

# Krisenfälle und Warenrückrufe



Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie den aktuellen Newsletter Ausgabe 6/2009 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

## Unternehmerisches Risikofeld Nachhaltigkeit

Für viele Unternehmen gewinnt das Thema Nachhaltigkeit immer mehr an Bedeutung. So wird häufig versucht, über CSR-Maßnahmen den sozialen und ökologischen Aspekten herauszustellen. Doch gerade in der öffentlichen Wahrnehmung können „vermeintlich“ soziale und ökologische Engagements mit erheblichen Risiken verbunden sein. Dabei muss sich jedes einzelne Unternehmen kritisch und umfassend mit diesen potenziellen Risikofeldern des Nachhaltigkeitsgedankens sowohl in der Supply-Chain als auch bei Produkten mit „Nachhaltigkeitsversprechen“ auseinandersetzen und diese analysieren. In der Supply-Chain stellt sich u.a. die Frage, inwieweit spezifische Nachhaltigkeitsrisiken, wie der Einsatz von umweltschädlichen Stoffen und Materialien, menschenunwürdige Herstellungsprozesse, energieverschwendende Logistikketten und fragwürdige Mitarbeiterführung berücksichtigt werden. Auch bei „nachhaltigen Produkten“, wie „Ökoreinigern“, ist unsicher, ob diese vom Verbraucher als solche erkannt und vor allem nachgefragt werden. Bei Fragen zu diesen oder weiteren Risiken zum Thema Nachhaltigkeit wenden Sie sich bitte an Herrn Dr. Torsten Weber.



## Universität Bonn forscht wirtschaftliche Risiken der Grünen Gentechnik

Das Anbauverbot der gentechnisch veränderten (gv) Maisart MON810 sowie die Diskussionen über die gv-Kartoffelsorte Amflora deuten auf ein Dilemma der Agrar- und Ernährungswirtschaft hin. Einerseits bietet die Grüne Gentechnik einen potenziellen Mehrwert, andererseits entstehen den Unternehmen nur schwer kalkulierbare Risiken. Zu den wirtschaftlichen Risiken der Grünen Gentechnik führt die Universität Bonn aktuell eine unabhängige Umfrage durch und sucht für die Teilnahme noch Unternehmen der pflanzlichen Produktion, Verarbeitung und des Handels. Zielsetzung ist, das unternehmerische Risikomanagement der Unternehmen im Umgang mit Gentechnik bedingten Risiken konzeptionell zu optimieren. Den Fragebogen und weitere Informationen finden Sie hier.

## Analog zum Käse: Schinken!

In den Medien wurde intensiv darüber berichtet: Analogkäse. Statt echtem Käse verwenden Fertigprodukt-Hersteller, Restaurants und Imbisse oft eine Pflanzenfett-Billigmischung. Durch den Rückgriff auf das Imitat können die Produktionskosten gesenkt werden. Nachdem die Welle der Empörung in den letzten Wochen abgeklungen ist, nun der nächste „Schokk“ für die Verbraucher. Neben Käse werden Schinken imitativ auf den Markt gebracht. Sie bestehen aus einem großen Anteil schnittfesten Stärkegels, in das kleine Fleischstücke eingearbeitet sind. Das ist jedoch in der Ernährungsbranche seit Jahren üblich und wird kaum beachtet. Die Verarbeitung von Lebensmittelimitaten, die nicht gesundheitsgefährdend sind, ist in Deutschland erlaubt, allerdings dürfen sie nicht als Original vermarktet werden. Verbraucherverbände fordern, dass die Kennzeichnung der Verbraucher nur unzureichend informiert oder ihn sogar verwirrt. Sie fordern, dass Imitate auch als solche bezeichnet werden und zudem die Ergebnisse von Kontrollen öffentlich gemacht und Verstöße konsequent geahndet werden müssen. Unternehmen der Ernährungsbranche stehen nun vor der Herausforderung auf die Verunsicherung der Konsumenten und die Forderungen der Verbraucherschützer zureagieren und dies in ihre Kommunikation einfließen zu lassen.

## BVE-Fachseminar: Modul „Industrie und Handel – Schnittstelle Handel und Industrie im Krisenfall“ am 24. September 2009 in Bonn

Viele Unternehmen haben in den letzten Jahren erfahren müssen, dass ein Krisenfall nicht nur Umsatzrückgänge oder Imageverluste, sondern auch eine Schwächung des Markenwertes nach sich ziehen kann. Angesichts zahlreicher Lebensmittelskandale wird die Bedeutung der Beziehung zwischen Handel und Industrie immer wichtiger. Was erwartet der Handel von der Ernährungsindustrie in Bezug auf Krisenprävention und Krisenbewältigung? Was können Qualitätssysteme in der Krise leisten? Wie geht der Großhandel mit Krisen um? Diesen und vielen weiteren Fragestellungen widmet sich die Vortragsreihe mit anschließendem „Roundtable“ des BVE-Krisenmanagements. Als Vortragende stehen Ihnen Dr. Kristian Moeller (Globalgap), Dr. Klaus Mayer (REWE-Zentral AG) und Dorit Böckmann (SGS GmbH Consumer Testing Services) zur Verfügung. Den Flyer mit weiteren Informationen finden Sie hier.

## Ankündigung: Tagung „Nachhaltigkeit – unsere Verantwortung unserer Zeit? Chancen und Risiken für Unternehmen und Marken“ am 12./13.10.2009 in Bonn

Nachhaltigkeit ist das Stichwort unserer Zeit und Inhalt aktueller politischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Diskussionen. Ein an den Maximen der Nachhaltigkeit orientiertes Management gilt dabei oftmals als Grundvoraussetzung für den langfristigen Unternehmenserfolg. Aber was ist „Nachhaltigkeit“ überhaupt? Wie gestaltet sich ein nachhaltiges Handeln in seinen unterschiedlichen Facetten für die Unternehmen des Lebensmittelsektors? Welche Chancen ergeben sich für Unternehmen und Marken hierdurch? Und welche Risiken müssen dabei berücksichtigt werden? Diesen und weiteren Fragestellungen widmet sich die AFC-Tagung, u.a. mit Beiträgen von Prof. Dr. Ulrich Nöthle (TU Braunschweig), Peter Kowalsky (BIONADE), Hans-Jürgen Matern (Metro Group), Rainer Thiele (KATHI Rainer Thiele) und Peter Nicolay (Verpoorten). Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie hier.

## Themenvertiefung "Krisenmanagement"

"Im Ernstfall das Richtige tun." Dies gilt es im konkreten Krisenfall zu berücksichtigen. Im Folgenden haben Sie die Möglichkeit Themengebiete innerhalb des Krisenmanagements auszuwählen, die Sie persönlich interessieren. Wir werden dann in den nächsten Newslettern vermehrt über die gewünschten Themen zum Krisenmanagementberichten. [Hier geht es zu den Fragen.](#)

## Was macht eigentlich... Uran im Mineralwasser?

Bei aktuellen Untersuchungen der Inhaltsstoffe von verschiedenen Mineralwässern durch "Ökotest" kam das Institut zu einem ernüchternden Ergebnis. Gegenüber früheren Tests des Jahres 2003 haben sich diese Werte an Uran deutlich verschlechtert. Zwar wurden die gesetzlichen Höchstmengen des Schwermetalls Uran noch nicht erreicht, trotzdem können sich diese Inhaltsstoffe negativ auf den Organismus insbesondere von Säuglingen auswirken. Es ist zu erwarten, dass neue Höchstmengen festgelegt werden. Unternehmen der Erfrischungsgetränkeindustrie sehen sich damit konfrontiert und müssen mit neuen Herausforderungen rechnen.

## Aktuelle Rückrufe

### Industrie: Schokoladenriegel (Deutschland)

#### Ursache: Mikrobiologische Belastung

Ein Süßwarenhersteller aus Nordrhein-Westfalen ruft zwei Chargen seines Schokoladenriegels aufgrund möglicher mikrobieller Belastungen zurück. Betroffen davon sind Einzelriegel und 5er-Packs. Alle Produkte mit dem MHD 18.10.2009 und 25.10.2009 können portofrei an den Hersteller zurückgesandt werden. Die Ware wird durch einwandfreie Ware ersetzt. (11.05.2009)

### Industrie: Wurstwaren (Deutschland)

#### Ursache: Salmonellen

Ein Hersteller von Wurstwaren aus Sachsen-Anhalt hat seine Zwiebelmettwurst zurückgerufen. Bei einer Untersuchung waren in einer Probe Salmonellen nachgewiesen worden. Das Produkt wurde sofort aus dem Handel genommen. Die betroffene Ware war in den Regionen Südwestfalen, Berlin und Elbe-Weser-Region vermarktet worden. (25.05.2009)

### Handel: Backwaren (Deutschland)

#### Ursache: Fremdkörperbelastung

Nach einem Hinweis des Verbraucherschutzes amtes Hamburg-Eimsbüttel hat eine Backwaren-Kette aus Hamburg ihr Mehrkornbrot zurückgerufen. Bei internen Prüfungen wurde festgestellt, dass das Produkt durch Kunststoff- und Metallteile kontaminiert sein könnte. Vorbeugend konnten Verbraucher, die das Produkt am 11.06.2009 erworben haben, dieses an den Hersteller unfrei zurückschicken. (16.06.2009)

### Handel: Nahrungsergänzungsmittel (USA)

#### Ursache: Unbekannt

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) weist darauf hin, dass die Einnahme eines Nahrungsergänzungsmittels, das in den USA vertrieben und in Deutschland in einem Online-Shop angeboten wird, schwere Leberschädigungen verursachen kann. Sofern typische Symptome einer Leberschädigung beobachtet werden, sollten die betroffenen Personen einen Arzt aufsuchen. Genaue Angaben zur Zusammensetzung des Produktes fehlen. Da die Rezeptur oftmals verändert wurde, ist es bisher noch nicht gelungen, die Ursache für die Leberschäden zu ermitteln. (09.06.2009)

### Industrie: Sesam (Deutschland)

#### Ursache: Salmonellen

Ein bayerischer Naturkosthersteller hat aufgrund einer Kontamination mit Salmonellen in Sesam mit dem Haltbarkeitsdatum 04.10.2009 zurückgerufen. Die Belastung sei sehr gering und bei Erhitzung bei einer Temperatur von mindestens 70°C und der Dauer von zwei Minuten geht vom Produkt keine Gesundheitsgefährdung mehr aus. Um jedoch jedes Risiko auszuschließen, werden die Konsumenten angehalten, die Verwendungsempfehlungen streng einzuhalten bzw. das Produkt in der Einkaufsstätte zurückzugeben. (06.07.2009)

## Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2009

0 1 6 2 0

## Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2009

0 0 8 9 2

### Kontaktieren Sie uns:

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn  
Telefon: +49 228 985 79-0 • Fax: +49 228 985 79-79 • [info@afc-rcc.de](mailto:info@afc-rcc.de)

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn H RB 16784  
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker, Hans-Dieter Weschke

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