

# **Risiken für die deutsche Lebensmittelindustrie sowie den -handel bezüglich der Lebensmittelsicherheit beim Rohstoffbezug aus China**

## **Fallstudie am Beispiel des Imports von Obst und Gemüse**

### **Charakterisierung der Stichprobe**

Von den 500 angeschriebenen in der Ernährungsbranche tätigen Herstellern und Händlern haben 69 Personen an der Onlinebefragung teilgenommen. Dies entspricht einer Rücklaufquote von 13,8%. Dabei gehören 82% der Teilnehmer der Lebensmittelindustrie sowie 18% der Befragten dem -handel an. Bezogen auf die Unternehmensgröße haben sich vorrangig mittlere und große Unternehmen an der Onlineumfrage beteiligt. Von diesen beziehen zwei Drittel Waren aus China oder haben vor, dies zukünftig zu tun. Hauptsächlich (h=34%) werden Zusatzstoffe, wie Konservierungs- oder Süßstoffe sowie Naturdärme aus China bezogen. Fast 30% der befragten Lebensmittelunternehmen beziehen Obst und Gemüse aus der Volksrepublik. Am dritt häufigsten werden Gewürze, Kräuter und Aromen nach Deutschland importiert. Die Mehrheit der Befragten (h= 78,9%) beziehen unter 10% ihrer gesamten Importe aus China.

### **Ermittelte Risiken beim Wareneinkauf in China**

Bei der Auswertung der Ergebnisse der empirischen Untersuchung konnte festgestellt werden, dass für die deutsche Ernährungsindustrie sowie den -handel Risiken hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit in Bezug auf eine nicht vorhandene Rückverfolgbarkeit sowie den Erhalt von Plagiaten und Lebensmitteln, die allgemein nicht den deutschen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gerecht werden, bestehen. Zudem wurde ermittelt, dass vermehrt Risiken bezüglich der Nachhaltigkeit, Verbraucherakzeptanz und Umwelteinflüssen in den Fokus des Lieferkettenmanagements treten. Die prozentuale Verteilung wahrgenommener Risiken kann anhand der folgenden Graphik nachvollzogen werden:



Abbildung 1: Von der Lebensmittelbranche wahrgenommene Risiken beim Warenbezug aus China [%]

### Risikomanagement im Rahmen des Lieferkettenmanagements

Bisher führt die deutsche Lebensmittelbranche kein umfassend systematisches Risikomanagement im Rahmen des Lieferkettenmanagements durch. Dies konnte in innerhalb einer Sekundäranalyse ermittelt und durch die Ergebnisse der Onlineumfrage bestätigt werden. Vielmehr wenden deutsche Lebensmittelunternehmen verschiedene Instrumente zur Risikobewertung der Lieferanten parallel an. Bei einem Vergleich der Lebensmittelunternehmen gemäß ihrer Größe können signifikante Unterschiede bezüglich der Nutzung verschiedener Risikoinstrumente festgestellt werden, wie in unten stehender Graphik zu erkennen.

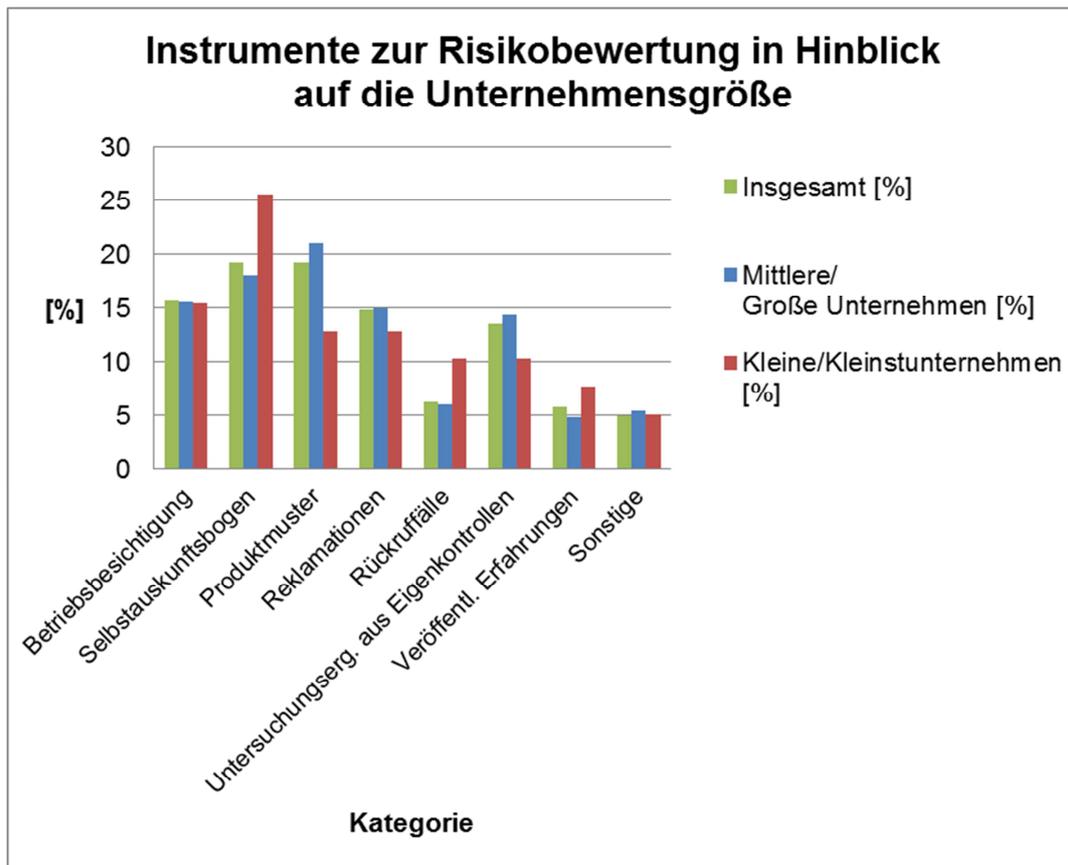


Abbildung 2: Von der Lebensmittelbranche verwendete Instrumente zur Lieferantenbewertung [%]

Nicht außer Acht gelassen werden darf hierbei, dass Kleine und Kleinstunternehmen in der Regel 3 bis 4 verschiedene Maßnahmen zur Lieferantenbewertung gebrauchen, wohingegen mittlere und große Lebensmittelhersteller und -händler durchaus 5 bis 6 unterschiedliche Instrumente nutzen. Die Vielzahl an scheinbar unkoordiniert nebeneinander durchgeführten Maßnahmen zur Lieferantenbewertung könnte eine Ursache für die fehlende Systematik des Risikomanagements im Rahmen des Lieferkettenmanagements darstellen.

Eine weitere Methode zur Lieferantenbewertung stellt die risikobasierte Checkliste dar. Sie wird in der einschlägigen Literatur als effektives Basisinstrument zur risikobasierten Lieferantenbewertung beschrieben. Bei näherer Betrachtung der Umfrageergebnisse (siehe Abbildung 3) lässt sich jedoch erkennen, dass sich die befragten Experten sehr uneinig über die Sinnhaftigkeit einer Risikocheckliste zur Abschätzung möglicher Gefahrenpotenziale sind. Es existiert eine große Anzahl an Befragten, welche die Risikocheckliste als hilfreich beziehungsweise sehr hilfreich ansehen. Jedoch empfinden etwa ein Drittel der Umfrageteilnehmer dieses Instrument ebenso als mäßig bis überhaupt nicht hilfreich. Dies lässt vermuten, dass

- 1. Informationen zum Nutzen einer Risikocheckliste für das Lieferkettenmanagement in der deutschen Lebensmittelbranche noch nicht weitreichend verbreitet werden konnten.

- 2. Die Sinnhaftigkeit der Risikocheckliste zur Abschätzung möglicher Gefahrenpotenziale aufgrund der Vielzahl anderer Instrumente im Rahmen des Lieferkettenmanagements bisweilen verkannt wird.
- 3. Umfassende Anpassungen der Risikocheckliste an die Bedürfnisse des jeweiligen Unternehmens noch nicht hinreichend stattgefunden haben.

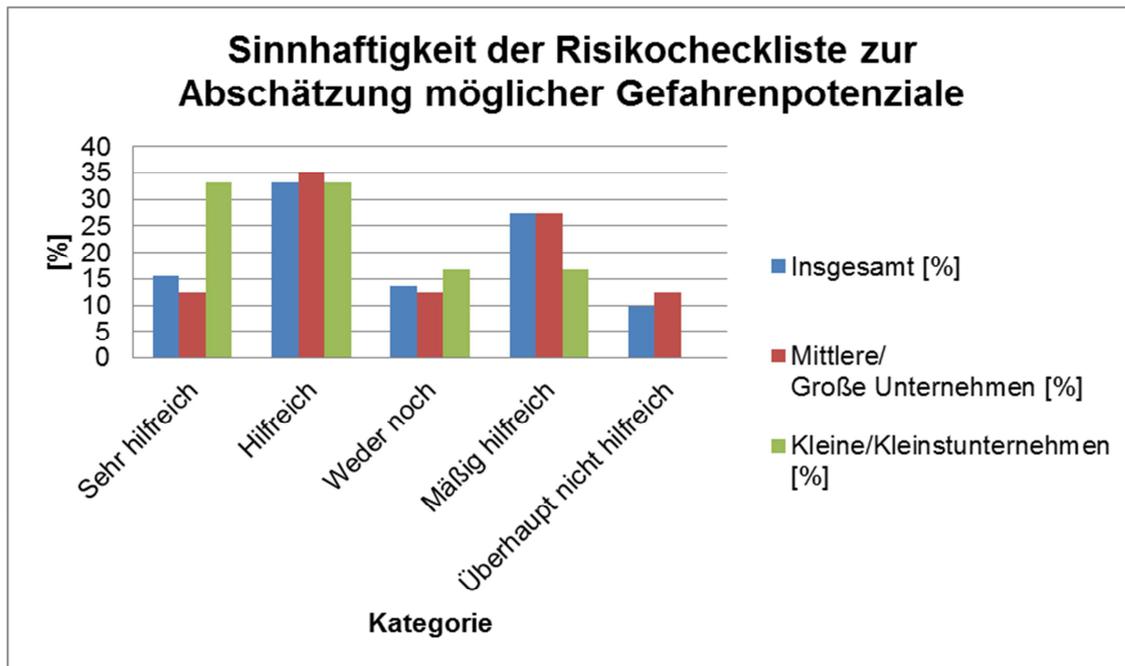


Abbildung 3: Einschätzung befragter Lebensmittelunternehmen bezüglich der Sinnhaftigkeit einer Risikocheckliste zur Abschätzung möglicher Gefahrenpotenziale [%]

### Checkliste zur Risikoprävention im Rahmen des Lieferkettenmanagements

Über den Einsatz von bestehenden Risikochecklisten zur Abschätzung möglicher Gefahrenpotenziale chinesischer Lieferanten herrschen bislang noch Kontroversen. Meinungen dazu wurden in der Onlineumfrage erfasst, um darauf aufbauend die Risikocheckliste weiterzuentwickeln. Der Prototyp der optimierten Checkliste ermöglicht eine umfassende qualitative Risikoeinschätzung von Zulieferern und einen Vergleich verschiedener chinesischer Lieferanten. Das auf Basis des SCOR-Modells entstandene Instrument dient der Risikoabschätzung für den vor- und nachgelagerten Bereich und kann als effiziente Maßnahme zur Risikoprävention angesehen werden. Sie dient dazu, die Risiken für deutsche Lebensmittelhersteller und -händler im Rahmen des Lieferkettenmanagements durch die Risikoidentifizierung, -bewertung und -steuerung zu managen und zu minimieren.

Die vorgegebenen erweiterbaren Risiko-Themenfelder, die auf Basis der Umfrageergebnisse kategorisiert wurden, ermöglichen die umfassende Abfrage relevanter Risikofelder. Sie helfen den Verantwortlichen des Lieferkettenmanagements im Lebensmittelunternehmen Gefahrenpunkte zu benennen und zu verallgemeinern. Dies trägt dazu bei, dass keine

Risiko-Themen übersehen werden. Mithilfe einer Bewertung verschiedener Themenfelder nach der Relevanz für die eigene Supply Chain können Verantwortliche einschätzen, welche Aufmerksamkeit sie dem Risiko zukünftig schenken sollten und wie ein mögliches Gefahrenpotenzial zu bewerten ist. Weiterhin kann angegeben werden, ob und inwieweit die Akzeptanz verschiedener Anspruchsgruppe durch das entsprechende Gefahrenpotenzial eingeschränkt ist. Komplettiert wird die Risikobewertung in der Checkliste durch Angabe der Risikowirkung der entsprechenden Anspruchsgruppe auf das Lebensmittelunternehmen.

Die entwickelte Risikocheckliste bildet ein handliches Managementinstrument, um chinesische Lieferanten im Rahmen des Lieferkettenmanagements sachgerecht zu bewerten. Sie bietet einen Überblick zu möglichen, teilweise komplexen, Risiken, die durch den Handel mit einem chinesischen Lieferanten für die deutsche Lebensmittelbranche existieren. Somit leistet sie einen entscheidenden Beitrag zur Risikoprävention und kann mögliche Supply Chain Risiken für ein deutsches Lebensmittelunternehmen minimieren. Selbstverständlich ist sie auch auf andere Branchen übertragbar, sodass die Risikocheckliste im Rahmen des Lieferkettenmanagements universell eingesetzt werden kann. Um sie vollständig bearbeiten zu können, müssen umfangreiche Informationen über verschiedene Quellen generiert werden. Diese können über die bereits verwendeten Instrumente zur Lieferantenbewertung (siehe Abbildung 2) gewonnen werden. Auf diese Weise dient die Risikocheckliste nicht als isoliertes Instrument zur Lieferantenbewertung neben all den anderen genutzten Maßnahmen. Vielmehr vereint sie die verschiedenen Managementinstrumente zur Bewertung von Lieferanten. Damit stellt die Checkliste einen wichtigen Baustein dar, um ein systematisches Risikomanagement im Rahmen des Lieferkettenmanagements auf- und auszubauen.