

AFC

LAB-NEWS SPECIAL

Erfassen. Prüfen. Empfehlen.



Sehr geehrte Damen und Herren,

ob im Gewächshaus, im Folientunnel oder im Freiland: keine andere Gemüsesaison wird hierzulande so sehnsüchtig erwartet wie die Spargelsaison. In dieser Spezialausgabe der Lab-News geben wir Ihnen deshalb einen Überblick über relevante Qualitätsparameter des Spargels sowie mögliche Probleme und Herausforderungen in der Lieferkette und am Point of Sale. Außerdem möchten wir die Gelegenheit nutzen, Ihnen unseren neuen Kollegen und Ihren Ansprechpartner Daniel Knoblich vorzustellen.



UPDATE

Daniel Knoblich

Wir freuen uns sehr, Daniel Knoblich als neues Mitglied unseres AFC-Teams begrüßen zu dürfen!

Herr Knoblich verantwortet bei der AFC Quality & Lab die Position als Coordinator und wird die fachliche Analyse und qualitative Beurteilung unterschiedlichster Produkte unterstützen. Zudem werden auch die Überprüfung und Bewertung von Sortimentsbreiten sowie Status quo-Aufnahmen am Point of Sale im Rahmen von Storechecks zu seinen Aufgaben gehören.



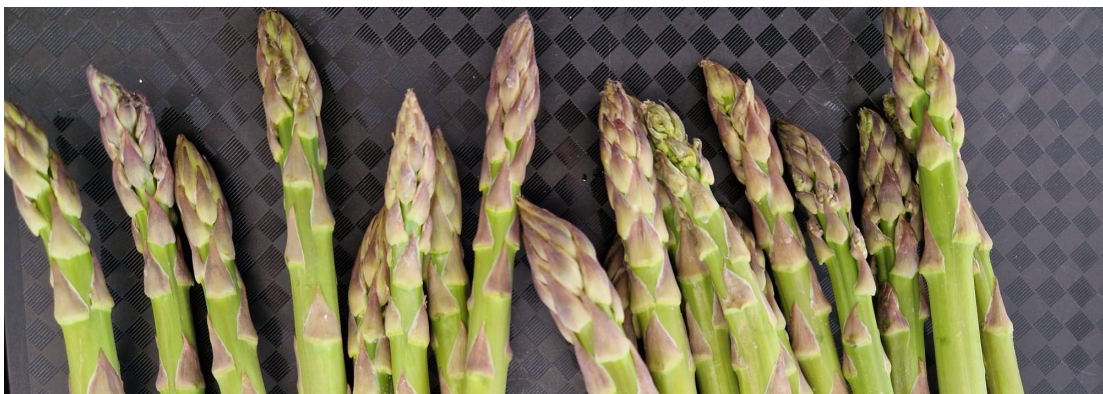
Als langjähriger Küchenchef einer Großküche in der Gemeinschaftsverpflegung bringt er nicht nur wichtige Praxiserfahrung, sondern auch umfassende Kompetenz im Bereich Beschaffungsmanagement mit. Seine Expertise in Einkauf, Lieferantenbetreuung, Wareneingangskontrolle und vor allem zur Lebensmittelqualität macht ihn zu einer wertvollen Verstärkung unserer Beratungstätigkeit.

Zögern Sie nicht, mit Herrn Knoblich in Kontakt zu treten!

E-Mail: daniel.knoblich@afc.net - Telefon: +49 172 1554227

SAISON - SPEZIAL

Spargel



Spargel gilt als eine der edelsten Gemüsesorten und zeichnet sich durch seine hohen Qualitätsparameter wie Frische, Zartheit und intensiven Geschmack aus. Bei der Ernte ist es entscheidend, den Spargel zum optimalen Zeitpunkt zu stechen, um die besten Aromen zu gewährleisten. In der Lieferkette können jedoch verschiedene Herausforderungen auftreten, wie etwa Temperaturschwankungen, die die Haltbarkeit beeinträchtigen oder eine unzureichende Verpackung, die zu Druckstellen und Qualitätsverlusten führen kann. Am Point of Sale ist es wichtig, dass der Spargel ansprechend präsentiert wird; dennoch können Faktoren wie unzureichende Kühlung oder längere Lagerzeiten dazu führen, dass das Gemüse an Frische verliert und somit weniger attraktiv für Verbraucher:innen wird. Um die Qualität bis zum Endkunden zu sichern, sind daher sorgfältige Logistik- und Verkaufsstrategien unerlässlich.

Weißer Spargel ist ein beliebter Klassiker in Deutschland, aber auch grüner und violetter Spargel kommen mit Kartoffeln, in Risotto oder als Suppe auf den Tisch. Verbraucher:innen erwarten dafür frische Stangen in einheitlicher Dicke und mit einer festen Konsistenz. Biegsame Spargelstangen mit einem großen Anteil an holzigen Enden oder Rissen werden den hohen Ansprüchen der Verbraucher:innen hingegen nicht gerecht.

Deshalb untersuchen wir in unserem Labor bei Spargel die wichtigsten **Qualitätsparameter**:

1. Einheitlichkeit der Stangen, z. B. Dicke, Form, Gewicht
2. Farbe, Glanz und mögliche Verfärbungen
3. Schimmel, faulige Stellen und Frischezustand der Enden

4. Festigkeit

5. Anteile von Spargelstangen mit Mängeln, z. B. Bruch, Hohlheit

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 Verzehrttests 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



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](#)