

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

KRISEN-NEWSLETTER

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.



Sehr geehrte Damen und Herren,

diskutieren Sie mit unseren prominenten Talkgästen zur Anuga in Köln über ["Wege aus der Krise mit nachhaltigeren Lieferketten?!"](#). Schwerpunktthema wird das Lieferkettengesetz (LkSG) sein, daher freuen wir uns besonders auf den Präsidenten des zuständigen Bundesamtes **Torsten Safarik** (BAFA). Ferner werden sich MinDirig'n **Cornelia Berns** (BMEL), **Malte Drewes** (Helpdesk Wirtschaft & Menschenrechte), **Stephan Tromp** (HDE), **Prof. Andreas Meisterernst** (RAe Meisterernst) und **Stefanie Sabet** (BVE) Ihren Fragen stellen. Die Podiumsdiskussion im Rahmen des [BVE-Krisenmanagement](#) am 10. Oktober 2023 wird **Anselm Elles** (AFC) moderieren.

Seien Sie dabei und melden sich jetzt unter diesem [Link](#) an!

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

TOP-THEMEN

Greenwashing: Negativpreis, neue Gesetzgebung

Die Deutsche Umwelthilfe (DUH) hat im September den Negativpreis „[Goldener Geier](#)“ für die „dreisteste Umweltlüge“ an einen [Fast-Food-Konzern](#) für die Kampagne „I am Beautiful“ verliehen. Dieser wirbt darin für Einwegverpackungen, die recycelt und als Papier für Bücher wiederverwendet werden. Die DUH hält diese Werbekampagne für Greenwashing, weil die Bücher zu weniger als 50 Prozent aus Recyclingpapier bestünden und durch die Verwendung von Einwegverpackungen nur unnötig Müll produziert würde.

[Umweltschutzverbände](#) werfen Unternehmen immer wieder vor die Verbrauchenden zu täuschen. Zugleich kritisieren sie die Politik, die sich aus ihrer Sicht nicht ausreichend für den Schutz der Konsumierenden einsetzt. [Konkrete Vorschriften](#) zum Werben mit umweltbezogenen Aussagen gab es bislang nicht. Ein entsprechendes [EU-Gesetz](#) soll nun Abhilfe schaffen und mit klaren Richtlinien Greenwashing verhindern und so das Vertrauen der Verbrauchenden wiederherstellen.

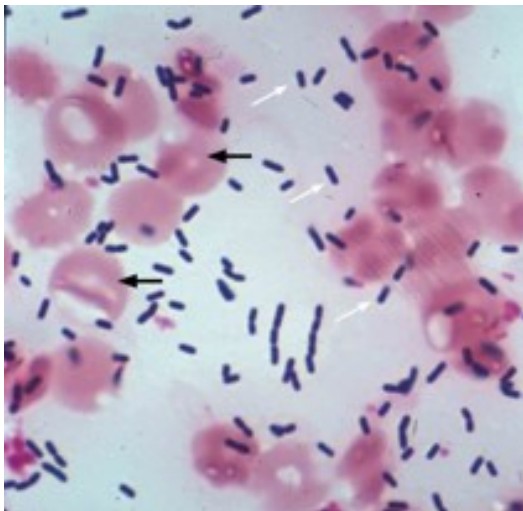
Dass Greenwashing nicht nur rechtliche, sondern auch wirtschaftliche Folgen haben kann, zeigt eine kürzlich in Großbritannien durchgeführte [Umfrage](#). Mehr als 50 Prozent der befragten Verbrauchenden gaben an, ein bestimmtes Produkt nicht mehr zu kaufen, wenn ein Unternehmen irreführende Umweltaussagen machen würde. 18 Prozent wollen Marken boykottieren, denen Greenwashing vorgeworfen wird.

Gerade bei einem emotional aufgeladenen Thema und angesichts der politischen Rahmenbedingungen und Forderungen von NGOs, ist es für Unternehmen wichtig, klare und

transparente Aussagen über die Umweltverträglichkeit ihrer Produkte zu treffen und sich an die gesetzlichen Vorschriften zu halten.



Listerien: Viele Rückrufe im 3. Quartal



In den letzten Wochen haben das [Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#) (BVL) sowie das Europäische Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) vermehrt über mit *Listeria monocytogenes* kontaminierte Lebensmittel berichtet. Betroffen ist eine breite Palette an Lebensmitteln. Dazu gehören Käse-, Wurst- und Fischprodukte sowie Backwaren. Erst kürzlich berichteten einige Medien über eine bundesweite Rückrufaktion von [Forellenfilets](#), mehrere Einzelhandelsketten haben Produkte verschiedener Handels- und Herstellermarken wegen Listerienkontaminationen zurückgerufen. Im August waren bundesweit außerdem [zwölf verschiedene Käsesorten](#) eines Herstellers aus

Thüringen betroffen, wobei die Listerien vermutlich über ein Transportmittel in den Reifekeller der Käserei gelangt waren. Bei den [Käse-](#) und [Fischprodukten](#) handelt es sich auch um Thekenware, was die [Zuordnung](#) der betroffenen Produkte für die Verbrauchenden erschwert.

Insgesamt gab es von Juli bis September dieses Jahres 14 Rückrufe aufgrund von Kontaminationen mit Listerien, davon allein neun im August. Das ist mehr als in den vorangegangenen Monaten bzw. Quartalen im laufenden Jahr 2023, im 1. Quartal waren es 12 und im 2. Quartal 8 Rückrufe.

Das [Robert Koch-Institut](#) (RKI) weist darauf hin, dass Listeriosen besonders für Schwangere, Senioren und Menschen mit geschwächtem Immunsystem ein Risiko darstellen. Um eine Infektion zu vermeiden, sollten Lebensmittel mindestens zwei Minuten bei einer Temperatur von 70° Celsius erhitzt werden, um Listerien abzutöten. Das [Bundesamt für Risikobewertung](#) (BfR) informiert, dass Listerien oft während der Verarbeitung aufgrund von schlechter Betriebshygiene auf das Lebensmittel übertragen werden. Betriebe sollten auf eine genaue Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften achten, um Rückrufaktionen zu vermeiden. In einer [Veröffentlichung](#) des Amtes wird ferner darauf hingewiesen, dass sich die Bakterien bei warmen Temperaturen auf der Oberfläche von Früchten gut vermehren.

Mercosur-Abkommen: Zwischen Umweltschutz und Wirtschaftsinteressen

Bereits seit 22 Jahren verhandeln die Mercosur-Staaten Brasilien, Argentinien, Uruguay und Paraguay mit der EU über eine gemeinsame [Freihandelszone](#) – es wäre die größte der Welt mit über 770 Mio. Einwohnern. Nachdem die Verhandlungen in der Amtszeit des brasilianischen Regierungschefs Bolsonaro zum Erliegen gekommen waren, scheint ein Vertragsabschluss nun in greifbarer Nähe. Verzögert wird der Abschluss unter anderem durch den Disput über eine [Zusatzvereinbarung](#) zum Schutz des Regenwaldes. Die [Mercosur-Staaten](#) lehnen weitere Zugeständnisse an die EU beim

Schutz der Regenwälder ab und haben der EU einen Gegenvorschlag unterbreitet, der die Umsetzung der EU-Verordnung zu entwaldungsfreien Lieferketten erschwert.

Kritisiert wird durch [Umweltverbände](#) vor allem der unzureichende Schutz der Umwelt, insbesondere des Regenwaldes und der Schutz der indigenen Bevölkerung im Abkommen. Der Abbau von Handelsbarrieren bei landwirtschaftlichen Produkten würde zudem die Abholzung noch weiter befeuern und zu größerer Umwelterstörung führen, so Umweltschützer. Doch auch bei [Landwirtschaftsverbänden](#) regt sich Widerstand. Sie befürchten eine Überschwemmung des Marktes, insbesondere mit Fleisch aus Südamerika und einen damit einhergehenden Preisverfall. Dies würde die Existenz vieler europäischer Bauern gefährden.

Die [Deutsche Industrie- und Handelskammer](#) hebt die wirtschaftsstrategische Bedeutung des Abkommens hervor, es helfe Lieferketten zu diversifizieren und neue Absatzmärkte zu erschließen. Auch die Abhängigkeit von China werde dadurch verringert, betont etwa die [Ökonomin Grimm](#) von der Universität Nürnberg-Erlangen. Die Vorwürfe von Umweltschützern hält sie für haltlos, jene der Bauern für protektionistisch. Die Mercosur-Staaten drängen indes auf einen schnellen Abschluss des Abkommens. [Paraguay](#) kündigte an, wenn bis zum 6. Dezember dieses Jahres keine Einigung erzielt werde, die Gespräche nicht fortsetzen zu wollen.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Klimawandel: Negativer Einfluss auf Lieferketten weltweit



Hitze und Trockenheit, gefolgt von wochenlangen Regenfällen haben den deutschen Landwirten in diesem Jahr schwer zu schaffen gemacht und zu [Qualitätseinbußen](#) bei Weizen und anderen Getreidearten geführt. Solche extremen Wetterereignisse nehmen weltweit tendenziell zu, bedingt durch den Klimawandel. Bedroht ist nicht nur die landwirtschaftliche Produktion, sondern die gesamte Food Value Chain. Dies bestätigt eine [britische Studie](#) der Energy and Climate Intelligence Unit, wonach sich Erntemengen im Mittelmeerraum aufgrund von Extremwetterereignissen in Zukunft reduzieren werden. Betroffen ist demnach auch Großbritannien – die verfügbare Menge an Obst und Gemüse werde weniger und der Preis

steige. Die Bereitstellung einer gesunden Ernährung, besonders bei den Ärmsten der Bevölkerung, sei in Gefahr. Neben der Agrarproduktion ist auch der Transport betroffen. Weltweit werden 90 Prozent der Waren per Schiff transportiert. Wie anfällig die Transportwege für die Auswirkungen des Klimawandels sind, zeigt die aktuelle Situation in den [USA](#), wo der Warentransport aufgrund niedriger Pegelstände der Flüsse nur eingeschränkt möglich ist. Die Schiffe können nur noch mit geringeren Lasten beladen werden, sodass diese auf mehrere Schiffe verteilt werden müssen. Weltweit erfordern die zunehmenden [Wetterextreme](#) einen höheren Zeit- und Kostenaufwand und können zu Unterbrechungen der Lieferketten und damit zu einer Gefährdung der Versorgung mit sicheren Lebensmitteln führen.

Die Verarbeitung und die Logistik haben in den letzten Jahrzehnten eine immer stärkere Zentralisierung erfahren. Dies gilt insbesondere für [Neuseeland](#). Der Fokus liegt nicht auf Resilienz, sondern auf Effizienz, was zu einer erhöhten Vulnerabilität der Lieferkette führte. Die Verarbeitung von Lebensmitteln ist oft in bestimmten Regionen konzentriert. Supermärkte setzen auf große, zentralisierte Logistikzentren und „just in time“-Lieferungen, um die Kosten niedrig zu halten. Auch die Logistik ist wenig divers. In Neuseeland entfällt 93 Prozent des Transports auf die Straße, lediglich 7 Prozent findet auf der Schiene statt.

Strategien können neben der Diversifizierung der Lebensmittelproduktion und Logistik auch eine Verkürzung der Lieferkette beinhalten. Produkte werden dann möglichst aus der Nähe bezogen. In den [USA](#) setzt man in bestimmten Regionen auch auf Wassereinsparung. Die US-Regierung schüttet insgesamt 1,2 Milliarden Dollar an die Bundesstaaten aus, damit diese den Wasserverbrauch auf ihrem Gebiet reduzieren. Unternehmen und Regierungen sind weltweit gefordert, neue Lösungsvorschläge zu finden, um die Auswirkungen des Klimawandels auf die Lieferkette zu begrenzen.

VERANSTALTUNGEN

*ab 08. Oktober 2023
in Köln (Anuga)*

FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga
Preisverleihung
[Mehr...](#)

*10. Oktober 2023
in Köln (Anuga)*

BVE-Podiumsdiskussion: Wege aus der Krise mit nachhaltigeren Lieferketten?!"
Moderation, Anselm Elles
[Mehr...](#)

*09. November 2023
in Bonn*

AFC-Seminar: Nachhaltigkeit mit Sicherheit kommunizieren
Moderation: Dr. Michael Lendle; Vorträge: Theresa Usler, Ansprüche der Stakeholder; Lena Meinderes: Nachhaltigkeits-PR
[Mehr...](#)

*20. November 2023
in Köln*

AFC/Meisterernst-Seminar: Produktrückrufe vermeiden – Verbraucherschutz vs. Lebensmittelverschwendung
Ankündigung, weitere Informationen folgen in Kürze

*24. November 2023
in Karlsruhe*

KALS 2023 - 8. Karlsruher Lebensmittelsymposium
Vortrag, Michael Lendle: Nachhaltigkeitsrisiken als „neue“ Herausforderung für die Qualitätssicherung
[Mehr...](#)

ALLE TERMINE

RÜCKRUF

**Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland
(01.07. bis 30.09.2023)**

Im dritten Quartal des Jahres wurden insgesamt 109 Lebensmittelwarnungen veröffentlicht. Im Jahr zuvor waren es im gleichen Zeitraum 84 Lebensmittelwarnungen, 2021 gab es dagegen 90

Warnungen.

Betroffen waren vor allem die Produktgruppen Würzen und Soßen (18), Milch und Milchprodukte (13) sowie sonstige Nahrungsmittel (13). Ursachen der Warnmeldungen waren am häufigsten mikrobiologische Kontaminationen (37), Grenzwertüberschreitungen (34) und falsch deklarierte Allergene (15) sowie Fremdkörper (14).

ZU DEN [ORIGINALMELDUNGEN](#)

Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in
Europa in 2023

0 9 1 7

Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2023

2 6 1 4

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC RISK & CRISIS CONSULT GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc-rcc.de

Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 16784
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Anselm Elles, Prof. Dr. Otto A. Strecker

TIME FOR A CHANGE

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

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)