

# Project *brief*

Thünen-Institut für Marktanalyse

2023/07

## Verbraucherpräferenzen für Milchprodukte in Ghana und im Senegal

Mavis Boimah, Daniela Weible

- **Verbraucherinnen und Verbraucher bevorzugen lokale Milchprodukte, die aus einheimischer Milch produziert werden, gegenüber Importware und gegenüber Milchprodukten, die im Inland aus importiertem Milchpulver hergestellt werden.**
- **Lokale Milcherzeugnisse sind nur im geringen Umfang verfügbar, was dazu führt, dass importierte und im Inland aus Milchpulver hergestellte Produkte regelmäßig konsumiert werden.**
- **Lokale Milchprodukte gelten als teuer, ihre Lebensmittelsicherheit ist meist nicht gewährleistet, die Produktvielfalt ist gering und ihre Verarbeitung erfolgt weitgehend per Hand.**
- **Importware ermöglicht der Bevölkerung einen sicheren Zugang zu bezahlbaren Milchprodukten.**
- **Zuständige Behörden sollten Lebensmittelsicherheitsstandards durchsetzen, um den Sicherheitsbedenken der Verbraucherinnen und Verbraucher Rechnung zu tragen.**

### Hintergrund und Zielsetzung

Das Ende der Milchquoten in der EU im Jahr 2015 führte zusammen mit anderen Faktoren auf dem globalen Milchmarkt zu einer Ausweitung der Aktivitäten europäischer Molkereunternehmen in Entwicklungsländern, insbesondere in Westafrika. In dieser Region ist der schnell wachsende Milchsektor einer der wichtigsten Faktoren für Beschäftigung und Einkommen. Die westafrikanischen Länder importieren verschiedene Milcherzeugnisse. Außerdem hat die verarbeitende Industrie, die auf Milchpulver angewiesen ist, in den letzten zwei Jahrzehnten ein beträchtliches Wachstum verzeichnet. Es wird zudem erwartet, dass die Präferenzen der Konsumierenden für vielfältigere Milchprodukte zunehmen werden, was ein weiteres Wachstum des Sektors bedeuten würde.

Dieser project brief ist Teil des Projekts "Auswirkungen des Exports von Fleisch- und Milchprodukten auf Entwicklungsländer" (IMMPEX). In diesem Projekt werden die Auswirkungen der deutschen und europäischen Exporte von Geflügel- und Milchprodukten auf den Agrar- und Ernährungssektor sowie auf die Verbraucherinnen und Verbraucher in Ghana und Senegal untersucht. Ziel des Projektes ist es, Maßnahmen zu entwickeln und zu bewerten, um unerwünschte Auswirkungen dieser Exporte zu vermeiden oder zu reduzieren.

Im vierten IMMPEX-Arbeitspaket untersuchen wir, wie Konsumierende in den städtischen Regionen in Ghana und im Senegal Milchprodukte wahrnehmen und welche sie bevorzugen. Wir unterscheiden dabei drei Herkünfte: (i) aus frischer lokaler Milch hergestellte Produkte, (ii) im Inland verarbeitete Produkte aus importiertem Milchpulver und (iii) importierte Produkte.

### Vorgehensweise

In diesem Arbeitspaket wurden qualitative (Gruppendiskussionen) und quantitative Forschungsmethoden (standardisierte Befragungen) angewandt. Die Gruppendiskussionen fanden mit 36 Teilnehmenden zwischen Februar und März 2020 in Dakar und Thiès (Senegal) statt. Die Haushaltsbefragungen wurden im März 2021 in Ghana (in Accra, Kumasi und Tamale) und von Januar bis Februar 2022 im Senegal (in Dakar, Thiès und Kolda) durchgeführt.

Bei der Erhebung wurde ein mehrstufiges Stichprobenverfahren angewandt. Insgesamt wurden 312 bzw. 532 Haushalte in Ghana und im Senegal befragt. Die Daten wurden mit verschiedenen Methoden wie qualitativer Inhaltsanalyse, explorativer Faktoranalyse, ordered und binärem Logit-Modell analysiert.

### Haushaltsbefragung in Thiès, Senegal



© Thünen, Boimah 2022

## Zentrale Ergebnisse

Die Ergebnisse der Gruppendiskussionen zeigen, dass die senegalesischen Befragten lokale Milchprodukte als natürlicher, gesünder und geschmackvoller wahrnehmen im Vergleich zu importierten und im Inland verarbeiteten Produkten. Letztere werden als nicht frisch und unnatürlich (mit Fett aus pflanzlichen Quellen versetzt) angesehen. Im Gegensatz dazu bewerteten die Teilnehmenden den Preis, die Verfügbarkeit, die Vielfalt und die Lebensmittelsicherheit der lokalen Produkte als weniger vorteilhaft. Andererseits sind importierte Milchprodukte in unterschiedlichen Formen (als Pulver, Konzentrat, gesüßt oder ungesüßt, entrahmt, vollfett) als Joghurt, Eiscreme, Kondensmilch, Milchpulver, H-Milch, Käse oder Butter erhältlich.

Aus der quantitativen Umfrage ging auch hervor, dass die ghanaischen Befragten einheimische Milchprodukte bevorzugen, weil sie diese als nährstoffreicher, schmackhafter, gesünder, natürlicher und frischer empfinden. In beiden Ländern werden Milchprodukte regelmäßig konsumiert. So verzehren 98 % der Haushalte im Senegal und 76 % der Haushalte in Ghana mindestens zwei- bis dreimal pro Woche Milchprodukte. Im Senegal sind diese Produkte Bestandteil traditioneller Gerichte, in Ghana werden sie häufig in Kombination mit Frühstücksflocken und zu Getränken verzehrt.

### Herstellung eines lokalen Milchprodukts (Wagashi) in Ghana



© CSIR-STEPRI, Awuni 2021

In beiden Ländern ist Joghurt das einzige Milchprodukt, das als lokales, als heimisches (im Inland aus importiertem Milchpulver verarbeitet) und als importiertes Produkt erhältlich ist. Daher konzentrierten sich die vertieften Analysen auf dieses Produkt. Im Gegensatz zu 14 % im Senegal hat ein großer Teil der Befragten in Ghana (43 %) noch nie lokalen Joghurt konsumiert. Viele Senegalesen (43 %) geben an, gelegentlich lokalen Joghurt zu verzehren. Am häufigsten wird somit Joghurt konsumiert, der im Inland aus Milchpulver hergestellt wurde sowie Importware. Die Konsumhäufigkeiten hängen weitgehend von der Verfügbarkeit ab, denn lokaler Joghurt ist nur schwer erhältlich. In beiden Ländern erhöht ein höheres Einkommen den regelmäßigen Konsum aller Joghurtarten; in Ghana auch ein höheres Bildungsniveau. Außerdem konsumieren ghanaische Befragte, die lokale Milchprodukte als unhygienisch und unsicher wahrnehmen, weniger lokale Joghurts. Wir stellten

jedoch fest, dass Hygiene- und Sicherheitsbedenken im Senegal keine große Rolle spielen. Dies könnte darauf hindeuten, dass hier die Bevölkerung möglicherweise begrenzte Kenntnisse über lebensmittelbedingte Krankheiten hat.

Außerdem sinkt der Konsum von lokalem Joghurt in beiden Ländern durch eine geringe Produktvielfalt und geringe Wertschöpfung, während der regelmäßige Konsum von im Inland hergestelltem und importiertem Joghurt steigt. Eine geringe Wertschöpfung umfasst unattraktive und unzureichende Verpackungen sowie fehlende Zertifizierung und Etikettierung. Die Verarbeitung lokaler Milchprodukte erfolgt weitgehend in Handarbeit. Die lokale Produktpalette ist auf wenige Erzeugnisse wie Frischmilch, Joghurt, Wagashi (Hüttenkäse) und Sauermilch beschränkt.

Entgegen der Annahme, dass ethnozentrische Einstellungen die Wahl von lokalen Produkten positiv beeinflussen, zeigen die Ergebnisse einen signifikant positiven Einfluss auf den Konsum von im Inland hergestellten und importierten Milchprodukten. Dieses "Attitude-behavior gap" verdeutlicht, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher in beiden Ländern zwar ihre Vorliebe für ein bestimmtes Produkt zum Ausdruck bringen, die endgültige Kaufentscheidung jedoch von Faktoren wie "Verfügbarkeit" und "Bezahlbarkeit" abhängt. Die Akteure in der Wertschöpfungskette können dies als Chance nutzen, um bestimmte Nischen mit lokalen Spezialitäten zu füllen, die (eine Gruppe von) Konsumierenden bevorzugt und für die sie bereit sind, einen entsprechenden Preis zu zahlen.

Im weiteren Sinne tragen importierte Milchprodukte, insbesondere Milchpulver, zur Ernährungssicherheit in Ghana und Senegal bei. Im Falle Senegals, wo die meisten traditionellen Gerichte auf Milch basieren, sind Milchpulver und Milchprodukte eine Ergänzung zur knappen lokalen Milch.

## Schlussfolgerung

In beiden Ländern haben Verbraucherinnen und Verbraucher eine positive Wahrnehmung von und eine Präferenz für lokale Milchprodukte, konsumieren aber aufgrund der schlechten Verfügbarkeit hauptsächlich importierte und im Inland aus importiertem Milchpulver hergestellte Produkte.

- Importe sind wichtig, denn dadurch hat die Bevölkerung Zugang zu bezahlbaren Milchprodukten, was der Ernährungssicherheit dient.
- Die Regierungen könnten die Bedenken der Konsumierenden hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit aufnehmen und mit entsprechenden Maßnahmen reagieren, etwa mit der Etablierung eines Qualitätskontrollsystems in der lokalen Wertschöpfungskette. Zuständige Behörden könnten Standards für die Lebensmittelsicherheit durchsetzen.
- Kampagnen zur Sensibilisierung der Verbraucherinnen und Verbraucher könnten z. B. von der Regierung und Verbraucherschutzverbänden organisiert werden, um über die Indikatoren für kontaminierte Lebensmittel und die mit dem Verzehr dieser Lebensmittel verbundenen Gesundheitsrisiken aufzuklären.

## Weitere Informationen

### Kontakt

Thünen-Institut für Marktanalyse  
daniela.weible@thuenen.de

<https://www.thuenen.de/ma>

### Dauer des Arbeitspaketes

11.2019-03.2023

### Projekt-ID

2065

### Projektlogo



DOI:10.3220/PB1672820561000

### Gefördert durch



### Publikation

Boimah, M., & Weible, D. (2021). "We Prefer Local but Consume Imported": Results from a Qualitative Study of Dairy Consumers in Senegal, Journal of International Food & Agribusiness Marketing.