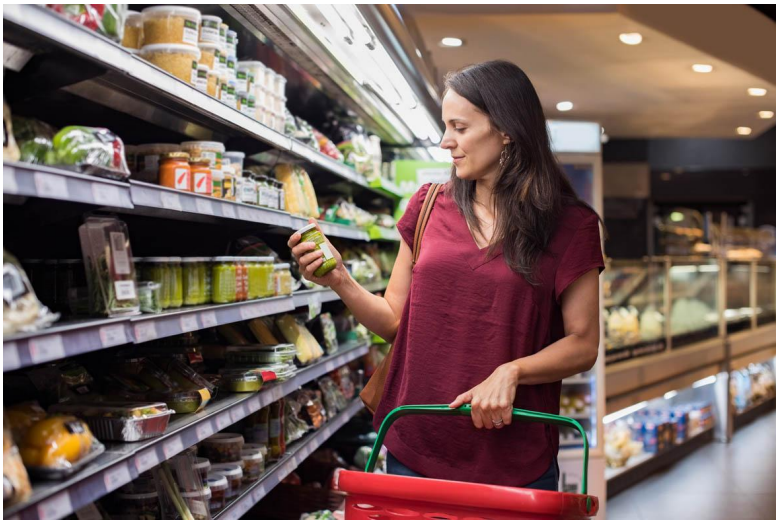
Verbraucherzentrale
Hamburg

Wo sind die fast abgelaufenen Lebensmittel?

Haben Sie auch schon einmal nach günstigerem Fisch mit Rabatt-Etikett oder einem bald abgelaufenen Becher Schlagsahne für wenige Cent gegriffen? Solche Schnäppchen können die Haushaltskasse entlasten und sind sinnvoll, wenn ohnehin bald Bedarf in der Küche ist. Doch die Präsentation der Waren ist vielerorts noch verbesserungswürdig. Wir haben uns in Supermärkten und Discountern umgeschaut.



© Rido - Fotolia.com

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Oft sind Lebensmittel noch kurz vor Erreichen oder sogar nach Überschreitung des Datums genießbar. Diese

Nahrungsmittel werden von Händlern sehr unterschiedlich kenntlich gemacht.

2. Unhygienische „Wühlkisten“ mit einem Mischmasch an Lebensmitteln sollten der Vergangenheit angehören. Positive Beispiele sind deutliche Hinweise am Regal oder übersichtliche Sonderkisten mit fast abgelaufenen Lebensmitteln.
3. Neue Label wie *„Ich halte oft noch länger als man denkt“* oder *„Kostbares retten – riechen, probieren, genießen“* sind ein Schritt nach vorn und wichtige Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung.
4. Insgesamt hat sich die Warenpräsentation kurz haltbarer Lebensmittel in den letzten Jahren verbessert, doch die Kennzeichnung muss noch verbraucherfreundlicher werden.

Stand: 28.07.2020

Viele Lebensmittel sind kurz vor dem Erreichen des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums noch genießbar, landen jedoch schlimmstenfalls im Müll, weil sie nicht mehr verkauft werden. Eine bessere Kennzeichnung im Einzelhandel würde helfen, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Wir haben uns die Präsentation kurz haltbarer Waren in Supermärkten und Discountern stichprobenartig angeschaut.

Sehr unterschiedliche Warenpräsentation

Die Händler Rewe und Lidl kennzeichnen fast abgelaufene Produkte nach unserer Einschätzung am besten. An großen Aufklebern erkennen Verbraucher auf den ersten Blick, dass die Lebensmittel nur noch kurze Zeit haltbar sind. Die Produkte stehen zwischen normal haltbaren Lebensmitteln im Regal oder lagern in separaten Kisten. Bei den Discountern Aldi und Netto hingegen suchen Käufer vergebens nach Hinweisen zur verminderten Haltbarkeit der entsprechenden Waren, die meist nur mit roten Aufklebern versehen sind. Bei Aldi werden zudem fast nur Fisch- und Fleischprodukte rabattiert angeboten.

Nur wenige Händler geben den reduzierten Preis direkt auf den Lebensmittelverpackungen an. Gerade dies wünschen sich die meisten Käufer aber,

damit sie nicht erst an der Kasse erfahren, wie viel sie für die knapp haltbaren Lebensmittel zahlen müssen.

- Marktcheck: Ausführliche Ergebnisse zur Warenpräsentation von Lebensmitteln mit fast abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (Stand: Juli 2020)



Reduzierte Ware direkt am Regalplatz



Lidl: Extrakiste zur Warenpräsentation mit Schriftzug „Ich bin noch gut“



Lidl: Produkte mit Label „Ich halte oft länger als man denkt“



Penny: Reduzierte Waren nach Produktgruppen sortiert und Milcherzeugnisse mit Label „Kostbares retten“



Netto Marken-Discount: Kein Hinweis auf reduzierte Haltbarkeit bei Rabatt



Real: Hinweisschild auf reduzierte Ware



Edeka: Hinweis durch leicht übersehbare Aufkleber



Kaufland: Teilweise bodennahe „Wühlkisten“



Aldi: Kein Hinweis auf reduzierte Haltbarkeit bei Rabatt

Kaufanreiz durch besondere Hinweise

Spezielle Auslobungen wie *„Ich bin noch gut – 50%“*, *„Super günstig und immer noch super lecker“*, *„Preisvorteil aufgrund begrenzter Haltbarkeit“*, *„Kurze Haltbarkeit -30%“* oder *„Zum sofortigen Verzehr reduziert“* sind positive Beispiele für die Warenpräsentation. Sie waren im Rahmen des Marktchecks jedoch nur bei Rewe, Lidl, Real sowie Kaufland zu finden.

Neue Label wie *„Ich halte oft länger als man denkt“* oder *„Kostbares retten – riechen, probieren, genießen“* auf speziellen Kartons zur Auslage oder ausgewählten Produkten verdeutlichen, dass viele Lebensmittel auch dann noch genießbar sind, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatums bereits erreicht oder überschritten wurde. Das ist eine positive Entwicklung, die mehr Händler umsetzen sollten.



Den Handel in die Pflicht nehmen

Weggeworfene Lebensmittel kosten die Welt wertvolle Ressourcen. Umso wichtiger sind auch in Supermärkten Aktionen gegen die Lebensmittelverschwendung. Eine gute Präsentation und deutliche Kennzeichnung von Produkten, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald ausläuft, sind wirksame Maßnahmen. Verbraucher, die wenig Geld ausgeben möchten oder mittags nach Lebensmitteln suchen, die sie abends schon zubereiten wollen, werden auf diese Angebote gern zurückgreifen.

Im Vergleich zur Warenpräsentation in den Jahren 2012 und 2014 hat sich die Situation unseres Erachtens verbessert. Lebensmittel mit fast abgelaufenem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum sind nun im gesamten Einzelhandel gut aufzufinden und leichter zu erkennen. Die Kennzeichnung der Produkte muss aber verbraucherfreundlicher werden!

- Marktcheck 2012 / 2014: Verkauf von Lebensmitteln mit fast abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (Stand: Januar 2015)

Wenn nicht mehr so viele Lebensmittel weggeworfen werden sollen, müssen kurz haltbare Produkte im gesamten Sortiment deklariert werden. Am besten findet man die Lebensmittel am üblichen Regalplatz sowie nach Produktgruppen sortiert in übersichtlichen Kisten. Wühlkisten müssen der Vergangenheit angehören! Der reduzierte Preis der Waren sollte außerdem schon am Produkt und nicht erst an der Kasse ausgewiesen werden.

UNSER RAT

Ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht gleichzusetzen mit schlecht oder gesundheitsschädlich. Viele Lebensmittel können selbst dann noch wochen- oder sogar monatelang gegessen werden, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Wer seinen eigenen Sinnen vertraut, ist meistens gut beraten und muss keine Angst vor Lebensmittelinfektionen oder Gesundheitsgefahren haben.

Wir haben für Sie in einer übersichtlichen Checkliste zusammengefasst, wie Sie Lebensmittel prüfen können, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist.

- Checkliste: So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind

Das PDF-Dokument ist für die Darstellung auf dem Bildschirm optimiert. Die gedruckte Variante können Sie über unseren Online-Shop bestellen.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/verschwendung-von-lebensmitteln/wo-sind-die-fast-abgelaufenen-lebensmittel