

Foodwatch
Anfrage vom 12. August 2020

Stellungnahme Zentis

Nominierung „Goldener Windbeutel“

Überall dort, wo nachhaltiges Produzieren und neue Lebensmittel für ernährungsbewusste Verbraucherinnen und Verbraucher zusätzliche Kosten verursachen, die in der Produktionskette nicht aufgefangen werden können, haben diese Auswirkungen auf den Verkaufspreis am Markt.

Bei der Entwicklung der 50% weniger Zucker-Fruchtaufstriche stand Zentis vor großen Herausforderungen: Zucker ist sowohl Geschmacksträger als auch wichtige Komponente der Bindung sowie ein natürliches Konservierungsmittel. Ein reiner Austausch von Zucker gegen Frucht hätte uns hier nicht zum gewünschten Ergebnis geführt, da mehr Frucht auch ein Mehr an Fruchtzucker bedeutet.

Um dem vom Verbraucher gelernten und geliebten Geschmacksprofil sowie der typischen Konsistenz möglichst nahe zu kommen, musste der komplette Herstellungsprozess überdacht und im Vergleich zu einer klassischen Konfitüre mit höherem Zuckergehalt verändert werden. Dies führt zu erhöhten Herstellungskosten. Um das gewünschte Geschmacksprofil zu erhalten, müssen zudem besonders aromatische Früchte eingesetzt werden.

Aufgrund der Zuckerreduktion und dem damit verbundenen, deutlich kürzeren, Mindesthaltbarkeitsdatum kommt es zudem zu kleineren Produktionsmengen und erhöhtem Aufwand für die Logistik. Das führt zu höheren Kosten in Produktion und Transport.

Die 50% weniger Zucker-Produkte sind bei Käufern und Käuferinnen sehr beliebt, was beispielsweise die Bronzeplatzierung bei der unabhängigen Verbraucherbefragung „Produkt des Jahres 2020“ zeigt. Seit mittlerweile über 20 Jahren befragt das Fachmagazin Lebensmittel Praxis Konsumenten und Konsumentinnen nach ihren favorisierten Produkt-Innovationen der vergangenen 12 Monate. Sie wählten Zentis 50% weniger Zucker zum Produkt des Jahres 2020.