Verbraucherzentrale Hamburg

Pressemitteilung vom 28. Juli 2020

Kurz haltbare Lebensmittel im Supermarkt besser kennzeichnen

Verbraucherzentrale veröffentlicht Ergebnisse eines Marktchecks zur Warenpräsentation im Einzelhandel

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. Das ergab ein aktueller Marktcheck der Verbraucherzentrale Hamburg, die die Präsentation kurz haltbarer Waren in Supermärkten und Discountern stichprobenartig überprüft hat.

Sehr unterschiedliche Warenpräsentation

Nach Einschätzung der Verbraucherschützer kennzeichnen die Händler Rewe und Lidl fast abgelaufene Produkte am besten. An großen Aufklebern erkennen Verbraucher auf den ersten Blick, dass die Nahrungsmittel 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 ausschließlich Fisch- und Fleischprodukte rabattiert angeboten.

Nur wenige Händler geben den reduzierten Preis direkt auf den Lebensmittelverpackungen an. „Gerade dies wünschen sich Verbraucher aber, damit sie nicht erst an der Kasse erfahren, wie viel sie für die knapp haltbaren Lebensmittel zahlen müssen“, meint Silke Schwartau von der Verbraucherzentrale Hamburg.

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“, so Schwartau.

Weitere Verbesserungen nötig

Im Vergleich zur Warenpräsentation in den Jahren 2012 und 2014 hat sich die Situation laut Verbraucherzentrale Hamburg verbessert. Lebensmittel mit fast abgelaufenem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum seien nun im gesamten Einzelhandel gut aufzufinden und leichter zu erkennen. „Doch die Kennzeichnung der Produkte muss noch verbraucherfreundlicher werden“, sagt Schwartau. „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. Unattraktive Wühlkisten müssen der Vergangenheit angehören. Der reduzierte Preis der Waren sollte schon am Produkt und nicht erst an der Kasse ausgewiesen werden.“

Hinweis: Die Ergebnisse des Marktchecks sind veröffentlicht auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg unter: **www.vzhh.de/abgelaufene-lebensmittel**

Bitte beachten Sie, dass die Meldung den Stand der Dinge zum Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung wiedergibt.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/presse/kurz-haltbare-lebensmittel-im-supermarkt-besser-kennzeichnen