

FKZ: 2814ERA02B – COSUS

Project report (Short version)

A large share of edible food is wasted because it deviates from what consumers consider 'optimal': they are close to best-before date, have an odd shape, or have other visual imperfections. The project COSUS investigated how to increase consumer acceptance of these suboptimal foods. Project partners were from Norway, Sweden, Denmark, and The Netherlands. The project aimed to:

- Understand the barriers and facilitators for acceptance of suboptimal foods
- Investigate how strategies that stimulate consumer acceptance of suboptimal foods can be successfully implemented into the food supply chain
- Design and test strategies that promote the consumption of suboptimal foods

The results indicate that acceptance of suboptimal foods is a complex issue. The decision of a consumer to accept or discard suboptimal foods is influenced by personal characteristics (attitudes, food-waste related lifestyle and involvement, environmental commitment, sociodemographic variables). External factors are daily routines, food availability, planning, product or suboptimality type and the situations in which food decisions are made (home versus store). Communication had some effects on consumer attitudes to suboptimal foods, as did changing sensory perception and attractive pricing strategies. Barriers to selling suboptimal foods exist throughout the chain, due to limited profitability but also logistics, personal standards and beliefs, including that consumers will not buy suboptimal products. The results explain why, despite positive attitudes to suboptimal foods, not all foods that are suboptimal at some point in the chain are currently sold or consumed.

From the knowledge gained in the project, future initiatives should find innovative ways of using strategies from this project, together with the lessons learned about success factors for initiatives, and the barriers and opportunities identified in the food supply chain for producing, selling, and consuming suboptimal foods.

Projektbericht (Kurzfassung)

Ein signifikanter Anteil der Lebensmittelabfälle ist darauf zurückzuführen, dass die Produkte optisch suboptimal sind: Form oder Farbe weichen von der Norm ab, oder sie sind nach am deklarierten Mindesthaltbarkeitsdatum. Das Projekt COSUS hatte zum Ziel, gemeinsam mit Partnern aus Norwegen, Schweden, Dänemark und den Niederlanden Möglichkeiten zur Erhöhung der Akzeptanz von suboptimalen Lebensmitteln zu erforschen. Projektziele waren:

- Identifizierung von Barrieren und Moderatoren der Akzeptanz suboptimaler Lebensmittel
- Bewertung wie Strategien zur Stimulierung der Konsumentenakzeptanz suboptimaler Lebensmittel in die Verarbeitungskette integriert werden können
- Entwicklung und Evaluierung von Strategien die den Konsum suboptimaler Lebensmittel fördern.

Die Einstellung von Konsumenten gegenüber suboptimalen Lebensmitteln wird stark beeinflusst von persönlichen Charakteristika wie zum Beispiel Einstellung zu und Wahrnehmung des Werts von Lebensmitteln, der Einstellung gegenüber der Umwelt, und soziodemografischen Einflüssen. Externe Einflussfaktoren sind tägliche Abläufe, die Verfügbarkeit von Lebensmitteln, das Planungsverhalten, die Art der Suboptimalität, und die Situation, in der Entscheidungen getroffen werden (beim Kauf oder im Haushalt). Zielgerichtete Kommunikationsmaßnahmen können das Verhalten gegenüber suboptimalen Lebensmitteln ebenso beeinflussen wie sensorische Erfahrungen mit derartigen Produkten. Die Ergebnisse zeigen deutlich, warum nicht alle suboptimalen Lebensmittel verkauft oder konsumiert werden, obwohl durchaus positive Einstellung gegenüber diesen Produkten bestehen.

Die im Forschungsprojekt erzielten Ergebnisse sind wertvoll für zukünftige Initiativen; dies betrifft die für derartige Initiativen identifizierten Erfolgsfaktoren, aber auch Möglichkeiten für die Verarbeitungskette den Verkauf und den Konsum visuell suboptimaler Lebensmittel zu forcieren.