

The new normal – Die Corona-Pandemie als Initialzündung für mehr Nachhaltigkeit und einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln?

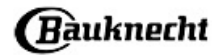
Bauknecht-Studie: So hat die Corona-Pandemie Verbraucherverhalten beeinflusst und verändert

Oktober 2020: *2020 – ein Jahr wie kein anderes. Die vergangenen Monate haben die Menschen weltweit herausgefordert wie nie zuvor. Doch die Corona-Pandemie hat auch eine Rückbesinnung vieler Menschen auf ihr Zuhause, ihre Familie und ihre Gesundheit bewirkt. So haben die Menschen mehr Zeit zuhause verbracht, gemeinsames Kochen und Essen bekam eine neue Priorität. Aber auch die Einstellung zum Umgang mit Lebensmitteln hat sich verändert, genauso wie ein neues Bewusstsein für Hygiene. Doch sind diese neuen Gewohnheiten nur ein temporärer Effekt oder war die Pandemie eine Initialzündung für langfristige Verhaltens- und Einstellungsänderungen – auch in Bezug auf Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung? Um dies herauszufinden, hat Bauknecht eine qualitative Studie* beauftragt, die das Verhalten von Verbrauchern in den letzten Monaten bezüglich ihrer Koch-, Einkaufs- sowie Lebensmittelaufbewahrungsgewohnheiten in den Blick nimmt – und gibt einen Ausblick auf neue Handlungspotenziale bezüglich eines bewussteren und nachhaltigeren Lebensstils.*

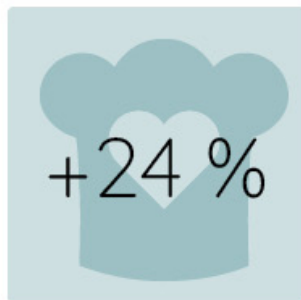
Ein neues Gemeinschaftsgefühl und das Revival des Kochens

Lange belächelt, gewann die Redewendung „Zuhause ist es eben doch am schönsten“ in den letzten Monaten neu an Bedeutung, was auch der sogenannte Cocooning-Effekt beschreibt. Die eigenen vier Wänden wurden so zum Wohnraum, Restaurant, Arbeitsplatz, Kindergarten, zur Schule und zur Wohlfühloase zugleich. Außerdem hat sich in dieser turbulenten Zeit auch ein neues „Wir-Gefühl“ gebildet. Die Menschen haben versucht, das Beste aus einer herausfordernden Zeit zu machen, dementsprechend wurden auch Prioritäten neu gesetzt.

Die Menschen sind zuhause geblieben, haben dafür gesorgt, dass sie sich dort wohlfühlen können und haben dabei auch neue, kreative Wege der Freizeitgestaltung gesucht. Fündig wurden sie dabei aber vor allem in der Küche: Deutlich über ein Drittel der Befragten (37 Prozent) gaben an, während des Lockdowns häufiger neue Gerichte ausprobiert zu haben und 40 Prozent nutzen die Zeit, um Gerichte frisch und komplett selbst zuzubereiten. Außerdem bestätigte rund ein Viertel der Befragten, generell die Liebe zum Kochen (24 Prozent) und Backen (26 Prozent) neu entdeckt zu haben.



COCOONING & DAS COMEBACK DES KOCHENS



haben ihre Liebe zum
Kochen wiederentdeckt



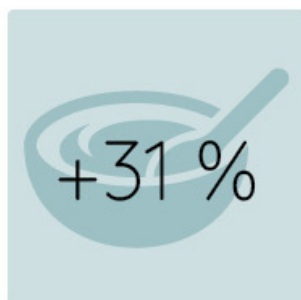
haben mehr neue
Rezepte ausprobiert



haben mehr Gerichte
komplett selbst gekocht



Gemeinsames Kochen
mit Partner/Familie



Gemeinsames Backen
mit Partner/Familie



Kochen vermehrt
gesund

Doch gekocht und gebacken wurde nicht alleine: Bei mehr als einem Drittel der Befragten wurde gemeinsam mit der Familie gekocht (34 Prozent) und gebacken (31 Prozent).

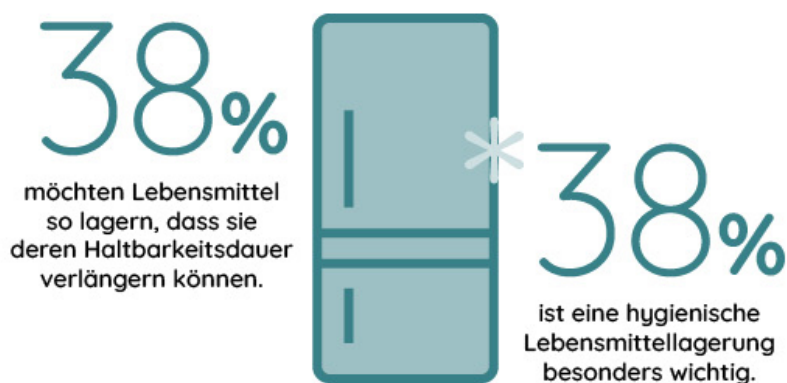
Überlegtes Einkaufen und ein neues Interesse für effiziente Lebensmittellagerung

Während der Hochphase der Corona-Pandemie waren die Einkaufskörbe voller als sonst. Doch wie haben die Menschen entschieden, was sie einkaufen und worauf legten sie besonderen Wert bei der Lagerung von Lebensmitteln?

Gut die Hälfte der Befragten (47 Prozent) gab an, während des Lockdowns ihre Einkaufslisten sorgfältiger geplant zu haben und weit über ein Drittel (36 Prozent) achtete darauf, gesunde Lebensmittel einzukaufen. Dabei zeigten sich auch neue Entwicklungen: 31 Prozent der Befragten gaben an, Lebensmittel und Speisen mehr als sonst für einen späteren Verzehr vorbereitet und tiefgefroren zu haben. Dieses veränderte Einkaufs- und Lagerverhalten führte unter anderem dazu, dass 21 Prozent der Umfrageteilnehmer während des Lockdowns nicht genügend Platz für ihre Einkäufe in ihren Kühl- und Gefrierschränken hatten und sich daher Hausgeräte mit größerer Lagerkapazität wünschten.



EFFIZIENTE LEBENSMITTELLAGERUNG



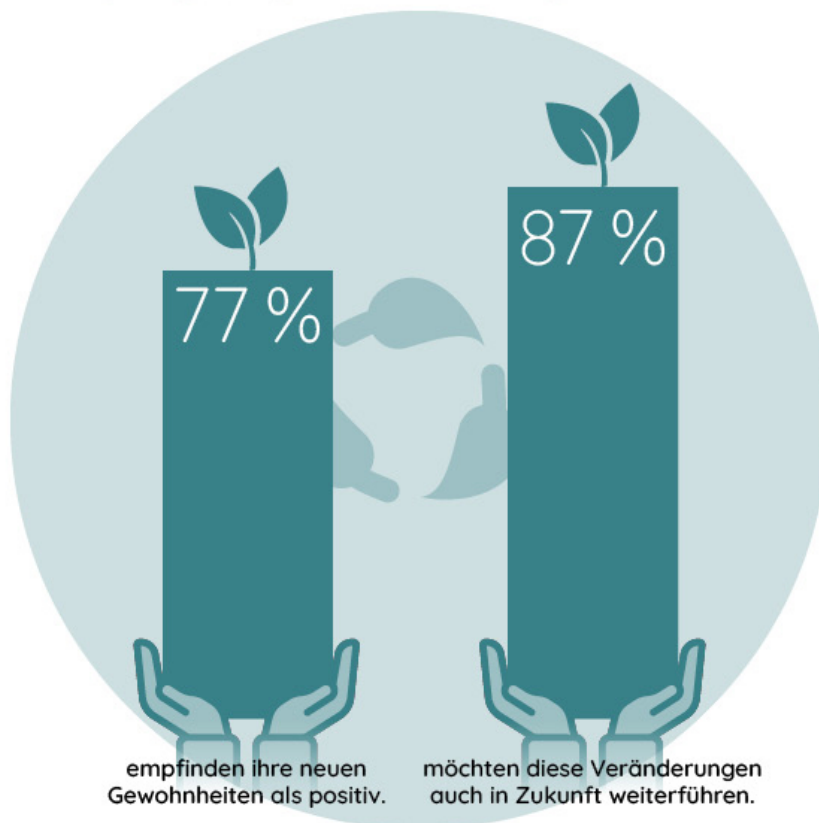
Gleichzeitig hatte dies aber auch zur Folge, dass sich 38 Prozent der Konsumenten mehr Gedanken darüber gemacht haben, wie sie ihre Kühl- und Gefriergeräte organisieren können, um mehr Lebensmittel zu lagern und/oder die Haltbarkeitsdauer bestimmter Lebensmittel verlängern zu können. Eine weitere wichtige Erkenntnis der Studie: Beim Thema Lebensmittellagerung wird Hygiene aufgrund der Corona-Ereignisse neu priorisiert und ist für 38 Prozent der Studienteilnehmer besonders wichtig.

Ein neues Bewusstsein gegen Verschwendung und für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln

Fakt ist: Während der Hochphase der Corona-Pandemie haben Verbraucher viel mehr eingekauft als sonst. Aber leider wurde nicht alles, was gekauft wurde, auch verwendet. 42 Prozent der Befragten haben während des Lockdowns Lebensmittel weggeworfen, bei zwölf Prozent waren es der Umfrage zufolge sogar mehr Lebensmittel als üblich, die in den Müll wanderten. Weggeworfen wurden in erster Linie empfindliche Lebensmittel wie Gemüse (42 Prozent), Obst (35 Prozent) und Milchprodukte (29 Prozent).



VERANTWORTUNGSVOLLER UMGANG MIT LEBENSMITTELEN



Es gibt aber auch eine gute Nachricht: Bereits während der Pandemie haben Verbraucher begonnen, sich darum zu bemühen, Abfall zu vermeiden und verantwortungsvoller zu leben, indem sie zum Beispiel Speisereste vom Vortag (wieder-)verwendet haben, anstatt sie wegzuworfen (33 Prozent). Außerdem hat auch knapp ein Drittel (27 Prozent) auf das Anfertigen von Speiseplänen zurückgegriffen, um unnötige Einkäufe grundsätzlich zu vermeiden.

Doch deuten diese Einsichten auf langfristige und nachhaltige Verhaltensänderungen hin? Der Studie nach haben die Menschen offensichtlich aus dem Corona-Lockdown gelernt: Ganze 77 Prozent der Befragten empfinden die neuen Gewohnheiten als positiv und sogar 87 Prozent möchten diese Veränderungen auch in Zukunft weiterführen.

Bauknecht bietet maximale Unterstützung für einen bewussteren Lebensstil

Dieser zunehmend bewusste Umgang von Verbrauchern mit Lebensmitteln spiegelt einen allgemeinen Wandel hin zu einem nachhaltigeren und achtsamen Lebensstil wider, bei dem Bauknecht Verbraucher mit innovativen Produkten effektiv unterstützen möchte. Die Studienergebnisse zeigen deutlich, dass das richtige Lagern und Aufbewahren von Lebensmitteln den entscheidenden Unterschied bei aktivem Vorgehen gegen Lebensmittelverschwendung ausmachen.

Genau hier setzt Bauknecht mit seinen intelligenten Platzwundern, der freistehenden Kühl-/Gefrierkombination Active Quattro mit einer Kapazität von bis zu 591 Litern und der Einbau-Kühl-/Gefrierkombination B70 400 mit einer Kapazität von 400 Litern, an. Diese sind die idealen Lösungen, um große Mengen an Lebensmitteln zu lagern und gleichzeitig den perfekten Überblick zu behalten. Sehr empfindliche Lebensmittel wie frische Früchte, Salate und Blattgemüse können bedenkenlos auf Vorrat gekauft werden, denn das innovative Food Care System sorgt für das perfekte Frischeklima: Die Triple Cool- Funktion sichert im gesamten Kühl- und Gefrierraum ein optimales Temperatur- und Feuchtigkeitsniveau. Drei unabhängige Kühlsysteme steuern dabei die einzelnen Bereiche separat.



Die Active Fresh Pro-Technologie stellt die Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Innenraum nach dem Öffnen schneller wieder her und verhindert, dass Lebensmittel Geschmack oder Frische verlieren. Dank dieser innovativen Technologien bleiben frisches Obst und Gemüse im Active Quattro bis zu 15 Tage länger frisch und knackig.** Das ist besonders praktisch für alle, die seltener einkaufen, dafür aber mehr und gleichzeitig Wert auf eine gesunde Ernährung mit frischen Zutaten legen.

Maximal hygienische Lagerung im Gemüsefach der Einbau-Kühl-/Gefrierkombination B70 400 bietet ein spezielles Hygienegitter, welches dank der Microban SilverShield® Technologie zusätzlich für Frische und Schutz sorgt. Diese Technologie verhindert mit 99,9 Prozent, dass sich Bakterien auf dem Gitter vermehren können.*** Bei der Kühl-/Gefrierkombination Active Quattro sorgt Active Oxygen effektiv für Hygiene: Dieses Feature reduziert mit der Freisetzung von Aktivsauerstoff Gerüche und Bakterien – ganz ohne Chemie. So riecht der Kühlschrank immer frisch und Bakterien haben keine Chance, sich auszubreiten.

* Die von Bauknecht beauftragte Studie wurde von LEXIS Research durchgeführt. In einer repräsentativen Stichprobe wurden 4.000 Personen in Italien, Deutschland, Russland und dem Vereinigten Königreich befragt. Zentral war die Fragestellung, inwiefern die Corona-Pandemie Verbrauchergewohnheiten verändert hat, insbesondere in Bezug auf den Umgang mit Lebensmitteln - einschließlich Lebensmitteleinkauf, Kochen und Lagerung von Lebensmitteln. Für diese Pressemitteilung wurden die Ergebnisse bezogen auf deutsche Verbraucher herangezogen.

** Basierend auf Gewichtsverlust und Sichtqualität bei internen Lebensmitteltests mit handelsüblichem Obst und Gemüse.

*** Tests durchgeführt von IMSL (Industrial Microbiological Services Ltd, UK) auf der Grundlage des ISO-Methodentests Nr. 22196.

Bauknecht Hausgeräte und Whirlpool Corporation

Die 1919 gegründete Bauknecht Hausgeräte GmbH vertreibt Hausgeräte rundum die Themen Kochen, Backen, Spülen, Waschen, Trocknen, Kühlen und Gefrieren. Seit 1991 ist Bauknecht Teil der Whirlpool Corporation. Die Whirlpool Corporation

(NYSE: WHR) ist der weltweit führende Großgerätehersteller mit einem Jahresumsatz von rund 20 Milliarden US-Dollar, 77.000 Mitarbeitern und 59 Fertigungs- und Technologieforschungszentren im Jahr 2019. Das Unternehmen vermarktet Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, JennAir, Indesit und andere große Markennamen in fast allen Ländern der Welt. Weitere Informationen über das Unternehmen finden Sie unter www.whirlpoolcorp.com und www.bauknecht.eu.

Ihre Ansprechpartner:

Kerstin Triebener
Bauknecht Hausgeräte GmbH
Tel. 0711-81071-1271
kerstin_triebener@whirlpool.com
www.bauknecht.de

Margarita Sossau
Emanate GmbH
Tel. 089-12 44 5-135
bauknecht@emanatepr.com