Verbraucherzentrale Hamburg

Pressemitteilung vom 11. April 2024

Skimpflation bei Lebensmitteln weiter an der Tagesordnung

Verbraucherzentrale Hamburg veröffentlicht aktuelle Fälle von Qualitätsverschlechterung

Um Kosten zu senken, sparen Lebensmittelhersteller an wertgebenden, oft teureren Zutaten in ihren Produkten. Dank zahlreicher Hinweise von Verbraucherinnen und Verbrauchern deckt die Verbraucherzentrale Hamburg immer wieder Beispiele für Qualitätsverschlechterungen bei Lebensmitteln auf, die sogenannte Skimpflation. Die neuesten Fälle sind jetzt auf der Internetseite der Verbraucherschützer abrufbar. Die Liste, die erstmals im Herbst des vergangenen Jahres veröffentlicht wurde, umfasst inzwischen 28 Produkte: www.vzhh.de/skimpflation.

Bei Hinweis auf „Neue Rezeptur“ kritisch sein

Wollen Verbraucherinnen und Verbraucher Skimpflation bei Produkten entlarven, müssen sie alte und neue Zutatenliste miteinander vergleichen. Im Verbraucheralltag ist das jedoch kaum möglich. Eine Auslobung wie etwa „Neue Rezeptur“ könnte ein Hinweis darauf sein, dass sich die bisherige Produktqualität verschlechtert hat oder der Gehalt an wertgebenden Inhaltsstoffen reduziert wurde.

Hersteller verweisen auf Kundenwünsche

„Wasser statt Orangensaft, weniger passierte Tomaten in der Tomatensuppe oder Fleischklöpse mit weniger Schweinefleisch sind für uns Qualitätsdumping. Die Lebensmittelkonzerne wollen Rohstoffkosten sparen“, erklärt Armin Valet von der Verbraucherzentrale Hamburg. Das würden viele Unternehmen aber nicht zugeben, sondern als Grund für die Rezepturänderung die Berücksichtigung von Kundenwünschen vorschieben.

Weitere Informationen und zahlreiche Produktbeispiele finden Interessierte auf der Internetseite der Verbraucherzentrale Hamburg unter: www.vzhh.de/skimpflation

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

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/presse/skimpflation-bei-lebensmitteln-weiter-der-tagesordnung