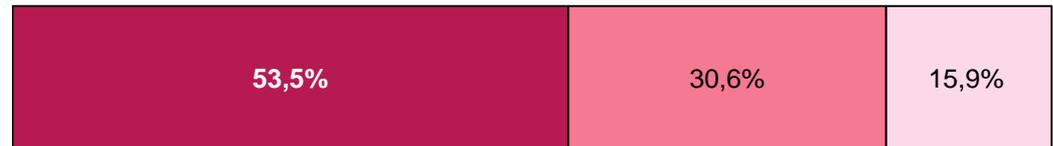
■ Teils / teils

□ Trifft nicht zu

n = 1.010

„Sichere Lebensmittel“ enthalten ausnahmslos nur Zusatzstoffe, die zugelassen sind. Sie enthalten keine schädlichen Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und durch Kennzeichnungen ist einfach erkennbar, ob zum Beispiel Allergene enthalten sind. Wie bewerten Sie folgende Aussagen zum Thema „Lebensmittelsicherheit in Deutschland“?

Ich habe das Gefühl, dass so genannte Lebensmittelskandale (Dioxin in Eiern, Pferdefleisch in Lasagne, Gammelfleisch im Döner etc.) zugenommen haben.



Lebensmittel, auch Importe, sollten noch strenger kontrolliert werden. So genannte Lebensmittelskandale dürfen meiner Ansicht nach in Deutschland gar nicht vorkommen.



Ich war selbst schon einmal von einem Lebensmittelrückruf betroffen oder habe falsch deklarierte oder verdorbene Ware gekauft.



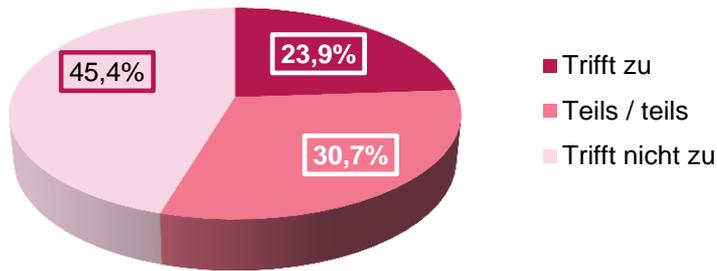
■ Trifft zu

■ Teils / teils

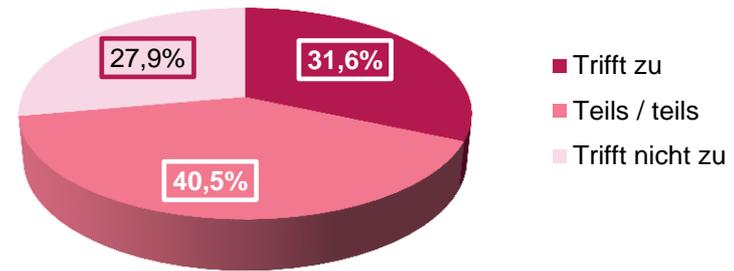
□ Trifft nicht zu

n = 1.010

Ich weiß nicht, ob Lebensmittel in Deutschland auf ihre Sicherheit geprüft bzw. kontrolliert werden.

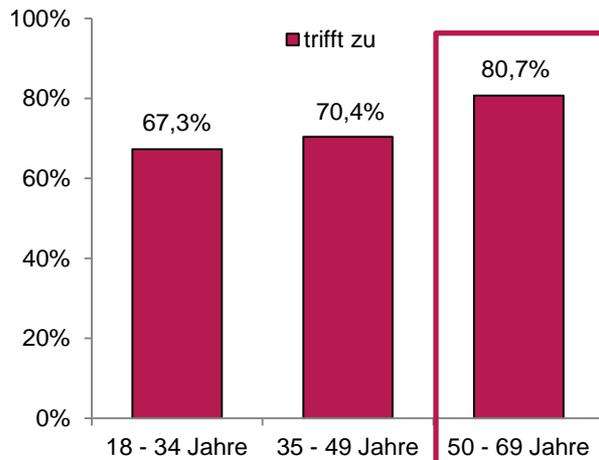


Ich habe keine Vorstellung darüber wie Lebensmittel in Deutschland auf ihre Sicherheit geprüft und kontrolliert werden, bevor sie in den Handel kommen.

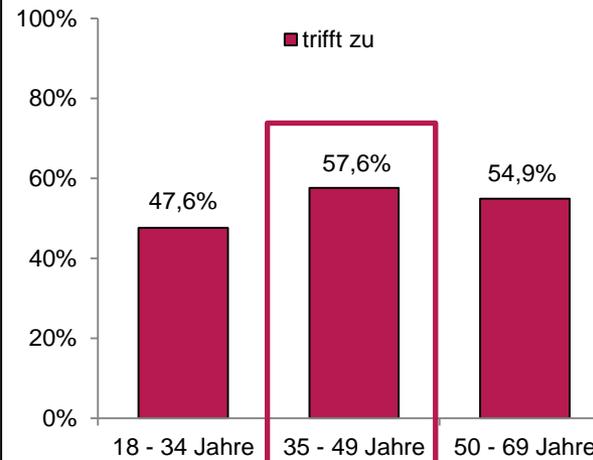


Ein Viertel der Befragten (24 Prozent) weiß nicht, ob Lebensmittel in Deutschland kontrolliert werden. So haben auch nur 28 Prozent der Deutschen eine Vorstellung davon, wie diese Kontrollen konkret aussehen. Fast ein Drittel (32 Prozent) hat gar keine Vorstellung von den Lebensmittelkontrollen.

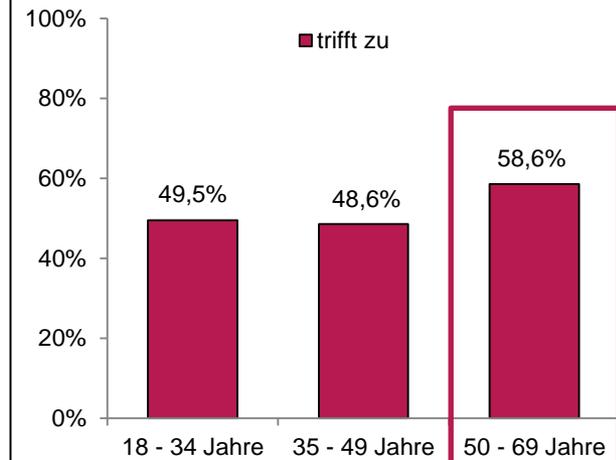
Lebensmittel, auch Importe, sollten noch strenger kontrolliert werden. So genannte Lebensmittelskandale dürfen meiner Ansicht nach in Deutschland gar nicht vorkommen.



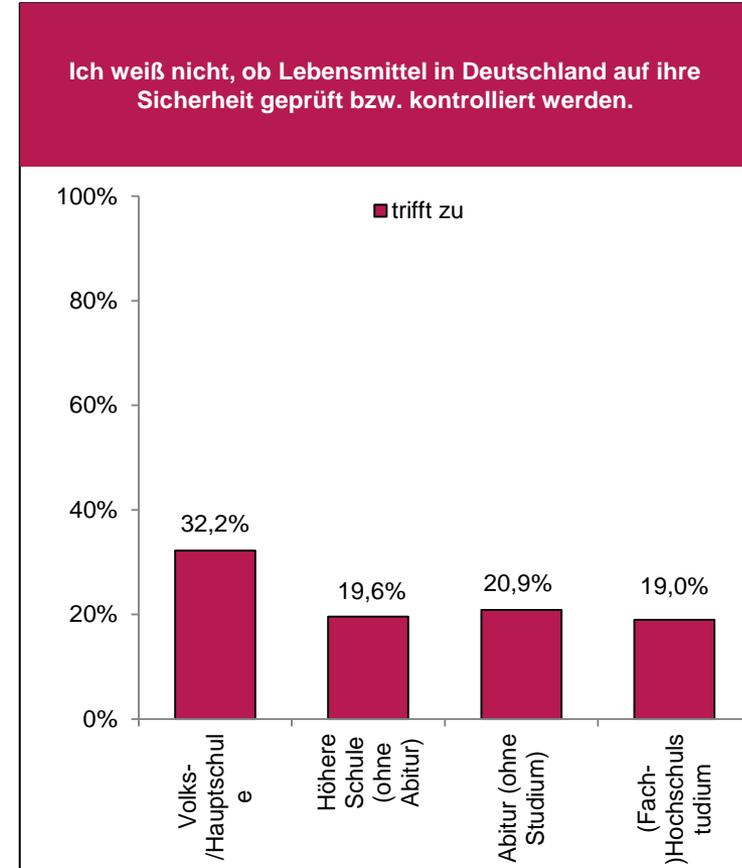
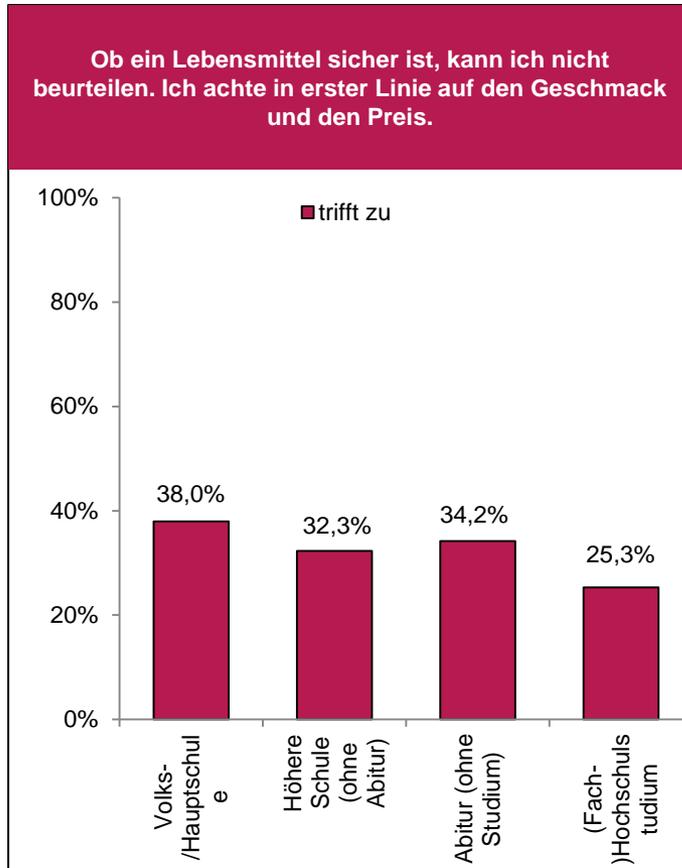
Ich habe das Gefühl, dass so genannte Lebensmittelskandale (Dioxin in Eiern, Pferdefleisch in Lasagne, Gammelfleisch im Döner etc.) zugenommen haben.



Ich kann nicht einschätzen, ob Lebensmittel sicher sind oder nicht. Ich bin darauf angewiesen, den Herstellern und Kontrollinstanzen zu vertrauen.



- Vor allem die 50- bis 69-Jährigen fordern eine strengere Lebensmittelkontrolle, um Lebensmittelskandale zu vermeiden
- Bei der wahrgenommenen Häufigkeit solcher Lebensmittelskandale liegen jedoch die 35- bis 49-Jährigen vorne. Hier glauben 58 Prozent, dass solche Skandale zugenommen haben
- Besonders unsicher im Hinblick auf ihre eigene Fähigkeit sichere Lebensmittel zu erkennen, sind die 50- bis 69-Jährigen



Deutliche Unterschiede bestehen je nach Bildungsstand bei der eigenen Fähigkeit sichere Lebensmittel zu erkennen und bei der Kenntnis über Lebensmittelkontrollen in Deutschland.

- Zwar glaubt eine Mehrheit der Befragten (54 Prozent), dass Lebensmittel sicher sind und vertraut den Kontrollen in Deutschland. Jedoch sind wiederum 48 Prozent der Meinung, dass Lebensmittel aufgrund von Konservierungs- und Zusatzstoffen mit unbekanntem gesundheitlichen Folgen nicht sicher sind
- Rund ein Viertel der Befragten (24 Prozent) wissen nicht, ob Lebensmittel auf ihre Sicherheit geprüft werden. Die Unterschiede sind vor allem je nach Bildungsstand hoch: Während dies unter den Befragten mit Hochschulabschluss nur 19 Prozent angeben, sind es unter den Volks- und Hauptschülern 32 Prozent
- Nur 28 Prozent glauben auch tatsächlich zu wissen, wie solche Lebensmittelkontrollen aussehen
- Ein Drittel der Deutschen (33 Prozent) geben an, dass sie nicht beurteilen können, ob ein Lebensmittelprodukt sicher ist oder nicht

- Mehr als die Hälfte (54 Prozent) haben das Gefühl, Lebensmittelskandale hätten zugenommen
- Immerhin ein Viertel der Befragten (25 Prozent) waren selbst schon von einem Lebensmittelrückruf betroffen
- So sind auch drei von vier Befragten (74 Prozent) der Meinung, Lebensmittel sollten noch strenger kontrolliert werden und Lebensmittelskandale dürften in Deutschland eigentlich gar nicht vorkommen
- Besonders hoch ist die Zustimmung zu strengeren Kontrollen unter den 50- bis 69-Jährigen (81 Prozent)

DGQ Food-Barometer 2014

Fazit



DGQ

Deutsche Gesellschaft
für Qualität

Kaufkriterium

1. Preis: 72 Prozent
2. Geschmack: 53 Prozent
3. Gesundheit: 33 Prozent
4. Regionalität: 25 Prozent
5. Makellose Optik: 25 Prozent

Qualitätskriterium

1. Frisch und unbehandelt: 63 Prozent
2. Keine / wenige künstliche Zusatzstoffe: 51 Prozent
3. Mit ausreichend gesunden Nährstoffen: 46 Prozent
4. Natürlich geschmacksintensiv: 33 Prozent
5. Günstig: 25 Prozent

- Die Befragung zeigt: Die Qualität eines Lebensmittels spielt bei der Kaufentscheidung eine untergeordnete Rolle
- Am wichtigsten ist den Deutschen bei der Kaufentscheidung immer noch der Preis. Erst mit deutlichem Abstand auf Platz 3 folgt „Gesundheit“ als Kriterium

Bad News

- 36 Prozent vertrauen den Produktangaben der Lebensmittelindustrie nicht
- 44 Prozent der Befragten finden die Produktbeschreibungen auf Lebensmitteln verwirrend
- 33 Prozent können nicht beurteilen, ob ein Produkt sicher ist
- 32 Prozent haben keine Vorstellung davon, wie Lebensmittel kontrolliert werden
- 54 Prozent sind der Meinung, dass Lebensmittelskandale zugenommen hätten

Good News

- 51 Prozent erkennen schnell, ob ein Lebensmittelprodukt eine gute oder schlechte Qualität hat
- 56 Prozent sind der Meinung, dass die Lebensmittel der Discounter eine sehr gute Qualität haben
- 54 Prozent vertrauen darauf, dass Lebensmittel in Deutschland sicher sind
- 45 Prozent der Befragten wissen, dass Lebensmittel auf ihre Sicherheit hin kontrolliert werden

- Die Lebensmittelbranche gilt als eine der transparentesten Branchen in Deutschland. Sie obliegt den strengsten gesetzlichen Vorgaben
- De facto gibt es in Deutschland so gut wie keine unsicheren Lebensmittel – denn Kontrollen und Prüfungen sind so streng, dass Hersteller und Lieferanten sich keine Unachtsamkeit leisten können
- Wenn es zu Sicherheitslücken oder Gefährdungen kommt, handelt es sich meist um individuelle Versäumnisse von Menschen.
- Die Verbraucherbefragung bestätigt: Mehr als die Hälfte der Befragten glaubt, dass Lebensmittel in Deutschland sicher sind
- Allerdings besteht deutlicher Nachholbedarf in Bezug auf die Transparenz bei den Produktbeschreibungen und die Kenntnisse über Lebensmittelkontrollen

- Die Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V. fungiert als Trainingsorganisation, Personenzertifizierer und beratender Management-Partner von Unternehmen im Bereich Lebensmittelsicherheit. Unternehmen und Qualitätsverantwortliche profitieren von der langen Berufserfahrung der DGQ-Trainer
- Aus Sicht der DGQ ergeben sich folgende Handlungsfelder für Unternehmen und Politik:
 1. Aufklärung darüber, wie Lebensmittel, die in deutschen Supermärkten landen, hergestellt, verarbeitet und kontrolliert werden
 2. Transparenz bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln, damit alle Verbraucher Produktbeschreibungen nachvollziehen können
 3. Aufklärung darüber, dass Lebensmittelrückrufe in der Regel Vorsichtsmaßnahmen sind und nur in ganz seltenen Fällen gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe die Ursache sind (siehe Pferdefleisch-Skandal)
- Die Lebensmittelindustrie sollte diesen Herausforderungen begegnen, um das Vertrauen der Verbraucher in Lebensmittelprodukte zu stärken

VIELEN DANK FÜR IHR INTERESSE.

Fragen oder Anregungen?



Kontaktdaten

Deutsche Gesellschaft für Qualität
Rolf Henning / Presse-/Öffentlichkeitsarbeit
August-Schanz-Straße 21A
60433 Frankfurt am Main
T + 49(0)69-954 24-170
F + 49(0)69-954 24-133
E-Mail rh@dgq.de

DGQ

Deutsche Gesellschaft
für Qualität