

# Marktcheck der Verbraucherzentrale

## Berlin: Kochboxen – ein bequemer Trend?

### 1 Hintergrund: Die Idee der Kochboxen

Das Konzept der Kochboxen, bei dem der Verbraucher eine Box oder Tüte mit Rezepten und allen für deren Zubereitung benötigten Zutaten erhält, stammt ursprünglich aus Schweden. Dort rief Kicki Theander 2007 mit „Middagsfrid“ (zu Deutsch Mittagsruhe, Mittagsfrieden) die Idee ins Leben. 2010 weitete sich das Konzept über die Grenzen Schwedens nach Deutschland aus, wo es unter dem Namen „Kommt Essen“ bekannt ist. In den folgenden Jahren sind viele weitere Kochboxen-Anbieter auf den Markt geströmt, wie „Marley Spoon“, „Kochzauber“, „Schlemmertüte“, „Kochhaus“ oder „Hello Fresh“. Zusätzlich zu den größeren Anbietern gibt es auch kleinere, die vor allem regional ausliefern, wie beispielsweise „Ackerliebe“ aus Hamburg oder „Daily Kitchen“ aus der Region Düsseldorf.

Da das Konzept mehrere Trends bedient, nämlich zum einen das Bedürfnis selbst (gemeinsam) zu kochen, Zeit zu sparen und gleichzeitig gut zu essen sowie Lebensmittel online zu beziehen, ist insgesamt mit einem Wachstum der Branche zu rechnen.

Derzeitig ist die Auswahl an verschiedenen Kochboxen-Anbietern groß. Dabei bieten die Unternehmen unterschiedliche Schwerpunkte an. Manche eignen sich besser für kleinere Haushalte, wie z.B. „Marley Spoon“ oder das „Kochhaus“, andere haben sich mehr auf Familien spezialisiert, wie „Kommt Essen“. Bei wieder anderen Anbietern stehen verschiedene Ernährungsweisen im Mittelpunkt, so bietet „Hello Fresh“ eine vegetarische Box an, „Kochzauber“ führt zusätzlich eine „Weight Watcher's Box“. Die Spanne des Angebotsumfangs reicht von Gerichten für 2 Personen bis hin zu 20 Personen.

Bei den meisten Anbietern wird bereits bei der ersten Bestellung ein Abonnement eingegangen. Nur zwei der fünf Lieferanten bieten Probeboxen an, die in einem Fall wiederum teurer ist, als das vergleichbare Abo, welches man auch nach der ersten Lieferung wieder kündigen kann.

Die Vorteile der Kochboxen im Vergleich & auf einen Blick:

- Günstiger als ein Restaurantbesuch
- Mehr Service als beim Kochen aus dem Rezeptbuch
- Abwechslungsreich, Erweiterung des eigenen Rezept-Repertoirs
- die Möglichkeit, unerwünschte/unverträgliche Zutaten wegzulassen im Gegensatz zu Fertiggerichten
- Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung

## 2 Durchführung

Der Marktcheck wurde im Herbst 2015 durchgeführt. Um die verschiedenen Anbieter der Kochboxen in unterschiedlichen Bereichen zu vergleichen und zu bewerten, legte die Verbraucherzentrale Berlin eine einheitliche Testweise fest.

Zunächst wurde mit einer Online-Marktanalyse eine Übersicht über verschiedene große, überregionale Anbieter erstellt. Die fünf größten deutschlandweit tätigen Kochboxenanbieter wurden für den Marktcheck ausgewählt. Bestellt wurde in Berlin, und zwar jeweils die kleinste Kochbox des jeweiligen Anbieters. Wenn möglich, wählte die Verbraucherzentrale jeweils das vegetarische Angebot aus. Dies traf auf drei der fünf Anbieter zu („Hello Fresh“, „Kochzauber“, „Marley Spoon“). Sobald die Mitarbeiter die Ware erhielten, dokumentierten sie die genaue Lieferzeit, machten ein Foto von der Gesamtverpackung und maßen bei kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Fisch) die Temperatur. Alle Kühlprodukte wurden bis zur Verarbeitung sachgerecht gelagert. In den Tagen nach der Lieferung wurden die Gerichte nacheinander zubereitet, wobei die Rezepte genau eingehalten wurden. Nach der Zubereitung teilten die Tester die Mahlzeiten gleichmäßig in die vorgesehenen Portionen auf, richteten sie an und fotografierten sie. Anschließend aßen sie die Mahlzeiten und notierten ihre subjektive Wahrnehmung über die Portionsgröße und die Sättigung. Die anfallende Menge Verpackungsmaterial wurde fotografisch festgehalten.

## 3 Zusammenfassung der Ergebnisse

### Rahmenbedingungen

Die Rahmenbedingungen der verschiedenen Kochboxen können generell als kundenfreundlich betrachtet werden: Zwei der fünf Anbieter bieten Probe-Boxen an; und gab es keine Schwierigkeiten mit der Kündigung der Abonnements der anderen drei Anbieter nach der ersten Lieferung. Die Vertragsbedingungen sind somit fair, es entstehen keine überraschenden Kosten. Allerdings gab es im Onlinezugang keine Kündigungsoption: Hier wäre eine einfach zu findende Kündigungsoption für den Kunden praktisch, z.B. ein „Kündigungsbutton“.

Auch Zuverlässigkeit und Lieferung lassen sich nicht beanstanden. Außer bei „Hello Fresh“, in deren Lieferung zwei Gewürze fehlten, waren alle Kochboxen vollständig und wurden pünktlich geliefert.

### Preis

Preislich sind die verschiedenen Anbieter nur grob zu vergleichen, da sich der Angebotsumfang meist unterscheidet. Der Preis pro Mahlzeit sinkt bei allen Anbietern mit steigender Anzahl der Wochengerichte. Bei Gerichten für zwei Personen liegt die Preisspanne pro Mahlzeit zwischen 5,50 € (5 Gerichte/ Woche) und 9,00 € (2 Gerichte/ Woche). Bei drei Gerichten für je zwei Personen liegt der Preis zwischen 6,50 € und 8,00 €. Der Preis pro Mahlzeit für je zwei Personen der verschiedenen Anbieter ist in einer Tabelle im Anhang dargestellt.

### Abfall

Der anfallende Abfall ist mengenmäßig etwas größer, als bei einem Einkauf im Supermarkt. Allerdings bemühen sich die Anbieter, ökologische Verpackungen zu verwenden, wie beispielsweise Papiertüten/Kartons und Kühlmaterial aus Schafwolle. Trotzdem fällt durch einzelne

Kunststoffverpackungen der Lebensmittel, Gewürze, Kräuter und Nüsse etwas mehr Müll an als bei einem Einkauf im Einzelhandel.

### **Lieferung**

Zum Lieferzeitpunkt waren alle Lebensmittel frisch und in guter Qualität. Drei der Anbieter lieferten Kühlsysteme, um die Lebensmittel über längere Zeit hinweg kühl zu halten. Einzig die Kräuter hielten sich nicht immer bis zur Zubereitung frisch.

### **Auswertung der Rezepte**

Alle getesteten Rezepte waren verständlich dargestellt und führten zu leckeren, ansehnlichen Gerichten. Bei „Kochhaus“, „Marley Spoon“ und „Hello Fresh“ werden nur wenige, sehr gängige Basiszutaten vorausgesetzt und viele Bilder begleiten die Rezepte, so dass sich diese Anbieter besonders für Gelegenheitsköche eignen. Allerdings werden bei allen fünf Anbietern Küchengeräte oder Utensilien benötigt, die nicht unbedingt in jedem Haushalt vorhanden sind, wie z.B. ein Pürrierstab, ein Pinsel oder ein Ofen mit Umluftfunktion.

Das Kochen selbst nimmt in der Regel mehr Zeit in Anspruch, als zuvor angegeben, meist zwischen 45 und 60 Minuten. Bei Gelegenheitsköchen könnte sich die Zeit durch eine verlängerte Vorbereitungen unter Umständen etwas verlängern.

Die Portionsgrößen lassen sich, wie auch der Geschmack, nur subjektiv bewerten. In diesem Fall wurden sie bei allen Anbietern als angemessen angesehen, in Einzelfällen blieben wenige Reste. Alle Testpersonen (junge Familie) wurden satt.

## **5 Fazit**

Die Kochboxen sind eine gute Möglichkeit, neue Gerichte auszuprobieren, ohne den Stress des Einkaufens oder Auswählens. Die unterschiedlichen Anbieter liefern dabei Spielraum für individuelle Bedürfnisse. Eine wirkliche Zeitersparnis für das reine Kochen entsteht nicht. Für Menschen, die wenig Zeit zum Kochen haben, könnte es dann eine Alternative sein, wenn sie gern neue Gerichte ausprobieren möchten. Bereits bekannte Rezepte, bei denen man zwischendrin nicht nachlesen muss und mehrere Arbeitsschritte parallel durchführen kann, sind allerdings schneller.

Für ungeübte Köche sind die Kochboxen sicher eine hilfreiche Möglichkeit, ihre Kochkünste zu erweitern. Da die Beschreibungen der Rezepte leicht verständlich sind, sollte die Umsetzung auch für Gelegenheitsköche kein Problem sein. Für sie eignen sich vor allem jene Anbieter, die weniger Basiszutaten voraussetzen. Kritisch bei allen Anbietern ist die Notwendigkeit bestimmter Küchenutensilien. Diese gehören nicht immer zur gängigen Ausstattung und könnten seltene Köche vor Probleme stellen, wenn z.B. kein Pürrierstab oder keine Reibe vorhanden ist.

Ebenfalls nachteilig ist, dass die Lieferungen nur an bestimmten Tagen möglich sind und zum Teil lange Lieferzeiträume von 4-5 Stunden angegeben werden. Dies erfordert eine gute Planung im Vorfeld der Bestellung und schränkt die Flexibilität etwas ein. Des Weiteren können die Kochboxengerichte nicht für spontane Besuchereinladungen verwendet werden, da die Mengen genau für die bestellte Personenzahl kalkuliert sind.

Für eine abwechslungsreiche Alltagsküche mit neuen Ideen und Tricks sind die Kochboxen insgesamt ein gelungenes Konzept, zumindest, solange das nötige Kleingeld zur Verfügung steht.

## Tipps für Verbraucher

- Vor der Auswahl eines Anbieters Prioritäten festlegen: Was ist mir wichtig? Der Preis? Besondere Ernährungsbedürfnisse (z.B. vegetarisch)? Wie viele Gerichte sollen es wöchentlich sein? Zeit für die Lieferung einplanen.
- Achtung bei „Probestellungen“ / „Probierbox“. Sie sind u.U. teurer als vergleichbare einmalige Abo-Bestellungen.
- Wie beim Einkauf auch sollten die Lebensmittel möglichst zügig aus den Boxen ausgepackt und im Haushalt sachgerecht gelagert und – wenn nötig – gekühlt werden. Dies gilt auch, wenn Kühlmaterial in den Boxen vorhanden ist. Am besten beim Anbieter nachfragen, welche Lebensmittel kühl gelagert werden sollen bzw. ob es generelle Lagerungshinweise gibt (z.B. dunkel, trocken).
- Bei Abos ist es sinnvoll, nach der ersten Bestellung bzw. nach Einrichten des Onlinezugangs die automatischen Bestellungen der kommenden Wochen erstmal auszusetzen. Das ist über den Onlinezugang leicht möglich. Dann kann die erste Box ausprobiert und in Ruhe überlegt werden, ob weitere Boxen folgen sollen oder nicht. So entstehen keine Konflikte mit Kündigungsfristen. Aber **Vorsicht**: Auch wenn dann keine Boxen mehr geliefert werden, ist die Kündigung noch erforderlich.

## Anhang

Preis pro Mahlzeit, abhängig vom Umfang der Kochbox

	2 Gerichte á 2 Personen	3 Gerichte á 2 Personen	4 Gerichte á 2 Personen	5 Gerichte á 2 Personen
Kochhaus	7,75€	6,67€	---	5,70€
Marley Spoon	9,50€	8,00€	6,90€	---
Kommt Essen	----	----	6,13€	---
Kochzauber	----	6,50€	----	---
Hello Fresh	----	7,50€ (im Abo: 6,50€)	----	5,50€