

AFC**LAB-NEWS SPECIAL***Erfassen. Prüfen. Empfehlen.*

Sehr geehrte Damen und Herren,

ob in Desserts, Obstsalat, Kuchen, Konfitüren oder pur genossen: Erdbeeren zählen zu den beliebtesten Obstsorten der Deutschen. In dieser Sonderausgabe der Lab-News geben wir Ihnen einen Überblick über relevante Qualitätsparameter von Erdbeeren sowie mögliche Probleme und Herausforderungen in der Lieferkette und am Point of Sale.

**SAISON - SPEZIAL**

Erdbeere

Die Erdbeer-Saison wird jedes Jahr aufs Neue sehnsüchtig erwartet. Zwar ermöglicht Importware einen Genuss schon früher im Jahr, aber viele Verbraucher:innen freuen sich dennoch auf Erdbeeren aus dem regionalen Anbau.

Wie gut die Erdbeeren bei Verbraucher:innen ankommen, hängt maßgeblich von ihrer Frische, dem Aroma und Geschmack, der Festigkeit und dem Fehlen von Schäden oder Schimmel ab.

Um eine hohe Qualität gewährleisten zu können, müssen Erdbeeren zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet werden, da sie nach der Ernte nur noch begrenzt haltbar sind. In der Lieferkette stellen Temperaturkontrollen und schonende Handhabung zentrale Herausforderungen dar. Die süßen Früchte sind sehr empfindlich gegenüber Druck, Temperaturschwankungen und Feuchtigkeit. Eine unzureichende Kühlung kann zu vorzeitigem Verderb führen. Unsachgemäße Verpackungen verursachen nicht nur unschöne Druckstellen, sondern verkürzen durch offene Stellen auch die Haltbarkeit.

Um Verbraucher:innen am Point of Sale von einer hohen Qualität überzeugen zu können, sind eine sorgfältige Logistik, eine geeignete Verpackung sowie eine schnelle Vermarktung entscheidend.

Aufgrund der Sensibilität der Erdbeeren und damit ihrer Anfälligkeit für einen Qualitätsverlust, untersuchen wir in unserem Labor bei importierten und regional angebauten Erdbeeren die wichtigsten Qualitätsparameter:

1. Einheitlichkeit in Form und Größe
2. Farbe und Glanz
3. Anteile an Druckstellen, Insektenschäden und Verderb
4. Festigkeit
5. Zucker-Säure-Verhältnis

Sie benötigen Unterstützung bei der Qualitätsoptimierung Ihrer Produkte? Wir helfen Ihnen gerne!



Wer wir sind



Die AFC Quality & Lab ist als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult Teil des Beratungsteams und des Knowledge-Centers der AFC Consulting Group AG. Wir sind darauf spezialisiert, im Rahmen von Store Checks ausgewählte Produkte nach definierten Erwartungen von Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben, um diese dann in unserem Labor in Bonn hinsichtlich sensorischer und technischer Parameter zu untersuchen. Das Produktportfolio umfasst nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Anhand spezifischer Analysen bieten wir unseren Kunden sehr kurzfristig einen Einblick in die Performance

ihrer Produkte am PoS. So lassen sich zeitnah Anpassungen u. a. am Produkt selbst, der Verpackung, der Warenlogistik oder Warenpräsentation definieren und umsetzen. Diese Überprüfung erfolgt, um eine möglichst hohe Kundenzufriedenheit sicherzustellen und Erwartungen von Verbrauchern zu erfüllen und nicht zuletzt, um Reklamationen zu vermindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Die Überprüfung der Qualität von Produkten wird seit Januar 2021 durch „Das Probierhaus“ der Normec Foodcare GmbH ergänzt. Mit einem Verbraucherpanel von mehr als 1.000 Probanden werden Produkte in der hauseigenen Versuchsküche zubereitet und mittels standardisierter wie auch individueller Verzehrtests validiert. Getreu dem Motto: erst checken, dann schmecken.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Team der AFC Quality & Lab

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC QUALITY & LAB GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 24415
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Prof. Dr. Otto A. Strecker, Anselm Elles

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)