



## AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Newsletter Ausgabe 1/2016  
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

### Sehr geehrte Damen und Herren,

wie die Auswertung unseres AFC-Issue-Monitorings aus 2015 zeigt, spielen Rückrufe medial zwar immer noch eine große Rolle, allerdings wird hierüber recht neutral berichtet. Auf Seiten der Verbraucher sind kaum noch negative Reaktionen zu einzelnen Unternehmensrückrufen zu beobachten. Das machen vor allem Kommentare in sozialen Medien deutlich. Fast hat es den Anschein, dass in der Öffentlichkeit ein Gewöhnungseffekt eingetreten ist – bis zum „Mars-Fall“, welcher aufgrund seiner Dimensionen für eine große mediale Berichterstattung sorgte. Häufig mit einem gewissen Augenzwinkern, da das Risiko durch den Verbraucher gut einzuschätzen war. Trotzdem fragt man sich, was dieser große Rückruf für Konsequenzen für die Branche hat. Müssen wir jetzt bei jedem Fremdkörperfund gleich in die Offensive gehen? Sind Chargen zukünftig noch großzügiger abzustecken? Wäre jedes Unternehmen in der Lage die notwendigen Ressourcen für einen solchen Fall zu stemmen? Ein funktionierendes Krisenmanagement und die passende Kommunikation in Richtung der wichtigsten Stakeholder ist somit mehr denn je unabdingbar für den Schutz des Unternehmens und der dazugehörigen Marken.



Ihr AFC-Team

## TOP-Themen

### Verstärkte Anwendung von Herkunfts- und Authentizitätsprüfungen gefordert

Anfang Februar veröffentlichte die Stiftung Warentest [Testergebnisse](#) zu Olivenöl: „Jedes Zweite ist mangelhaft“. Die Ergebnisse zeigen nicht nur, dass bei allen getesteten Produkten die Angaben auf dem Etikett nicht korrekt waren, sondern auch, dass bei einigen die angegebene Herkunft nicht stimmte. Durch die Abweichungen zur angegebenen Herkunft wurden die betroffenen fünf Öle mit „Mangelhaft“ bewertet.

Die Ergebnisse sind jedoch kaum überraschend. So erklärt Dr. Michael Winter vom BMEL zum Thema [Authentizität](#), dass insbesondere hochpreisige Lebensmittel, wie Olivenöl, aufgrund ihrer hohen Gewinnmargen im Fokus potentiellen Betrugs stehen. Hierzu sieht Winter die Lebensmittelwirtschaft in der Pflicht ein wirksames System an betrieblichen Eigenkontrollen zu errichten. Dieses sollte unter anderem grenzübergreifenden Warenströmen gerecht werden sowie Betrugsanreize berücksichtigen.

Um ein solches, wirksames System zu schaffen, ist es notwendig, zunächst mit Hilfe einer Risikoanalyse potentielle Schwachstellen zur Authentizität der produzierten oder gehandelten Lebensmittel aufzudecken, um anschließend Maßnahmen zur Überprüfung der Echtheit zu definieren.

### Kontaminationen sind nach wie vor ein Thema

Am 23. Februar rief das Unternehmen [Mars](#) in 55 Ländern die Produkte MARS®, SNICKERS®, MILKY WAY® und CELEBRATIONS® zurück, da ein Verbraucher ein Plastikteil in einem Marsriegel gefunden hatte. Dieses sei laut einem Mars-Sprecher knapp einen Zentimeter groß gewesen. Die Ursache ist nach Unternehmensangaben ein Plastikdeckel, der beim Austausch einer Leitung in den Produktionsprozess gelangt sei. Laut dem Süßwarenhersteller sei bewusst ein sehr langer Produktionszeitraum gewählt und sämtlich MHDs zwischen 19/06/2016 und 08/01/2017 zurückgerufen worden. Die Informationen zu den betroffenen Produkten wurden auf der Homepage des Herstellers im Nachhinein mehrfach angepasst. Einen AFC-Kommentar zum Mars-Rückruf finden Sie in der Lebensmittelzeitung, Ausgabe 10/16, Seite 60.

Auch die kürzlich von der schweizerischen Rückversicherungs-Gesellschaft „Swiss Re“ veröffentlichte Studie „Food safety in a globalised world“ zeigt, dass Kontaminationen nach wie vor relevant für Unternehmen sind.



## AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Kommunikation ermöglichen.

AFC

So hat sich die Anzahl der Rückrufe in den USA durch kontaminierte Lebensmittel in den letzten zehn Jahren verdoppelt. Als Ursachen werden vor allem „globalisierte und fragmentierte“ Zulieferketten sowie immer strengere Vorschriften der Regulatoren gesehen.

Dies sowie der Mars-Fall zeigen, dass Produktkontaminationen, unabhängig von der Unternehmensgröße, weiterhin ein Thema in der Lebensmittelwirtschaft sind und gibt Anlass, dass eigene Krisenmanagement in Bezug auf den „Worst case“ zu evaluieren.

### Medien hinterfragen auch kritische Studien zu Glyphosat

Ende Februar veröffentlichte das Umweltinstitut München e.V. [Testergebnisse](#), welche den Wirkstoff Glyphosat in Bieren nachwies. In den Medien wurde daraufhin der Einsatz des Wirkstoffes kritisiert und ein Verbot gefordert. Gleichzeitig gab es jedoch auch Zweifel an den [Untersuchungsmethoden](#). Nur eine Woche später veröffentlichte die Bürgerinitiative „Landwende“ die [Studie „Urinale“](#), in der Glyphosat im Urin von Verbrauchern nachgewiesen wurde. Auch diese Studie wurde in den Medien unter anderem kritisch aufgenommen. So hieß es in der Zeitung „[Die Welt](#)“, dass seitens der Initiatoren keine Angabe gemacht wurde, ob das Ergebnis repräsentativ sei. Im gleichen Zeitraum beschäftigten sich noch weitere Medien mit dem Thema Glyphosat. Beispielsweise führte die Sendung „[ZDF WISO](#)“ Anfang März eine Untersuchung durch, in der Hygieneprodukte wie Wattepad und Wattestäbchen auf Glyphosat getestet wurden.

Die aktuell zahlreichen Studien und Berichterstattungen zu Glyphosat sind jedoch angesichts der weiterhin ausstehenden Entscheidung über die [Neuzulassung](#) des Pflanzenschutzmittels kaum überraschend. Da nahezu alle lebensmittelverarbeitenden Unternehmen von dieser Thematik betroffen sein können und Verbraucher mit der Bewertung des Wirkstoffes scheinbar überfordert sind, zeigt dies, wie wichtig eine umfassende Vorbereitung im Unternehmen auf Risikothemen ist. Denn nur, wenn die Haltung zu einem Thema im Unternehmen im Vorfeld bekannt ist, können Anfragen ohne Zeitverlust gezielt bearbeitet und ein möglicher Reputationsschaden minimiert werden.

Sie würden gerne häufiger über für Sie relevante und aktuelle Themen informiert werden?

[Kontaktieren](#) Sie uns und erhalten Sie unseren AFC-Issue-Monitor kostenlos zur Probe!

## Über den Tellerrand hinaus

### Lebensmittelverschwendung: Schmidt fordert Abschaffung des MHDs

Durch den Gesetzesbeschluss der französischen Nationalversammlung sind seit Februar 2016 französische Supermärkte gesetzlich dazu verpflichtet, ihre Lebensmittelabfälle zu spenden, zu kompostieren oder zu Tierfutter zu verarbeiten. Ähnlich der Entwicklung in Frankreich, wurde im März in [Italien](#) ein Gesetzesentwurf gegen Lebensmittelverschwendung vorgestellt, welcher dem Handel Anreize bieten soll, abgelaufene oder unverkäufliche Ware zu spenden.

Die Thematik „Lebensmittelverschwendung“ ist auch in Deutschland nicht neu. So stellte bereits im Jahr 2012 das BMEL eine Studie vor, nach der in Deutschland jährlich ca. 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll landen. Auch wurde 2015 vom WWF eine Petition gestartet, die von der Bundesregierung eine Strategie gegen Lebensmittelverschwendung unter Berücksichtigung aller Akteure im Lebensmittelsektor fordert. Ein entsprechendes Verbot (wie bspw. in Frankreich) sei allerdings nicht geplant, so ein Sprecher des BMEL im Februar. Stattdessen wird die bereits im Frühjahr 2012 gestartete Kampagne des BMEL „Zu gut für die Tonne“ weiter fokussiert. Auch macht sich aktuell Ernährungsminister Christian Schmidt für eine rasche [Abschaffung](#) des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) auf Verpackungen stark. So sollen Verbraucher zukünftig mit Hilfe intelligenter Verpackungen selbst entscheiden, bis zu welchem Grad sie das Lebensmittel noch konsumieren wollen.

Durch die unterschiedlichen Herangehensweisen in Deutschland und den Nachbarländern bleibt das Thema „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ nach wie vor spannend und zeigt, wie wichtig die Beobachtung der für Unternehmen relevanten Themen auch über die eigenen Ländergrenzen hinweg ist.



## AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Kommunikation ermöglichen.

AFC

### Veranstaltungen

Akademie Fresenius "[Notfallmanagement für Lebensmittelunternehmen](#)" vom 12.-13. April in Mainz  
Seminarleitung und Vortrag, Dr. Michael Lendle: "**Notfallmanagement - Anforderungen und zentrale Elemente der Notfallplanung**"

BVE-Fachseminar: "[Krisenmanagement & Rückruf](#)" am 28. April 2016 in Bonn  
Moderation und Vortrag, Dr. Michael Lendle: "**Krisenmanagement und Krisenkoordination**" und Esther Hill: "**Reklamationsmanagement**"

zhaw "[11. Lebensmittelrecht-Tagung 2016](#)" am 12. Mai 2016 in CH-Wädenswil  
Vortrag, Anselm Elles: "**Globale Beschaffung – Verantwortung für sichere Lebensmittel**"

Management Forum "[8. Food Safety Kongress](#)" vom 07.-08. Juni 2016 in Berlin  
Vortrag, Dr. Michael Lendle: "**Unternehmen in der Pflicht: Vermeidung potenzieller Risiken in der Lieferkette**"

Akademie Fresenius "[QS-Leiter Tagung](#)" vom 22.-23. Juni 2016 in Köln  
Vortrag, Dr. Michael Lendle: "**Food Compliance - Herausforderung für die Kommunikation von Lebensmittelunternehmen**"

BVE-Fachseminar "[Risikothemen & Öffentlichkeit](#)" am 26. September 2016 in Friedrichsdorf  
Vortrag und Moderation, Julia Sturmfels und Markus Hinskes: „**Frühzeitige Erkennung von Risiken, Umgang mit Stakeholdern, Herausforderungen an die angemessene Kommunikation**“

### Publikationen

"**Respekt für schnelles Handeln**" – [Julia Sturmfels kommentiert Mars Rückruf](#); Lebensmittelzeitung, Ausgabe 10/16, Seite 60

"**PR-Fachleute lernen vom aktuellen Mars-Rückruf**" – 2. PR-Roundtable „Die Essensrunde“ für Kommunikationsexperten der Lebensmittelbranche; [moproweb.de](#), 01.03.2016

"Hitliste der größten Branchenprobleme" – Medien-Auswertung (AFC-Issue-Monitor 2015);  
Lebensmittelzeitung, Ausgabe 5, 05. Februar 2016, Seite 30

"Es geht um Vertauen" – Mitarbeiter sollten wissen, wie das eigene Unternehmen zu heiklen Themen steht, sagen Julia Sturmfels und Otto Strecker; Lebensmittel Praxis, Ausgabe 04/2016, Seite 17

### Zusammenfassung Rückrufe in Deutschland

Im ersten Quartal dieses Jahres gab es in Deutschland insgesamt 20 Rückruffälle. Betroffen waren, neben Käse- und Fleisch- bzw. Wurstprodukten, auch nicht-tierische Lebensmittel wie Kirschen im Glas, Säfte, Wein, Trockenfrüchte/Kerne und Süßigkeiten.

Die meisten Produkte (9 Meldungen) wurden aufgrund von Fremdkörperkontaminationen mit Glas-, Kunststoff- oder Metallsplintern zurückgerufen. Weitere sechs Meldungen bezogen sich auf mikrobielle Belastungen mit Salmonellen, Listerien oder Verotoxin-bildenden E. coli. Drei Rückrufe wurden bei Getränken aufgrund erhöhter Hefegehalte, die zu einer Nachgärung und einem Platzen der Flaschen führen könnten, durchgeführt. Weitere drei Meldungen bezogen sich auf nicht gekennzeichnete Allergene.

Besonders war der Mars-Rückruf, welcher vermutlich nicht zuletzt aufgrund seines Umfangs, einen der größten Rückrufe der vergangenen Jahre darstellt.

Die Originalmeldungen finden Sie unter [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de).



## AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in Europa in 2016

1 7 6

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2016

4 5 7

### Kontaktieren Sie uns:

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn  
Telefon: +49 228 98579-0 • Fax: +49 228 98579-79 • [info@afc-rcc.de](mailto:info@afc-rcc.de)  
Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn HRB 16784  
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker