

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/meldung/1552050/> abgerufen werden.



Deutschland schmeckt es: Beim Kauf von Süßgebäck ist die Qualität sehr wichtig

28.01.2010 - 11:24 Uhr, Griesson - de Beukelaer GmbH & Co.KG

Polch (ots) - Repräsentative Forsa-Studie zur Internationalen Süßwarenmesse 2010: Verbraucher legen Wert auf transparente Informationen / Der Preis ist weniger wichtig als der Geschmack

Die Deutschen achten beim Kauf von Süßgebäck vor allem auf Geschmack und Qualität der Produkte. Das hat eine repräsentative Studie des Meinungsforschungsinstituts Forsa ergeben, die der Süß- und Salzgebäckhersteller Griesson - de Beukelaer (GdB) anlässlich der Internationalen Süßwarenmesse (ISM) in Auftrag gegeben hatte. Die ISM, die größte und wichtigste Süßwarenmesse der Welt, findet vom 31.01. - 03.02.2010 in Köln statt.

84 Prozent der Befragten nennen den Geschmack bei der Wahl des Gebäcks als wichtigstes Kriterium, 80 Prozent die Qualität. Zwei von drei Deutschen (65%) ab 18 Jahren legen zudem großen Wert auf transparente Verbraucherinformationen, z.B. über Zutaten und Herkunft. Als weniger wichtig betrachten die Gebäck-Käufer den Kaloriengehalt (41%) oder eine ansprechende Verpackung (27%).

Befragt nach ihren Kriterien für die Qualität von Keksen, Waffeln und auch Salzgebäck wie Crackern, nennen die Deutschen zuerst die Herstellung ohne Gentechnik (71%). Verzichten wollen die Verbraucher hierzulande auch mehrheitlich auf künstliche Farbstoffe (67%), künstliche Aromen bzw. Geschmacksverstärker (66%) und Konservierungsstoffe (65%). Güte- und Qualitätssiegel sind für die Konsumenten ebenfalls wichtige Kriterien für Qualität (63%), wie die aktuelle, repräsentative Befragung von mehr als 1.000 Personen ergab. Weniger wichtig erscheint den Verbrauchern, ob die Kekse in Deutschland produziert werden (53%), ob sie einen geringen Fettanteil haben (48%) oder wenige Kalorien (42%). All die genannten Kriterien sind für Frauen wichtiger als für Männer.

Als Gründe zum Verzehr von Süßgebäck nennen mehr als die Hälfte der Deutschen den Genuss. Jeder Dritte gibt an, wegen des Kaloriengehalts eher darauf zu verzichten. 15 Prozent der Befragten sind der Meinung, Kekse und Waffeln gehörten in Maßen zu einer ausgewogenen Ernährung.

Süßgebäck wird in erster Linie in Gesellschaft verzehrt, z.B. mit Freunden oder Gästen (64%). Gut jeder Vierte greift aus Gewohnheit zu Keksen und Waffeln, z.B. beim Fernsehen. Sie dienen eher als Nachspeise oder Snack zwischendurch bzw. als "Nervennahrung" in stressigen Situationen.

Andreas Land, geschäftsführender Gesellschafter von GdB, sieht einen Trend zur Qualität: "Die Verbraucher werden anspruchsvoller - sie wollen höchste Produktgüte. Die Studie bestätigt unsere Strategie für Gebäck aus natürlichen Rohstoffen und ohne Zusätze." Auch mit den umfangreichen Informationen auf den Verpackungen und im Internet sowie dem unternehmenseigenen Reinheitsgebot liegt GdB offensichtlich richtig.

Griesson - de Beukelaer

Griesson - de Beukelaer zählt zu den führenden Unternehmen im europäischen Süß- und Salzgebäckmarkt und produziert in Deutschland an den Standorten Polch (Rheinland-Pfalz), Kempen (Nordrhein-Westfalen), Kahla (Thüringen), Ravensburg (Baden-Württemberg) und Wurzen (Sachsen). GdB beschäftigt ca. 2.000 Mitarbeiter und erwirtschaftete in 2008 einen Gesamtumsatz von 481 Mio. Euro. Zum GdB-Sortiment gehören unter anderem die bekannten Marken DeBeukelaer, Griesson, Prinzen, LEICHT&CROSS, Tekrum, Café Musica, TUC, Mikado, Wurzenner und in Lizenz Mövenpick.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Peter Gries

Griesson - de Beukelaer GmbH & Co. KG

Leiter Unternehmenskommunikation / Pressesprecher

August-Horch-Straße 23

56751 Polch

Telefon: (02654) 401-12 14

Email: p.gries@gdb.biz

Dr. Matthias Michael

Engel & Zimmermann AG

Agentur für Wirtschaftskommunikation

Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15

82131 Gauting

Tel: (089) 89 35 63-3; Fax: (089) 89 39 84 29

Email: m.michael@engel-zimmermann.de

Originaltext: Griesson - de Beukelaer GmbH & Co.KG
Digitale Pressemappe: <http://www.presseportal.de/pm/43053/>
Pressemappe via RSS: http://www.presseportal.de/rss/pm_43053.rss2