

28. Juni 2017

## Tipps zu Food Online-Services an heißen Tagen

**Anmoderationsvorschlag: Per Knopfdruck online seine Lebensmittel oder auch sein Mittagessen bestellen. So unkompliziert das klingt, gibt es gerade bei den sommerlichen Temperaturen doch Wichtiges zu beachten. Marco Chwalek berichtet:**

Sprecher: Herrschen hohe Außentemperaturen ist bei sensiblen Lebensmitteln besondere Achtsamkeit nötig. Darum haben wir den TÜV SÜD-Experten Dr. Andreas Daxenberger gefragt, was sowohl Käufer als auch Food Online-Services bedenken müssen, damit die Lieferungen frisch bleiben?

O-Ton Andreas Daxenberger: 21 Sekunden

Besonders an heißen Tagen ist unbedingt zu beachten, dass die Kühlketten nicht unterbrochen werden. Rohe und gefrorene Lebensmittel sollte man nur dann bestellen, wenn man auch zuhause ist, um die Bestellungen dann direkt in Empfang nehmen zu können. Lücken in der Kühlung erhöhen das Verderbnis-Risiko, und darum schließen auch viele Online-Supermärkte frische Produkte im Sommer generell aus.

Sprecher: Ein sehr wichtiges Thema für Allergiker sind die Lebensmittelinformationen. Wie sieht es damit bei den Online-Händlern aus?

O-Ton Andreas Daxenberger: 19 Sekunden

Auch Anbieter im Internet unterliegen denselben Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnung wie Ladeninhaber. Seriöse Anbieter geben daher alle gesetzlich vorgeschriebenen Allergie- und Nährwertinformationen in der Produktbeschreibung an. Wobei alle Pflichtangaben leicht verständlich beschrieben sein müssen.

Sprecher: Wer keine Lust zu kochen hat, bestellt sich gerne auch Pizza, Pasta oder chinesisches Essen. Was ist zu tun, damit die Speisen heiß ankommen?

O-Ton Andreas Daxenberger: 15 Sekunden

Auch hier ist größte Herausforderung der Lieferweg, denn wichtig, dass die Gerichte die Temperatur behalten bis zur Auslieferung. Deshalb werden von den meisten Online-Services auch Thermoboxen genutzt, damit die Temperatur konstant bleibt.

Abmoderationsvorschlag: Und mit diesen Tipps von TÜV SÜD können Sie sich mit einem guten Gefühl all die bestellten Lebensmittel schmecken lassen.

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter [www.tuev-sued.de/audio-pr](http://www.tuev-sued.de/audio-pr).

**Presse-Kontakt:**

Carolin Eckert TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:carolin.eckert@tuev-sued.de">carolin.eckert@tuev-sued.de</a> Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>
---	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 24.000 Mitarbeiter sorgen an mehr als 800 Standorten in über 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)