

PRESSEMELDUNG

Onlineversand von Lebensmitteln im Praxistest

Northeim, 13. Februar 2019: Lebensmittel im Onlineversand gewinnen in den letzten Jahren kontinuierlich an Bedeutung. Welche Auswirkungen hat das auf Onlinehändler und Konsumenten? Thimm führte einen Praxistest in Ballungsräumen und ländlichen Gebieten durch. Die Ergebnisse beim Versand von leicht verderblichen Lebensmitteln zeigen große Optimierungspotenziale.

Konsumenten bestellten in den letzten Jahren zunehmend mehr Lebensmittel im Internet. Durch das ansteigende Marktwachstum erhöhte sich auch das Verpackungs- und Sendungsvolumen. Thimm nahm diese Marktbewegung zum Anlass und führte stichprobenartig in 24 Onlineshops Testbestellungen von Lebensmitteln durch. Diese beinhalteten mit Hackfleisch, Fisch, Butter und Joghurt einerseits leicht verderbliche und somit kühlbedürftige Lebensmittel. Andererseits bestellten die Berater auch Tiefkühlprodukte wie Pizza, Fleisch und Eis sowie ungekühlte Lebensmittel wie Gemüse, Obst und Eier. Insgesamt wurden 186 Lebensmittel in den Test einbezogen. Es waren auch kombinierte Bestellungen, mit dadurch unterschiedlichen Produkteigenschaften, vertreten.

Michael Weber, Leiter Corporate Marketing, informiert über die Verfügbarkeit von Online-Lebensmitteln und eine erste Teilanalyse: „Unsere Erfahrungen zeigen, dass es am Markt ein großes Angebot in Ballungsgebieten gibt. In den ländlichen Regionen sind häufig kleinere Händler mit einem Onlineshop vertreten oder der örtliche Supermarkt bietet den Lebensmittelversand mit an. Dennoch haben wir in beiden Gebieten mit ähnlichen Ergebnissen getestet. Unter anderem ermittelten unsere Berater die Oberflächen- und Kerntemperaturen der gelieferten Lebensmittel. Bei den Messungen simulierten wir die Paketannahme durch private Kunden in der heimischen Wohnung. Speziell bei den Lieferungen mit gekühlten, gefrorenen und ungekühlten Produkten in einer gemeinsamen Verpackung erfüllte kein Onlineshop in unserem Praxistest die zulässigen Vorgaben. Bei den kühlbedürftigen Lebensmitteln wiesen 44 Prozent deutliche Defizite hinsichtlich der Temperaturen auf, die der Gesetzgeber klar vorgibt. Eine Tiefkühlpizza traf beispielsweise mit einer Kerntemperatur von -0,7 Grad Celsius bei uns ein, also nahezu aufgetaut. Wenn die Kühlketten im Verpackungs- und Logistikprozess nicht eingehalten werden, kann dies gesundheitsschädliche Folgen für die Konsumenten haben. Diese zentrale Herausforderung gilt es in Zusammenarbeit mit Verpackungsherstellern zu meistern.“

Alle Analysen des Praxistests präsentiert Thimm auf der LogiMAT 2019 in Stuttgart. Besucher erfahren hier Ergebnisse über Verpackungs- und Isoliermaterialien sowie eingesetzte Kühlmittel und deren Wiederverwendung. Die Verpackungsexperten informieren außerdem über Beschädigungen von Verpackungen und Entsorgungsaufwand beim Verbraucher. Besuchen Sie Thimm auf der Fachmesse vom 19. bis 21. Februar in Halle 6, Standnummer D14.

Über Thimm

Die Thimm Gruppe ist führender Lösungsanbieter für Verpackung und Distribution von Waren. Das Lösungsportfolio umfasst Transport- und Verkaufsverpackungen aus Wellpappe, hochwertige Verkaufsaufsteller (Displays), Verpackungssysteme aus verschiedenen Materialkombinationen sowie Druckprodukte für die industrielle Weiterverarbeitung. Eine breite Palette verpackungsrelevanter Dienstleistungen entlang der Lieferkette ergänzt das Angebotsspektrum. Zum Kundenkreis gehören namhafte Markenartikelkonzerne quer durch alle Branchen. Das 1949 gegründete Familienunternehmen beschäftigt mehr als 3.000 Mitarbeiter an 19 Standorten in Deutschland, Tschechien, Rumänien, Polen, Frankreich und Mexiko und erwirtschaftet einen Jahresumsatz von rund 601 Millionen Euro.

Pressekontakt:

Nicole Gloth, Referentin Marken- und Unternehmenskommunikation

THIMM Group GmbH + Co. KG, Tel.: +49 5551 703 423, E-Mail: nicole.gloth@thimm.de

Michael Weber, Leiter Corporate Marketing

THIMM Group GmbH + Co. KG, Tel.: +49 5551 703 891, E-Mail: michael.weber@thimm.de

