

Krisenfälle & Warenrückrufe



AFC Management Consulting

Newsletter Januar 2009 – Ausgabe 1

...ein Service der AFC Management Consulting AG- und Ernährungsindustrie

das führende Beratungsunternehmen der Agrar-

Änderung der Kosmetikrichtlinie tritt im März 2009 in Kraft

Ab dem 11. März dürfen in Europa keine kosmetischen Inhaltsstoffe mehr zugelassen werden, die in Tierversuchen getestet wurden. Gleiches gilt für Kosmetika und Hygieneartikel aus dem nichteuropäischen Ausland, bei denen die Prüfungen mit Hilfe von Tierversuchen durchgeführt worden sind. Durch diese Regelung wird der Druck auf die Hersteller erhöht, nach alternativen Testmethoden zu forschen. Vorteile der meist sehr forschungsintensiven Alternativen sind niedrigere Kosten im Vergleich zu den Tierversuchen. Problematisch ist, dass 80-90% der kosmetischen Inhaltsstoffe nicht ausschließlich für Kosmetika und Hygieneartikel verwendet werden und somit auch unter der Gesetzgebung für Chemikalien fallen. Die Chemikalienverordnung REACH schreibt Tierversuche ausdrücklich vor, so dass hier eine rechtliche Grauzone entstehen kann. Ein weiteres Problem stellt der Import von kosmetischen Mitteln aus dem nicht europäischen Ausland dar, denn für Produkte aus China und den Vereinigten Staaten gilt eine Pflicht, diese vor dem Inverkehrbringen in Tierversuchen zu testen. Solche Waren dürfen zukünftig nicht mehr in Europa vertrieben werden. Es wird deutlich, dass die Auswirkung der EU-Richtlinien nicht nur global, sondern auch branchenübergreifend zu spüren sein werden.



Veranstaltungen zum BVE-Krisenmanagement auf der IGC W2009 in Berlin

Verfügen Sie über das nötige Handwerkszeug den ersten Krisenvorboten adäquat zu begegnen? Im Rahmen der Internationalen Grünen Woche in Berlin bietet die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) am 20. Januar 2009 eine kostenlose Informationsveranstaltung zum 24-h-Krisenmanagement an. Informationen zur Anmeldung finden Sie hier. Am 19. Januar 2009 findet außerdem in Zusammenarbeit mit der AFC Management Consulting „Edelmann und Result Group“ ein Fachseminar mit folgendem thematischen Schwerpunkt statt: Arbeit im Krisenstab, Krisenkommunikation und Umgang mit Produkterpressung. Weitere Informationen zur Anmeldung finden Sie hier.

Ankündigung: Fachseminare zu Krisenmanagement- und Kommunikation mit dem BMI und dem VDM

„Nach der Krise ist vor der Krise“ – ein bewährter Leitgedanke des Krisenmanagements. Um den steigenden Qualitätsansprüchen in der Lebensmittelbranche gerecht zu werden und auf den Ernstfall besser vorbereitet zu sein, veranstalten das Backmittelinstitut e.V. (BMI) und der Verband Deutscher Mühlen (VDM) in Zusammenarbeit mit der AFC Management Consulting zwei Fachseminare: „Krisenmanagement nach Best Practice für die Backwarenbranche“ am 02. Februar 2009 und „Krisenkommunikation im Ernstfall für die Backwarenbranche“ am 03. Februar 2009. In beiden Seminaren spielen die Teilnehmer nach dem theoretischen Teil ein praxisnahes Krisenszenario unter Realbedingungen durch. Weitere Informationen erhalten Sie hier.

Der LEH verzichtet zunehmend auf Käfigeier

Seit dem 01. Januar 2009 ist die Käfighaltung für Legehennen in Deutschland verboten. Die Legehennenhaltung in der Kleingruppe soll an die Stelle des klassischen Käfigs treten. Eine Tierschutzorganisation hat mit einem Schreiben namhafte Handelsketten aufgefordert, schnellstmöglich Schäleneier aus Kleingruppenhaltung aus dem Sortiment auszulisten. Verschiedene Unternehmen aus dem Discount- und Vollsortimentbereich haben der Aufforderung bereits Folge geleistet. Gleichwohl stellt das rückläufige Ei-Angebot Deutschlands ein Problem dar. Nur 67% des Pro-Kopf-Konsums können durch deutsche Erzeuger gedeckt werden. Durch die Umstellung von Käfig- auf Kleingruppenhaltung werden weitere 3,4 Mrd. Stück wegfallen. Als Folge dieser Entwicklung sind steigende Preise zu erwarten. Gleichzeitig werden bis zu 95% der im LEH vertriebenen Ei-Produkte (z.B. Gebäck) aufgrund von Kosten- und Hygienevorteilen aus Käfigeiern hergestellt. Diese unterschiedlichen Verhaltensweisen gegenüber dem gleichen Rohprodukt machen deutlich, welchen Stellenwert ein Produkt beim Konsumenten in einem Fall durch Öffentlichkeitsarbeit und mediale Präsenz erlangen kann, während im anderen Fall die Öffentlichkeit erfährt.

Handels soll Nachhaltigkeit in der Fischereiwirtschaft über Einkaufspolitik fördern

Weltweit sind drei Viertel aller Fischbestände bereits erschöpft, überfischt oder komplett ausgebeutet. Obwohl die Aquakultur (kontrollierte Fischhaltung in Gewässern und in künstlichen Haltungssystemen) der am schnellsten wachsende Zweig der Lebensmittelproduktion ist, kann sie die international steigende Nachfrage kaum sättigen. Folglich werden durch die Seefischerei die natürlichen Ressourcen immer weiter ausgeschöpft. Verschiedene Umweltschutzorganisationen fordern von den Lebensmitteleinzelhändlern ihre Einkaufspolitik an Nachhaltigkeitskriterien auszurichten. Bei einer Ende 2008 veröffentlichten Rangliste schneiden die elf bewerteten Handelsketten recht unterschiedlich ab. Im Vergleich zu 2007 werden den Unternehmen einige positive Entwicklungen bescheinigt, z.B. dass Nachhaltigkeit in der Fischereiwirtschaft thematisiert werde oder die Auslistung des besonders gefährdeten Dornhais aus den Regalen beifast allen Ketten erfolgt sei. Unternehmen, die mit „Nachhaltigkeit“ werben, müssen sich mit zahlreichen Definitionen und unterschiedlichen Messkriterien verschiedener Anspruchsgruppen auseinandersetzen. Das Risiko dabei nicht allen Ansprüchen gerecht zu werden, ist hoch.

Wasmachteigentlich...Vogelgrippe?

Seit dem Ausbruch der Vogelgrippe 2003 in China sind insgesamt 391 Menschen mit dem H5N1-Virus infiziert worden, 247 von ihnen mit Todesfolge. Am 06. Januar 2009 starb eine junge Chinesin in Peking, nachdem sie zwei Wochen vorher Kontakt mit infizierten Enten hatte. Bisher sind alle Erkrankten durch direkten Kontakt zu Federvieh infiziert worden. Experten fürchten die Möglichkeit einer Mutation des Virus, so dass auch eine Übertragung zwischen Menschen möglich wird (Pandemie). Anfang Dezember 2008 ist eine abgeschwächte Version des Virus in Putenbeständen in Deutschland gefunden worden: Im Landkreis Cloppenburg wurden bereits über 400.000 Tiere von 27 infizierten Betrieben gekeult. Das Virus zeigt eine hohe Ausbreitungstendenz in dem Landkreis mit regional starker Geflügelproduktion. Tierschutzverbände sehend daher das „System der industrialisierten Massentierhaltung“ als Ursache für die Seuche.

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Alkoholische Getränke (Deutschland)

Ursache: Heferückstände

Eine Kellerei aus Rheinland-Pfalz hat roten Sekt aufgrund möglicher Verschmutzungen mit Heferückständen aus Gründen des vorsorglichen Verbraucherschutzes zurückgerufen. Diese können zu einem Gärungsprozess führen, wodurch die Flasche bersten kann. Der Genuss des Produktes ist unbedenklich. Kunden werden gebeten, Flaschen mit der betroffenen Chargennummer zu entleeren und diese an das Unternehmen zurückzusenden. Der Kaufpreis wird zurückerstattet. (20.12.2008)

Industrie: Fleisch (Deutschland)

Ursache: Salmonellen

Eine Schweizer Supermarktkette informiert über einen Rückruf einer Charge von Original Französischer Salami eines Französischen Unternehmens. Es besteht der Verdacht auf Salmonellen, die unterschiedliche Störungen des Magen-Darm-Trakts auslösen können. Die Produkte werden auch in Märkten in Schleswig-Holstein vertrieben. (02.01.2009)

Industrie: Fleisch (Deutschland)

Ursache: Mikrobiologische Verunreinigung

Das Thüringer Ministerium für Soziales, Familie und Gesundheit warnt vor dem Verzehr einer Gänsebrust von einem Salami- und Schinkenhersteller in Süddeutschland. Es besteht die Gefahr einer mikrobiologischen Verunreinigung, die beim Verzehr des Produktes zu Übelkeit und Durchfall führen kann. Die betroffenen Produkte können in den Verkaufsstätten zurückgegeben werden. (22.12.08)

Industrie: Süßwaren (Deutschland)

Ursache: Benzoesäure und Farbstoff

Amaranth

In Geleespeisen mit Fruchtgeschmack aus Vietnam sind nicht deklarierte Benzoesäure (E210) und der Farbstoff Amaranth (E123) nachgewiesen worden. Daraufhin folgte der Rückruf und die Sperrung der betroffenen Ware. (29.12.08)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2008

0 2 9 1 5

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2008

0 1 4 9 8

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 [...](#)