

Krisenfälle & Warenrückrufe

AFC

AFC Management Consulting

Newsletter Februar 2009 – Ausgabe 2

AFC Management Consulting AG – das führende Beratungsunternehmen der Lebensmittelindustrie

Non-Food-Artikel im LEH mit Risiken behaftet

Seit einigen Jahren unterliegt der Lebensmittelhandel einem stetigen Wandel. Das Angebot von Nahrungsmitteln wird zunehmend durch Non-Food-Artikel ergänzt. Die Aktionsware hat sich dabei zum lukrativen Geschäftsbereich entwickelt. Die Umsätze mit diesen Artikeln sind enorm und die Margen teilweise höher als im Nahrungsmittelbereich. Doch diese Entwicklung birgt Risiken, denn angesichts der zumeist kleinteiligen Sortimente wird auf viele verschiedene Lieferanten weltweit zurückgegriffen. Und um Kunden mit Tiefpreisen bedienen zu können, geht der Preisdruck häufig zu Lasten der Qualität. Mangelnde Überwachung bzw. Überprüfung der Qualität führten in der Vergangenheit oftmals zu Rückrufaktionen. Dies hat besonders bei sensiblen Produkten, z.B. Textilien und Kinderspielzeug, eine enorme Tragweite, da hierbei die Gesundheit des Verbrauchers gefährdet wird. Hierzu gehört aber auch die Umsetzung und Kontrolle der ausgelobten sozialen und ökologischen Standards. Offensichtlich entstehen durch die Ausweitung des Non-Food-Sortimentes weitere Risikofelder, die bei Nichtbeachtung sowohl den Umsatz als auch das Firmenimage negativ beeinflussen. Unternehmen können sich davor schützen, indem importierte Waren stets von der eigenen Qualitätssicherung überprüft wird, z.B. durch Qualitätssicherungszentren am Standort der Produktion. Hierbei wird nicht nur die Qualität der importierten Waren, sondern auch der Kontakt zwischen Produzent und Unternehmengewährleistet. Unabhängig davon, wie die Maßnahmen konkret ausgestaltet sind, muss eine integrierte Qualitätssicherung über die gesamte Lieferkette gewährleistet sein.



Neues Recht für gefährliche Pflanzenschutzmittel verabschiedet

Das Europäische Parlament hat ein weitgehendes Verbot von gesundheitsgefährdender Substanzen in Pflanzenschutzmitteln verhängt. 220 bereits eingetragene Pflanzenschutzmittel sollen anhand neuer Kriterien nochmals überprüft werden. Der Wegfall von rund 22 Substanzen bis 2016 ist schon jetzt unumgänglich. Bis 2011 sind die Mitgliedstaaten aufgefordert, die Richtlinie in nationales Recht umzuwandeln. Bisher war die Ermittlung eines konkreten Risikos ausschlaggebend, nach welchem die Grenzwerte festgelegt wurden. Nun sollte eine prinzipielle Klassifizierung maßgeblich sein. Die EU sieht eine Positivliste für genehmigte, chemische Substanzen für den Pflanzenschutz vor. Dies bedeutet, dass alle bislang zugelassenen Substanzen bis zum Ablauf ihrer Genehmigung weiter verwendet werden können. Gefährliche Substanzen auf dieser Liste sollen schneller als zuvor durch unschädlichere Stoffe ersetzt werden. Das bringt vor allem der Industrie den Vorteil, dass die sonst langwierigen Zulassungsverfahren beschleunigt werden können. Auch die Politik sieht in der neuen EU-Verordnung für europäische Unternehmen eine Chance, durch die Entwicklung von für den Menschen unschädlichen Pflanzenschutzmitteln, an die weltweit te Spitze zu rücken. Bauernverbände, Hersteller von Pflanzenschutzmitteln und Wissenschaftler befürchten zunehmende Ernteauffälle und eine Verteuerung von Lebensmitteln. Die Folgen aus dem Inkrafttreten der EU-Verordnung können erst zu einem späteren Zeitpunkt bzw. nach der Anlaufphase erkannt und eingeschätzt werden.

BVE-Krisenmanagement auf dem „Unternehmertag Lebensmittel“ am 3. März 2009 in Köln

Überzeugen Sie sich am 3. März 2009 in Köln von den Leistungen und den Vorteilen einer Mitgliedschaft im BVE-Krisenmanagement, das teilnehmenden Unternehmen eine kompetente Ad hoc-Unterstützung im Fall einer unternehmensbezogenen Lebensmittelkrise zur Verfügung stellt. Über eine rund um die Uhr besetzte Krisenhotline können Beratungen abgerufen und Vor-Ort-Einsätze koordiniert werden. Die AFC unterstützt das Krisenmanagement mit einer Erstberatung über die BVE-Hotline und der administrativen Abwicklung. Im Rahmen von Seminaren und Workshops erfolgt zudem ein präventiver Know-how-Transfer und Erfahrungsaustausch.

AFC-Seminar: „VIG – Rechte und Pflichten für die Ernährungswirtschaft“ am 4. März 2009 in Bonn

Am 1. Mai 2008 trat das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in Kraft. Durch mehr Informationen über das Marktangebot soll eine erhöhte Transparenz für den Verbraucher geschaffen werden. Für die Verbraucherschützer fällt das VIG jedoch durch den „Praxistest“. In dem von der AFC Management Consulting AG konzipierten Seminar sollen die neuen Anforderungen und die daraus möglichen, resultierenden Risiken sowohl aus behördlicher als auch aus unternehmerischer Sicht eingeschätzt werden. Als Referenten stehen Herr Dr. Michalzik und Herr Krekel vom MUNLV, Herr Dr. Haunhorst vom LAVES, und Herr Dr. Grube, Rechtsanwalt für Lebensmittelrecht, Rede und Antwort. Praxisbeispiele zur besseren Einschätzung der Verbraucheranfragen runden das Programm ab. Den Flyer mit weiteren Informationen und der Anmeldung finden Sie hier.

BVE-Seminar: „Herstellung von Handelsmarken & Co-Packaging – Risiken und Verantwortung für Hersteller und Handel“ am 18. März 2009 in Hamburg

Viele Unternehmen haben in den letzten Jahren schmerzlich erfahren müssen, dass ein Krisenfall nicht nur Umsatzrückgänge oder Imageverluste, sondern auch eine Schwächung des Markenwertes nach sich ziehen kann. Angesichts steigender Handelsmarkenanteile im deutschen Lebensmittelhandel ist ein Risiko- und

Krisenmanagement zum Schutz der Marke besonders für die Beziehung zwischen Hersteller und Eigner einer Handelsmarke von Bedeutung. Diesen Herausforderungen und den damit verbundenen Fragestellungen widmet sich das BVE-Krisenmanagement in seinem Seminar. Als Vortragendestehen Ihnen Martin Dallmeier (Wolf Management GmbH), Robert Boese (Aqua Montana Getränke Import GmbH) und RA Dr. Markus Grube (Krell & Weyland Rechtsanwälte) zur Verfügung. Den Flyer mit weiteren Informationen und der Anmeldung finden Sie hier [...](#).

Was macht eigentlich... die Ampelkennzeichnung?

Im Vorfeld eines Treffens mit Organisationen und Verbänden der Nahrungsmittelindustrie am 27. Januar 2009 hat Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, ihre Entscheidung bezüglich einer „Ampel-Regelung“ offen gehalten. Jedoch wächst der Druck, da nicht nur die Verbraucherminister der Länder, sondern auch Verbraucherschützer und Innungskrankenkassen die Einführung dieser Art von Lebensmittelkennzeichnung fordern. Anhand der Signalfarben soll der Gehalt an Fett, Zucker und Salz verdeutlicht werden. Hierdurch könnten der Verbraucher schnell und übersichtlich über die Nährwerte informiert werden. Vertreter der Industrie argumentieren, dass man eine objektive Kennzeichnung und keine Bewertung von Lebensmitteln anstrebe. Grundnahrungsmittel wie Brot, Joghurt und sogar Trinkmilch würden nach dieser Regelung ebenfalls „schlecht“ bewertet werden. Verbraucher könnten dadurch in die Irre geführt werden und nur noch als „grün“ eingestufte Produkte verzehren.

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Geflügelwurstwaren (Deutschland)

Ursache: Listeria monocytogenes

Ein Wurstwarenhersteller aus Nordrhein-Westfalen hat seine Geflügelwurst zurückgerufen. Bei Stichproben konnten Listeria monocytogenes nachgewiesen werden. In der Schwangerschaft kann das ungeborene Kind geschädigt werden, ebenso sind immungeschwächte Personengefährdet, eine Infektion zu erleiden. (17.01.2009)

Handel: Alkoholfreie Getränke (Deutschland)

Ursache: Erhöhter Druck in der Flasche

Ein Discounter hat sein koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk zurückgerufen. Durch einen erhöhten Flaschendruck kann es beim Öffnen zu Verletzungen kommen. Der Händler fordert die Kunden auf, die Flaschen mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 18.09.-06.10.2009 im Markt abzugeben. (20.01.09)

Industrie: Fleisch- und Wurstwaren (Deutschland)

Ursache: Salmonella infantis

Ein Fleisch- und Wurstwarenhersteller aus Sachsen hat aufgrund der Eintragung von Bakterien der Gattung Salmonella infantis seine Wurstwaren mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 29.01.-10.02.2009 zurückgerufen. Die Bakterien wurden durch Rohprodukte eingetragen, die im Produktionsprozess nicht erhitzt wurden. Der Hersteller fordert die Kunden auf, das gekaufte Produkt unter Erstattung des Kaufpreises zurückzugeben. (30.01.09)

Industrie: Nahrungsergänzungsmittel (Deutschland)

Ursache: Nicht zugelassene und nicht verkehrsfähige Inhaltsstoffe

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit warnt vor der Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln eines niederländischen Herstellers zur Steigerung der sexuellen Leistungsfähigkeit bei Männern. Bei Untersuchungen wurden nicht deklarierte Stoffe nachgewiesen. Diese Stoffe stellen vor allem für Patienten, die mit Medikamenten gegen Bluthochdruck bzw. koronarer Herzkrankheit therapiert werden, ein hohes Risiko dar. Vor der Einnahme dieser Produkte ist dringend abzuraten, denn sie sind weder klinisch geprüft noch in Deutschland zugelassen. (21.01.09)

Industrie: Spielwaren (Deutschland)

Ursache: Kleinteile

Das Rapid Alert System for Non-Food Products hat ein Holzpuzzle eines bayerischen Spielwarenherstellers aufgrund der Gefahr des Verschluckens von Kleinteilen aus dem Verkauf genommen. (23.01.09)

Handel: Textilien (Deutschland)

Ursache: unzulässiger Inhaltsstoff

Ein Textil-discounter hat aufgrund eines unzulässigen Inhaltsstoffes, die von ihm vertriebenen Lederhandschuhe zurückgerufen. Unter Kaufpreiserstattung kann die Ware in allen Filialen zurückgegeben werden. (04.02.09)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2008

0 0 0 6 9

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2008

0 0 0 4 1

Kontaktieren Sie uns:

AFC Management Consulting AG • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
 Telefon: +49 228 98579-0 • Fax: +49 228 98579-79 • info@afc.net

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn H RB 15581
 Vorstand: Anselm Elles, Dr. Otto A. Strecker, Hans-Dieter Weschke
 Vorsitzender des Aufsichtsrats: Prof. Dr. Hans-Joachim Leyrer

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie hier [...](#).