

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Vorstand:
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,
Michael Gutting, Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 17. März 2020

Mehl, Haferflocken, Nudeln, Reis und andere Getreideprodukte werden ausreichend produziert – Hamsterkäufe weder notwendig noch solidarisch – Realistischer Warenkorb hilft bei der Planung!

Das Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (BBK) empfiehlt unabhängig von Corona Lebensmittelvorräte für zehn Tage vorzuhalten. Bedingt durch die Coronakrise wurde bereits in den letzten Tagen mehr als üblich eingekauft – zum Teil sogar gehamstert. Alle Betriebe der Getreide-, Mühlen und Stärkewirtschaft – Mehl- und Hafermühlen, Teigwaren- und Cerealienhersteller sowie die Stärkeindustrie – arbeiten weiter. Rohstoffe für die Herstellung von Grundnahrungsmitteln sind in ausreichenden Mengen vorhanden, auch um den erhöhten Bedarf durch die Bevorratung der Bevölkerung zu decken. Logistische und technische Kapazitätsgrenzen sind aktuell der Grund dafür, dass der Nachschub nicht so schnell in die Regale kommt, wie Verbraucher die Ware abrufen. Auch das ist Teil der in Krisenzeiten so notwendigen Solidarität in der Bevölkerung: Bevorratung ja, Hamstern nein! Wie viele Lebensmittel tatsächlich in den Vorrat gehören hat das BBK in einer Checkliste zusammengestellt, für sinnvolle Getreidevorräte finden Sie hier einen exemplarischen Warenkorb mit realistischen Mengen.

Rohstoffe für die Versorgung der Bevölkerung ausreichend vorhanden

Alle Unternehmen der Getreide-, Mühlen und Stärkewirtschaft arbeiten weiter – um die starke Nachfrage zu befriedigen deutlich mehr als üblich. Rohstoffe für die Herstellung von Grundnahrungsmitteln sind in ausreichender Menge vorhanden, auch um den erhöhten Bedarf durch die Bevorratung der Bevölkerung zu decken. Diese Bevorratung sollte jedoch schrittweise geschehen. Kaufen viele Menschen gleichzeitig sehr viel mehr als üblich, muss die Mehrmenge erst produziert, verpackt und verteilt werden, bevor sie wieder in den Regalen steht und das dauert seine Zeit. Denn es gibt technische sowie logistische Kapazitätsgrenzen, etwa bei Abpackung oder beim Warentransport. „Hamstern“ sorgt dafür, dass diese Grenzen erreicht werden und Menschen vor leeren Regalen stehen. Kaufen alle Haushalte kontinuierlich in normalen Mengen ein, gibt es auch zuverlässig alles für alle! Auch das ist Teil der in Krisenzeiten geforderten Solidarität: Notwendige Bevorratung ja, Hamstern nein!

Wie sieht ein vernünftiger Vorrat an Getreideprodukten und anderen kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln für 10 bis 14 Tage pro Person aus?

Dass es keinen rationalen Grund dafür gibt, exorbitante Mengen an Lebensmitteln zu horten, zeigt der exemplarische Warenkorb für kohlenhydrathaltige Lebensmittel – die übrigens fast ausschließlich in VGMS-Unternehmen produziert werden. Ausgehend von den im Plan des BBK für die Notfallversorgung vorgegebenen Mengen von 3,5 Kilogramm an Getreide, Getreideprodukten, Brot, Kartoffeln, Nudeln, Reis – bei 14 Tagen sind es etwa 5,0 Kilogramm pro Person – könnte der Einkaufswagen wie folgt aussehen:

- 1 Kilogramm Brot: ergibt etwa 6 Portionen
- 1 Kilogramm Mehl verarbeitet zu Brot ergibt etwa 1,6 Kilogramm Brot, das sind weitere 10 Portionen
- 500 Gramm Haferflocken oder Müsli entspricht etwa 10 Portionen, alternativ 500 Gramm Cornflakes oder Cerealien: 10 bis 15 Portionen
- 500 Gramm Nudeln oder 500 Gramm Reis: 5 Vollmahlzeiten oder 10 Beilage Portionen
- 2 Kilogramm Kartoffeln: etwa 8 Vollmahlzeiten oder 13 Beilagen
- 250 g Hülsenfrüchte (trocken): Etwa 4 Portionen

Insgesamt ergeben sich aus diesem Einkaufswagen mindestens 43 bis maximal 60 Portionen kohlenhydrathaltiger Vollgerichte bzw. Beilagen. Das reicht bei drei Mahlzeiten am Tag für 14 bis 20 Tage! Die Devise lautet hier: Vorräte zuhause überprüfen und planen bevor gekauft wird.

Auch wenn sich Mehl und Mahlerzeugnisse, Haferflocken, Müslis, Reis und Nudeln lange halten, haben sie alle ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Je nach Produkt zwischen sechs Monaten und zwei Jahren. Auch für die empfohlene Bevorratung sollten nur die Mengen gekauft werden, die realistisch verbraucht werden können, um später Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Den vollständigen Plan für die Lebensmittelbevorratung des BBK finden Sie unter www.bbk.bund.de. Unter www.mein-mehl.de/mehlblog finden Sie einen ausführlichen Artikel zur Bevorratung mit Getreideprodukten mit weiteren Informationen, zum Beispiel zu Portionsgrößen oder passenden Rezepten.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34
E anne-kristin.barth@vgms.de