

Lebensmittelqualität

Ein Überblick über unterschiedliche Qualitätsbegriffe

Maike Bruhn
Institut für Agrarökonomie
der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel



Einleitung

Die Qualität eines Lebensmittels
wird bestimmt durch die Gesamtheit
seiner Eigenschaften.

Einleitung

Die Qualität eines Lebensmittel
wird bestimmt durch die Gesamtheit
seiner **Eigenschaften.**

Einleitung

Kategorien der Lebensmittelqualität:

- produktorientierte Qualität oder Produktqualität
- prozessorientierte Qualität oder Prozessqualität
- verbraucherorientierte Qualität (*Grunert et al., 1996, S. 76*).

Produkt- und Prozessqualität

Die **Produktqualität** wird hauptsächlich durch den Nährwert, den Gesundheitswert, den Gebrauchs- und Genusswert bestimmt.

Es handelt sich um Eigenschaften, die am Erzeugnis Lebensmittel üblicherweise nachgewiesen und auch kontrolliert werden können
(*BMVEL, 2003, S. 72*).

Produkt- und Prozessqualität

Die **Produktqualität** wird hauptsächlich durch den Nährwert, den Gesundheitswert, den Gebrauchs- und Genusswert bestimmt.

Es handelt sich um Eigenschaften, die am Erzeugnis Lebensmittel üblicherweise **nachgewiesen und auch kontrolliert werden können**
(*BMVEL, 2003, S. 72*).

Produkt- und Prozessqualität

Qualitätskomponenten und -eigenschaften bei Lebensmitteln

<i>Qualitätskomponente</i>	<i>Qualitätseigenschaften</i>
Nährwert (Ernährungsphysiologische Qualität)	Gehalt und Qualität an Energie, Fett, Kohlenhydraten, Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen, Ballaststoffen.
Gesundheitswert (Hygienisch-toxikologische Qualität)	Gehalt an wertmindernden Inhalts-, Zusatz- und Schadstoffen sowie äußerlich anhaftenden Stoffen.
Eignungs-, Gebrauchswert (Technisch-physikalische Qualität)	Technische, ökonomische und funktionale Eignung für unterschiedliche Interessengruppen: <ul style="list-style-type: none">- Erzeuger: Ertragsfähigkeit, Ernteeigenschaften, Haltbarkeit, Absetzbarkeit, Marktwert.- Verarbeiter: Eigenschaften zur Weiterverarbeitung.- Handel: Transportfähigkeit, Haltbarkeit, Absetzbarkeit, äußere Beschaffenheit.- Verbraucher: Preis, Haltbarkeit, küchentechnische Eignung.
Genusswert (Sensorische Qualität)	Aussehen (Form, Größe, Farbe), Geruch, Geschmack, Konsistenz, Reife- und Frischezustand, Gehalt an Genussstoffen.

Quelle: Jung, 1998.

Produkt- und Prozessqualität

Die **Prozessqualität** wird hauptsächlich durch die Art und Auswirkungen des Anbaus einschließlich spezieller Produktions- und Verarbeitungsverfahren und der Tierhaltung, die Beachtung des Tierschutzes, des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bestimmt.

Solche Eigenschaften sind in der Regel nicht unmittelbar am Produkt nachweisbar, sie können jedoch produktionsbedingt dokumentiert und kontrolliert werden

(BMVEL, 2003, S. 72).

Produkt- und Prozessqualität

Die **Prozessqualität** wird hauptsächlich durch die Art und Auswirkungen des Anbaus einschließlich spezieller Produktions- und Verarbeitungsverfahren und der Tierhaltung, die Beachtung des Tierschutzes, des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bestimmt.

Solche Eigenschaften sind in der Regel nicht unmittelbar am Produkt nachweisbar, sie können jedoch **produktionsbedingt dokumentiert und kontrolliert werden**

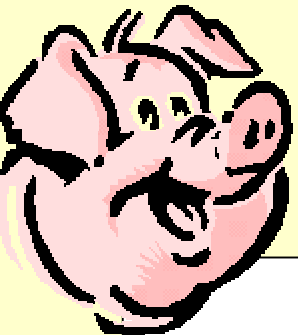
(BMVEL, 2003, S. 72).

Produkt- und Prozessqualität

Akteure der Lebensmittelkette

Staatliche Rahmenbedingungen
(Reglementierung/Kontrolle)

Wissenschaft



Landwirtschaft



Verarbeitung



Vermarktung



V
E
R
B
R
A
U
C
H
E
R

Produkt- und Prozessqualität

Akteure der Lebensmittelkette

Staatliche Rahmenbedingungen
(Reglementierung/Kontrolle)

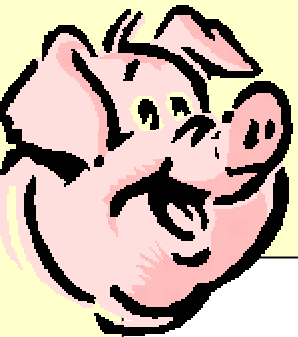
Wissenschaft

Landwirtschaft

Verarbeitung

Vermarktung

V
E
R
B
R
A
U
C
H
E
R



Produkt- und Prozessqualität

Akteure der Lebensmittelkette

Staatliche Rahmenbedingungen
(Reglementierung/Kontrolle)

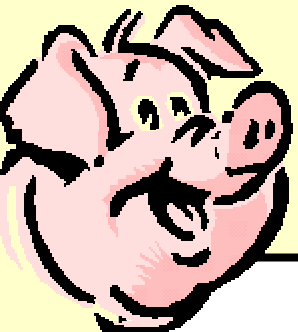
Wissenschaft

Landwirtschaft

Verarbeitung

Vermarktung

V
E
R
B
R
A
U
C
H
E
R

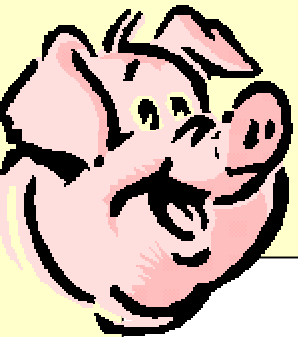


Produkt- und Prozessqualität

Akteure der Lebensmittelkette

Staatliche Rahmenbedingungen
(Reglementierung/Kontrolle)

Wissenschaft



Landwirtschaft

Verarbeitung

Vermarktung



V
E
R
B
R
A
U
C
H
E
R

Produkt- und Prozessqualität

Akteure der Lebensmittelkette

Staatliche Rahmenbedingungen
(Reglementierung/Kontrolle)

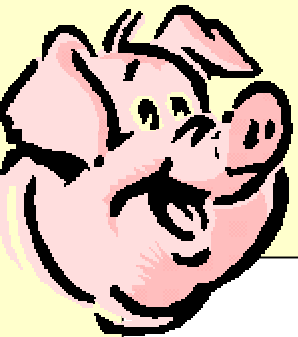
Wissenschaft

Landwirtschaft

Verarbeitung

Vermarktung

V
E
R
B
R
A
U
C
H
E
R



Produkt- und Prozessqualität

Akteure der Lebensmittelkette

Staatliche Rahmenbedingungen
(Reglementierung/Kontrolle)

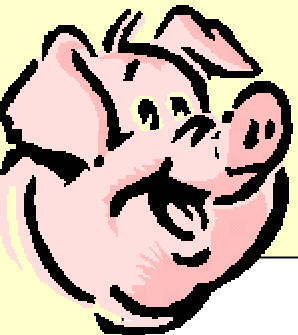
Wissenschaft

Landwirtschaft

Verarbeitung

Vermarktung

V
E
R
B
R
A
U
C
H
E
R



Verbraucherorientierte Qualität

Qualität ist das Maß, in dem ein Angebot
Kundenanforderungen erfüllt, also erwarteten
Anforderungen von Kunden entspricht
(Pepels, 2001, S. 600),

Verbraucherorientierte Qualität

Die Subjektivität jeglicher menschlicher Wahrnehmung resultiert aus

- qualitativen Unvollkommenheiten menschlicher Sinnesorgane,
- quantitativen Beschränkungen des für die bewusste Wahrnehmung maßgeblichen Kurzzeitspeichers (begrenzte Verarbeitungskapazität),
- Filterung durch jeweils aktuelle Emotionalisierungen, Motivationen und/oder Einstellungen (*Bänsch, 1996, S. 71*).

Verbraucherorientierte Qualität

Wahrnehmungsverzerrungen:

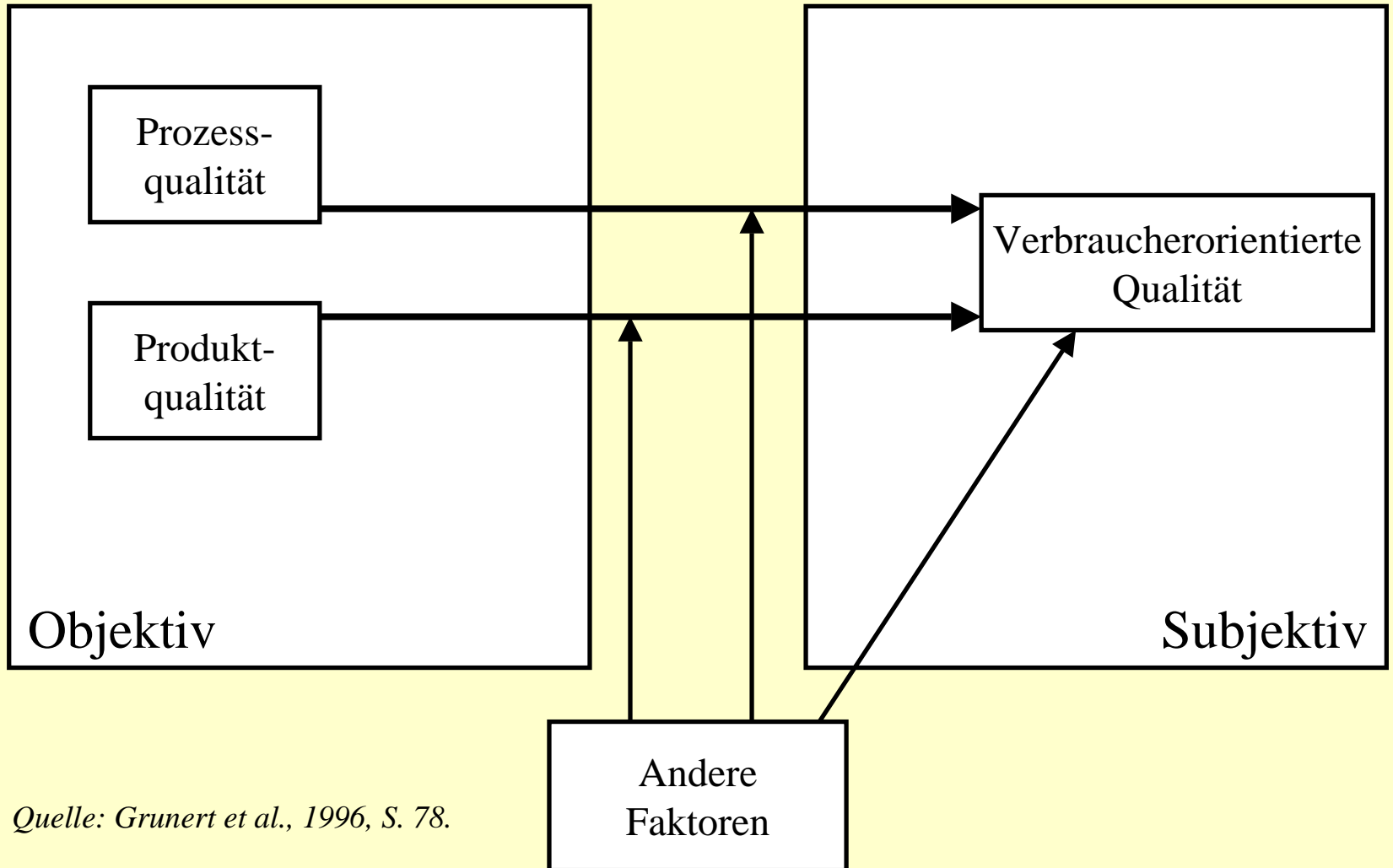
- Verwendung von Schlüsselinformationen;
- Generalisierungen von Einzelbeobachtungen.

Verbraucherorientierte Qualität

- Die Maßstäbe für die Beurteilung von Qualitäten liegen außerhalb der Produkte auf der Seite der Verwender (*Hansen et al., 2001, S. 18*).
- Für die Qualität ist das subjektive Erlebnis von Kunden weitaus bedeutsamer als die objektiven Gegebenheiten (*Pepels, 2001, S. 601*).

Verbraucherorientierte Qualität

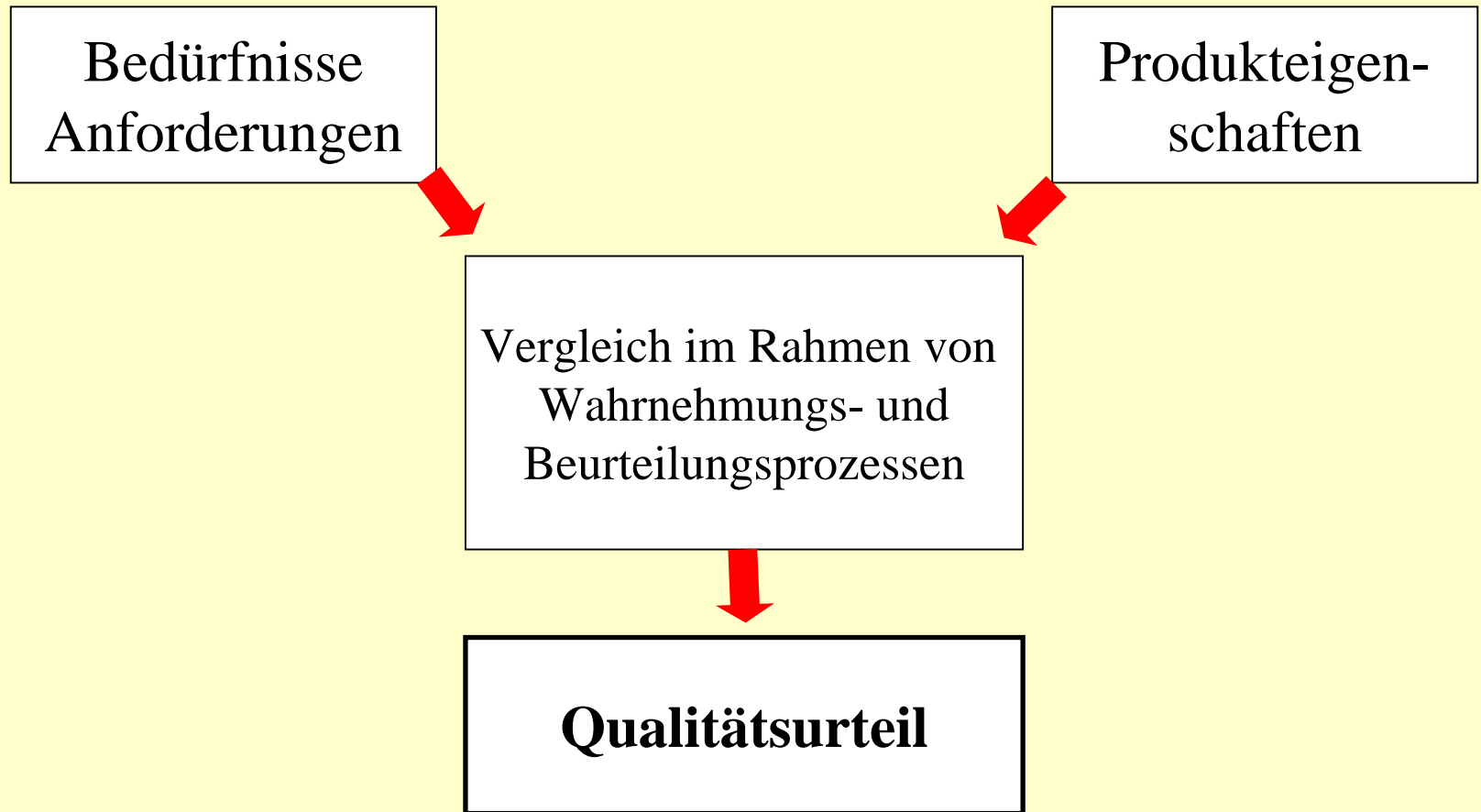
Qualitätsarten



Quelle: Grunert et al., 1996, S. 78.

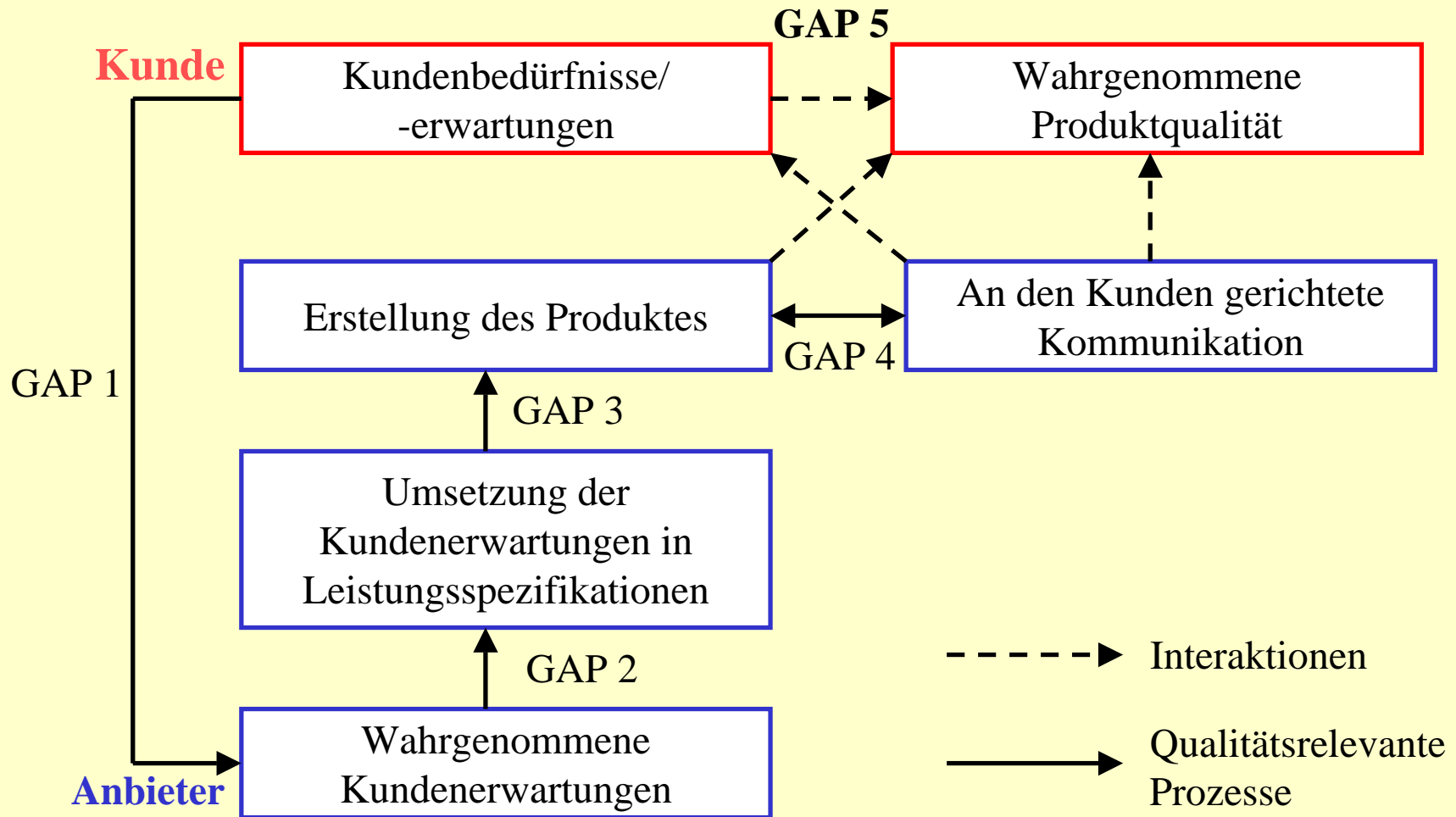
Verbraucherorientierte Qualität

Der teleologische Qualitätsbegriff



Verbraucherorientierte Qualität

Gap-Modell der Qualität



Verbraucherorientierte Qualität

Qualitätseigenschaften aus informationsökonomischer Sicht:

- Sucheigenschaften;
- Erfahrungseigenschaften;
- Vertrauenseigenschaften (*Darby und Karni, 1973*).

Verbraucherorientierte Qualität

Qualitätsindikatoren

Extrinsic quality cues

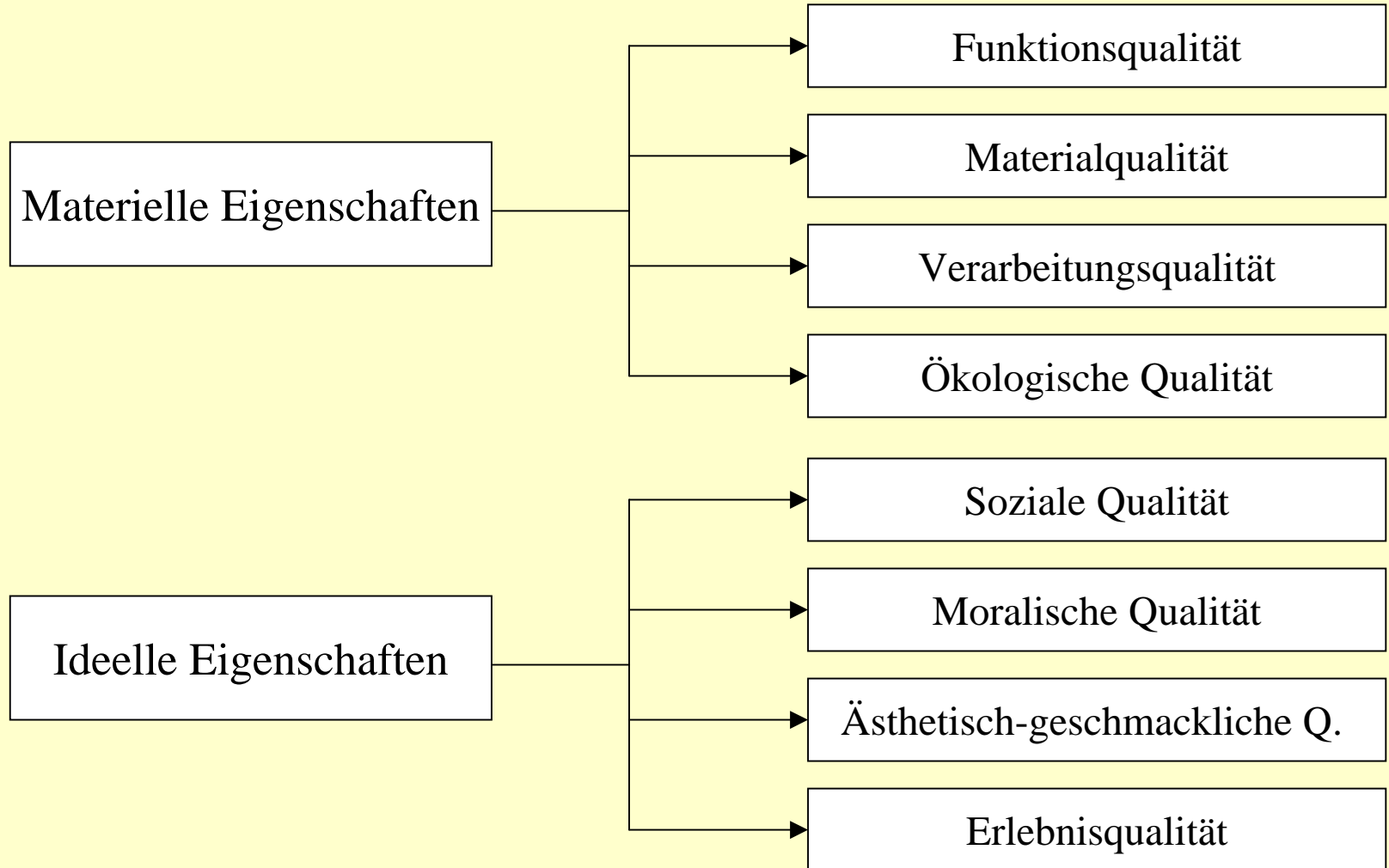
Verpackung
Marketing
Image
Preis
Marke
Kaufort
Herkunftsland
Händler

Intrinsic quality cues

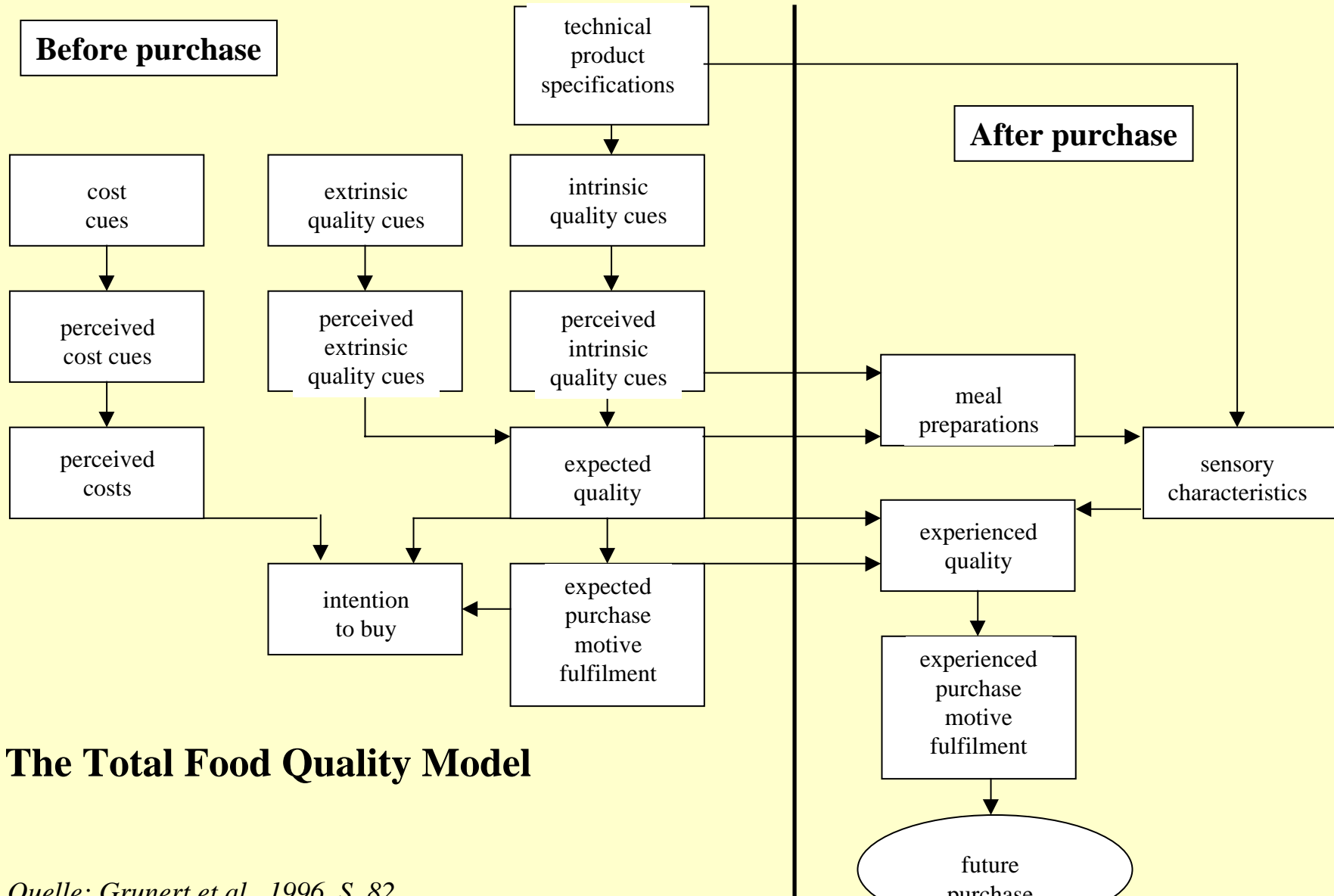
Farbe
Form
Geruch
Aussehen
Glanz

Verbraucherorientierte Qualität

Inhaltliche Qualitätsdimensionen aus Konsumentensicht



Verbraucherorientierte Qualität



Schlussbetrachtung

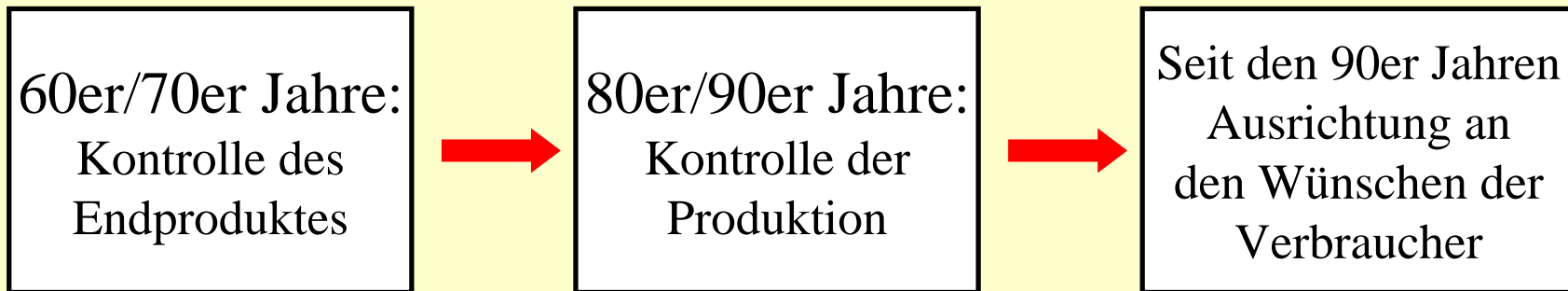
- Die Gesamtheit der Eigenschaften bestimmt die Qualität eines Lebensmittel;
 - Kategorisierung: Produktqualität und Prozessqualität;
 - Bewertung der Eigenschaften hinsichtlich der Eignung für den Verwender.
- Verbraucherorientierte Qualität;
 - Subjektivität;
 - Emotionale Qualität.
- Dynamisches Konzept;
 - Technischer Fortschritt, Wandel von Standards und Normen;
 - Veränderung der Bedürfnisse und der Einstellungen der Verbraucher.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Diskussion

Entwicklungstendenzen in der Qualitätspolitik



Quelle: Becker, 2000, S. 56.

Diskussion

Entwicklungsstufen der Qualitätspolitik

Kundenorientierung

Prozessorientierung

Produktorientierung

Diskussion

Produkte mit emotionalen Qualitäten sind:

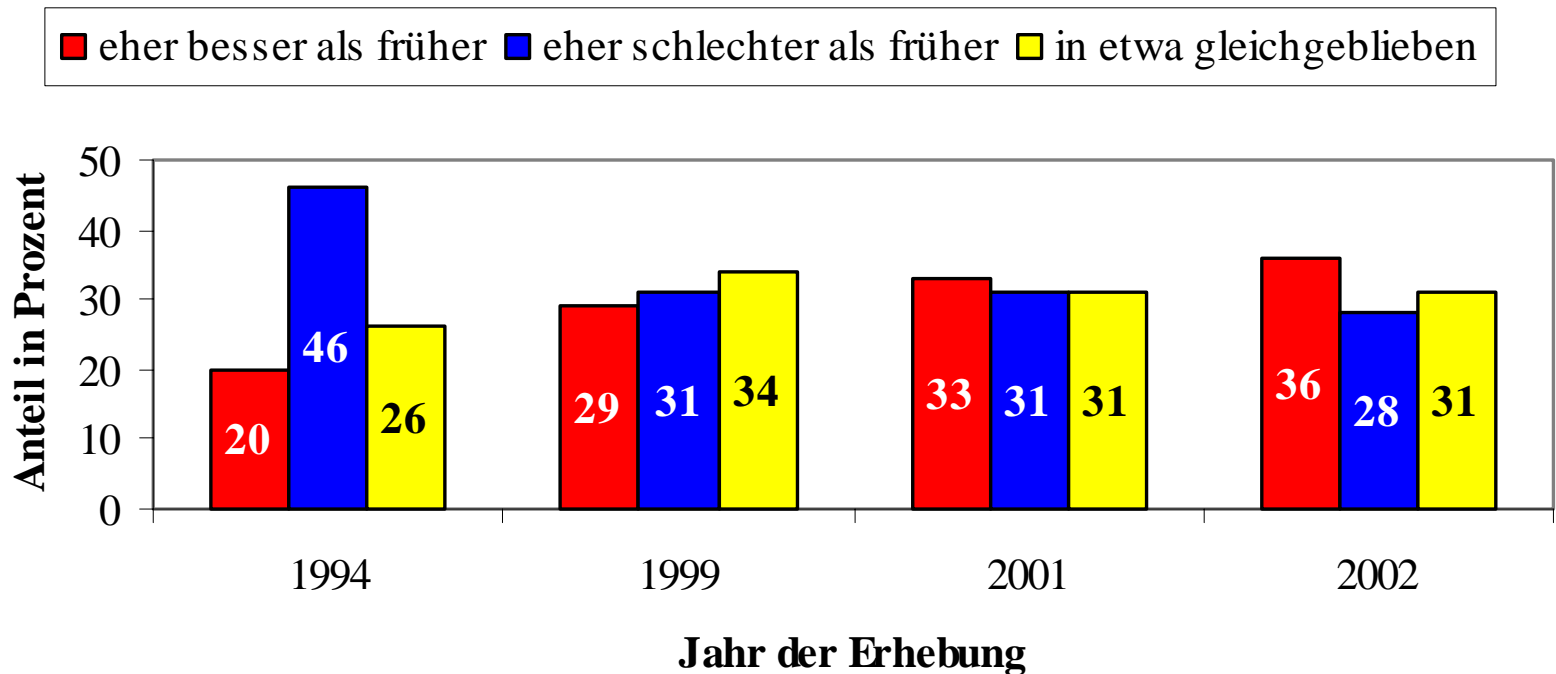
- Produkte, die mit einem Erlebnis verknüpft sind (z.B. Einkaufserlebnis, Urlaubserlebnis);
- Produkte, die Entfremdung und Anonymität überwinden (z.B. Einkauf auf dem Bauernhof);
- authentische Produkte, deren Hersteller und Herstellerregionen oder Herstellungsverfahren einen besonderen Ruf genießen und deren Echtheit verbürgt ist;
- Produkte, die einen besonderen Prestigewert haben oder einen bestimmten Lebensstil verkörpern;
- Produkte, die sympathisch sind, weil sie dem Verbraucher vertraut sind oder weil sie emotional positioniert wurden (*Alvensleben, 2000, S. 399*).

Diskussion

Beurteilung der Nahrungsmittelqualität im Zeitablauf

Frage: Wenn Sie einmal 10 bis 20 Jahre zurückdenken, ist die Qualität unserer Nahrungsmittel Ihrer Meinung nach im großen und ganzen eher besser oder schlechte als früher, oder ist sie in etwa gleichgeblieben?

Die Nahrungsmittelqualität ist heute ...



Diskussion

Beurteilung der Nahrungsmittelqualität im Zeitablauf

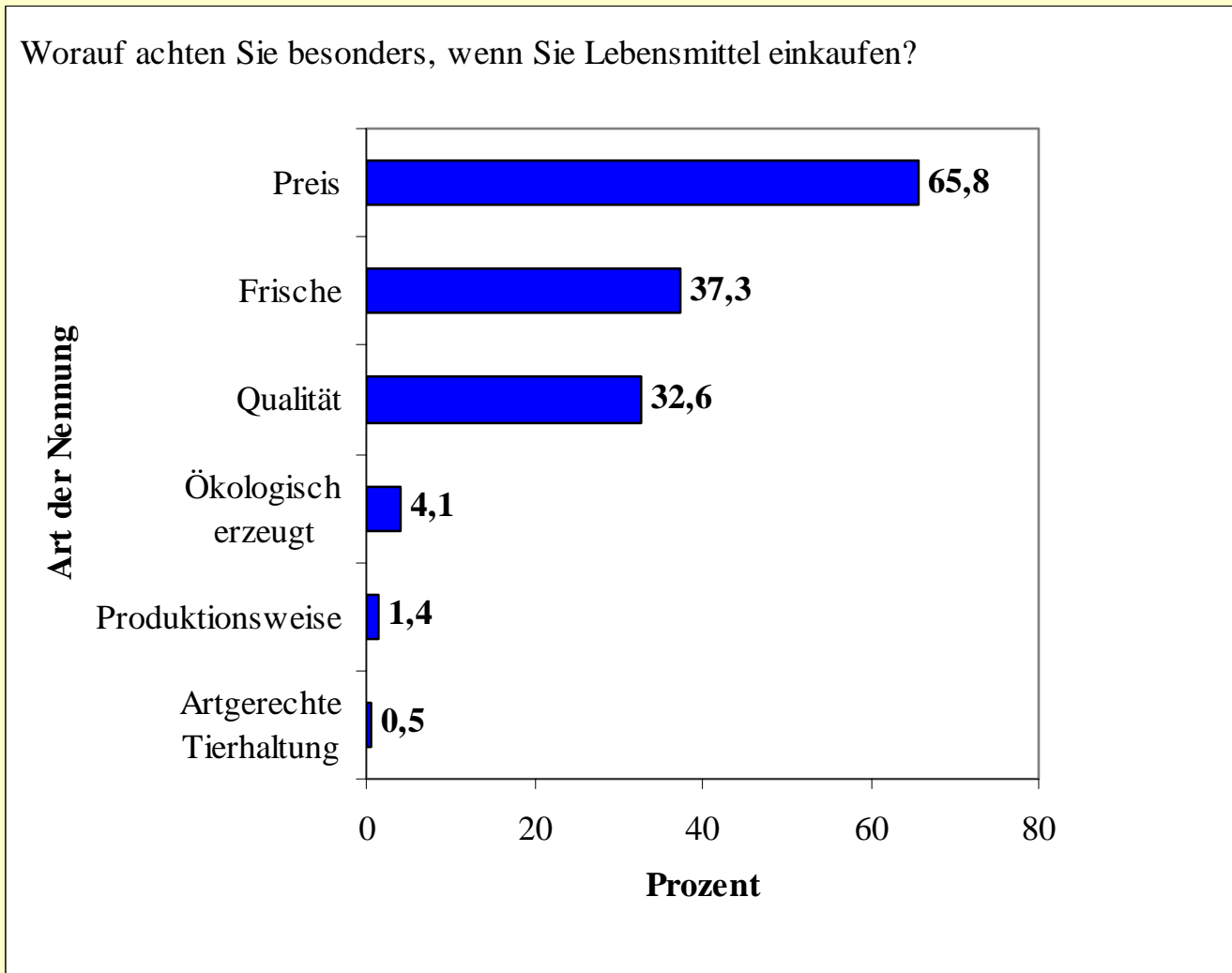
Frage: Zu Beginn möchte ich Ihnen eine allgemeine Frage zur Nahrungsmittelqualität stellen: Wenn Sie mal zehn bis zwanzig Jahre zurückdenken, ist die Qualität unserer Nahrungsmittel Ihrer Meinung nach im großen und ganzen eher besser oder schlechter als früher? Oder ist sie in etwa gleich geblieben?

Produkte	Eher schlechter			Eher besser			Differenz Besser - schlechter		
	1994	1999	2001	1994	1999	2001	1994	1999	2001
Rindfleisch	57	49	46	7	11	18	-40	-38	-28
Schweinefleisch	56	50	44	8	13	15	-48	-37	-29
Hähnchen	56	57	41	6	7	16	-50	-50	-25
Kalbfleisch	40	38	33	2	11	15	-38	-27	-18
Wurstwaren	46	35	33	12	20	25	-34	-15	-8
Fisch	43	39	30	9	11	16	-44	-28	-14
Eier	47	45	29	11	13	21	-36	-32	-8
Obst/Gemüse	40	30	25	27	34	37	-13	4	12
Kartoffeln	38	25	18	15	22	18	-23	-3	0
Frischmilch	25	16	17	18	26	23	-7	10	6
Brot	18	18	16	42	50	42	24	32	26
Käse	13	10	9	31	39	34	18	29	25
Joghurt	3	8	7	36	45	41	28	37	34
Butter	17	3	7	11	15	18	-6	2	11
Nahrungsmittel allgemein	46	31	31	20	29	33	-26	-2	2

Quelle: Lehrstuhl für Agrarmarketing, Projektarbeiten 1994, 1999, 2001.

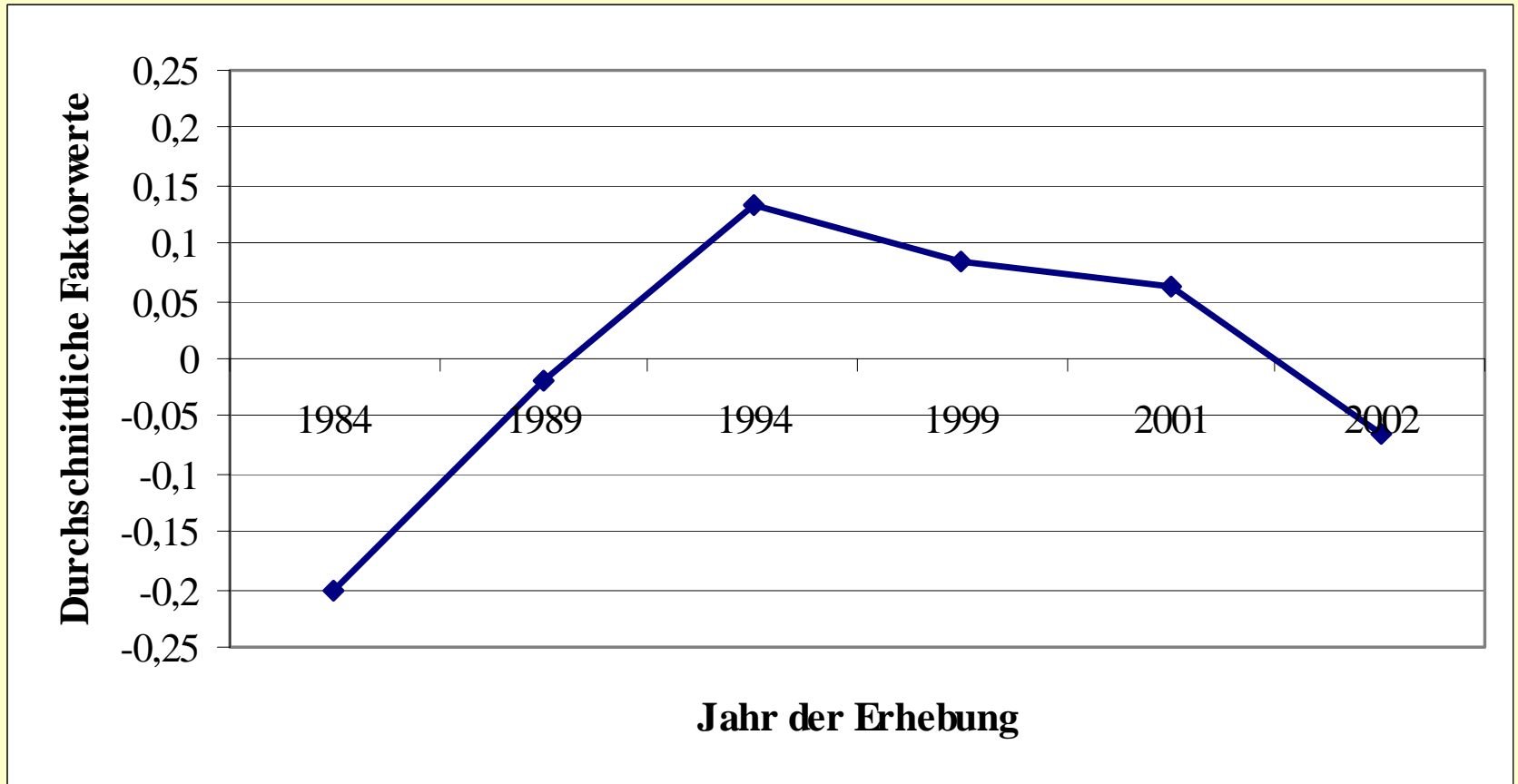
Qualität aus der Sicht der Verbraucher

Auswahl der Einkaufskriterien für Lebensmittel (Mehrfachnennungen)



Diskussion

Zahlungsbereitschaft für Qualität im Zeitablauf



Quelle: Bruhn, 2002.

Diskussion

Einflussfaktoren auf die Lebensmittelqualität:

- Geräte und Arbeitsmaterialien;
- Druck, Licht, Sauerstoff, Temperatur; Wasser;
- Vor- und Zubereitungsverfahren;
- Eigenenzyme;
- Mikroorganismen;
- Milieu;
- Zusatzstoffe;
- Rückstände (*Hamm, 1994, S. 39*).