

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

## TOP NEWS

---

### Studentenfutter

Sehr geehrte Damen und Herren,

sie sind nicht nur an Universitäten sehr beliebt – ob in kleinen Riegelbeuteln oder in großen Vorratspackungen, Nussmischungen genießen den Ruf eines gesunden Snacks für zwischendurch. In den neuesten Lab-News rund um Studentenfutter betrachten wir aktuelle Meldungen aus den Medien, geben einen Überblick über die in unserem Labor und dem Proberhaus durchgeführten Untersuchungen und präsentieren Ihnen Wissenswertes zu Eigenschaften und Lagerung.

Ihr Team der AFC Quality & Lab



---

## NEWS

1. Weiterhin hoher Stellenwert für Nüsse: Die aktuellen Ernährungsempfehlungen der [DGE](#) raten dazu jeden Tag Nüsse zu essen.

2. [Abbildung](#) irreführend: Zwar sind Hersteller gesetzlich dazu verpflichtet, Gewichtungen in der Zutatenliste kenntlich zu machen, bei Verbraucher:innen ist allerdings häufig das Verpackungslayout ein entscheidender Faktor beim Kauf.

3. Kein Spaß für Allergiker:innen: Eine Britin zahlt 168 Euro, um andere Fluggäste am Verzehr von Nüssen zu hindern.



---

### Unter dem Mikroskop



Für die Qualität des Inhalts spielt die Unversehrtheit der Verpackung eine wichtige Rolle. In unserem Labor wird die Verpackung daher genau unter die Lupe genommen, denn Löcher können unter anderem zur Oxidation der Nüsse führen und ihnen beispielsweise einen ranzigen Geschmack verleihen. Im nächsten Schritt wird das Füllgewicht untersucht sowie die deklarierten Einzelkomponenten sortiert und ausgewogen. Dabei werden verschiedene Qualitätsparameter der Bestandteile analysiert. Anhaftende Schale an verschiedenen Nussorten, der Anteil an Bruchstücken und Verklumpungen oder Stielrückstände bei den Obstzusätzen werden dokumentiert. Auch der Anteil an Abrieb von Schale und Nüssen, der

sich am Boden der Tüte absetzt, ist ein relevanter Faktor für viele Verbraucher:innen. Zuletzt werden, abhängig von der Zusammensetzung der Mischung und Zielsetzung der Untersuchung, der Geschmack und das allgemeine Mundgefühl im Gesamten oder jeweils einzelner Komponenten von sensorisch geschultem Personal analysiert und bewertet.

---

### Verbraucher:innen im Fokus

Das Rad kann nicht neu erfunden werden – aber besser verpackt! Der Markt hat bereits vieles ausprobiert: Dosen, Becher, Tüten, einzelne Portionen oder große Portionen. Vieles hat sich bewährt, vieles nicht. Wenn Hersteller von Studentenfutter eine komplett neue Idee für die Verpackung entwickeln, beispielsweise die einzelnen Komponenten sortenrein in separate Kammern abzufüllen, damit Verbraucher:innen ihre eigene Mischung je nach Bedarf kreieren können, sollte natürlich vorher der Bedarf getestet werden. Zu diesem Zweck führt Normec



Foodcare eine quantitative Online-Marktforschung durch und befragt Personen im Alter von 18-67 Jahren, die bereits regelmäßig (mindestens alle 8 Wochen) Studentenfutter konsumieren. In diesem

Fall ist es besonders wichtig, die Nutzer zu befragen, denn sie sind diejenigen, die letztendlich darüber entscheiden, ob diese innovative Verpackungsidee erfolgreich sein wird oder nicht. Durch ihre Meinungen und Präferenzen können wichtige Einblicke gewonnen werden, um sicherzustellen, dass das Produkt den Anforderungen und Wünschen der Verbraucher:innen entspricht.

---

## Gut zu wissen



Der Begriff Studentenfutter soll schon aus dem [17. Jahrhundert](#) stammen. Den teuren Snack aus Mandeln und Rosinen konnten sich nur wohlhabende Menschen leisten und damals stammten Studierende überwiegend aus solchen Elternhäusern. Sie nutzten die Energiequelle zum Lernen und in gewisser Weise auch als Medizin. Auch damals hatten Studenten schon den Ruf, neben Wissen auch größere Mengen an Alkohol zu konsumieren und vor allem Mandeln werden seit mehreren Jahrhunderten als [Mittel gegen den Kater](#) gehandelt.

Nüsse gelten generell als sehr gesund. Neben Eiweiß, Ballaststoffen, Mineralien und Vitaminen sind es vor allem [ungesättigte Fettsäuren](#), die einen positiven Einfluss auf unser Herz-Kreislauf-

System haben.

Doch auch das [Gehirn](#) profitiert vom Verzehr von Studentenfutter, da Fruchtzucker und Kohlenhydrate sich positiv auf die geistige Leistungsfähigkeit auswirken und Vitamin B die Konzentration erhöhen kann. Hinzu kommen die in den Nüssen enthaltenen Omega-3-Fettsäuren, die ebenfalls das Gehirn stärken.

Nüsse bringen aber nicht nur positive Eigenschaften mit sich: Nüsse wie auch getrocknete Früchte sind sehr [kalorienhaltig](#). Durchschnittlich enthalten 100 g Studentenfutter zwischen 500 und 600 Kalorien. Wer auf seine Linie achten möchte, sollte Nussmischungen deshalb nur in geringen Mengen verzehren. Londoner Forscher haben rausgefunden, dass schon [20 Gramm](#) Nüsse am Tag eine messbare Verbesserung der Gesundheit hervorrufen können.

Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen, sollten Nüsse grundsätzlich kühl, dunkel, trocken und gut verpackt, aber auch luftig [gelagert](#) werden. Wärme, Licht und Feuchtigkeit verringern die Haltbarkeit und führen dazu, dass Nüsse schneller ranzig werden.

---

## Veranstaltungshinweis

In unserem **Seminar „*Verbrauchererwartungen erfüllen – Reklamationen vermeiden*“** zeigen wir Ihnen **am 10. April in Bonn**, wie man Reklamationen vermeidet und wie man mit ihnen umgeht, wenn sie entstanden sind.

Die Agenda führt Sie durch alle relevanten Stationen, von der Analyse marktrelevanter Stakeholder über den Blick ins Labor bis zur Verbesserung der Produktperformance.

Nutzen Sie die Gelegenheit zu erlernen, wie Sie Reklamationen nicht nur bewältigen, sondern auch als Chance für kontinuierliche Verbesserungen nutzen können, um die Verbraucherezufriedenheit nachhaltig zu stärken.

Melden Sie sich gleich [hier](#) an - Wir freuen uns auf Sie!

### Verbrauchererwartungen erfüllen Reklamationen vermeiden

*“Verbrauchererwartungen sind komplex und in stetigem Wandel. Gelingt es nicht, diese zu erfüllen, entstehen Reklamationen, die nicht nur Umsatzverluste bedeuten, sondern auch der Reputation des Unternehmens und der Marke schaden.“*

**Seien Sie am 10. April in Bonn dabei!**



Kontakt

lena.meinders@afc.net

AFC CONSULTING GROUP

---

### 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](mailto:info@afc.net)  
Sitz der Gesellschaft: Bonn,  
eingetragen: AG Bonn HRB 19193  
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](#)