



AFC Risk & Crisis Consult

KRISEN-NEWSLETTER

*Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.
Nachhaltigkeit umsetzen.*



Sehr geehrte Damen und Herren,

Rückrufaktionen gehören für viele Unternehmen der Lebensmittelindustrie längst zur Realität. Entscheidend ist nicht nur die Reaktion im Ernstfall, sondern vor allem die Vorbereitung: klare Prozesse, wirksame Standards und ein handlungsfähiges Krisenteam.

Treffen Sie unsere Beraterinnen in Süddeutschland bei einem [Praxis-Seminar](#), welches wir gemeinsam mit der [QAL](#) durchführen. Wir freuen uns auf den persönlichen Austausch und geben praxisnahe Einblicke, konkrete Handlungsempfehlungen und die Möglichkeit, Ihr Netzwerk zu erweitern.

Wir wünschen Ihnen ein schönen Sommer mit etwas Erholung!

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

TOP-THEMA

Foodbranche unter Druck: Kosten, Klima, Konsolidierung



Sinkende Erzeugerpreise bei anhaltend hohen Kosten, dazu Extremwetter und neue Importkonkurrenz: Die deutsche Ernährungswirtschaft wird von mehreren Seiten belastet – im Kern ein gemeinsames Margenproblem, das sich vom Acker bis in die Ladentheke zieht. Wie angespannt die Lage ist, zeigt auch der Blick auf die Agrarpreise: Nach Angaben des [Statistischen Bundesamtes](#) lagen die Erzeugerpreise landwirtschaftlicher Produkte im April 2026 um 12,3 Prozent unter dem Vorjahr – mit Speisekartoffeln (–54,7 Prozent) an der Spitze – während die [Einkaufspreise für Betriebsmittel](#) zulegten.

Verschärft wird diese Schere durch das Klima: Anfang Juni 2026 bezifferte die US-Wetterbehörde NOAA die Wahrscheinlichkeit für das Eintreten von [El-Niño-Bedingungen](#) mit über 82 Prozent. El Niño kann dabei je nach Region gegensätzliche Extremwetterlagen begünstigen. Besonders betroffen sind [Kakao, Kaffee und Zucker](#). Fachleute sprechen von „Climateflation“ – klimabedingten Preissteigerungen, die sich nicht über die Zinspolitik bremsen lassen. Eine [Studie](#) des Potsdam-Instituts hält bis 2035 bis zu 3,2 Prozentpunkte zusätzliche Lebensmittelinflation pro Jahr für möglich.

Klimarisiken sind damit kein reines Umweltthema mehr, sondern ein Beschaffungs- und Kontinuitätsrisiko, das sich quer durch die Märkte zieht.

In mehreren Branchen stehen die Unternehmen unter Anpassungsdruck, weil die Preise deutlich nachgegeben haben. Das zeigt sich etwa in der [Zuckerwirtschaft](#) mit rückläufigen Anbauflächen und Produktionsmengen sowie in der [Schweinehaltung](#) mit sinkenden [Beständen](#) und einer weiter abnehmenden Anzahl der Betriebe. Zusätzlichen Druck erzeugen zollfreie Importe und weitere Marktöffnungen, die die Wirtschaftlichkeit in einzelnen Bereichen beeinträchtigen können. Auch im [Bäckerhandwerk](#) setzt sich die Konsolidierung fort. Hinzu kommen Engpässe bei der Melasse für die Herstellung von [Backhefe](#), was auf sinkende Rübenflächen und eine mögliche Ausweitung der [Bioethanolproduktion](#) zurückzuführen ist.

Nicht nur das letzte Beispiel macht deutlich, wie die Akteure in der Food Value Chain miteinander verzahnt sind und die Auswirkungen entlang der Kette weitergegeben werden. Umso wichtiger ist es, dass Unternehmen ihre Lieferketten- und Produktionsrisiken systematisch mittels Szenarioanalysen bewerten und ihre Beschaffung möglichst auf eine breitere Lieferantenbasis stützen, um einseitige Abhängigkeiten zu verringern. Ein effizientes Business Continuity Management mit belastbaren Notfall- und Kontinuitätsplänen sollte auch für kleinere und mittelständische Unternehmen mehr Anwendung finden.

KURZ NOTIERT

VerpackDG & PPWR: Neue Regeln, ungeklärte Rollen



Der [Bundestag](#) hat am 11. Juni 2026 das Verpackungsrecht-Durchführungsgesetz (VerpackDG) angenommen, mit dem Deutschland die EU-Verpackungsverordnung (PPWR) ab August in nationales Recht umsetzen will. Die zentrale [Frage](#), wer künftig als „Erzeuger“ im Sinne der PPWR gilt, bleibt jedoch ungeklärt: Teile des Handels fordern ihre Eigenmarkenlieferanten auf, diese Rolle zu übernehmen – Hersteller und Verbände sehen hingegen den Handel in der Pflicht. Eine Einigung ist nicht in Sicht. Ab August drohen im [schlimmsten Fall](#) Vertriebsverbote für

Handelsmarken sowie Finanzierungsprobleme für die Dualen Systeme. Lesen Sie mehr dazu in unserem [Issue der Woche](#).

Mercosur: Neue Chancen oder wachsender Wettbewerbsdruck?

Nach mehr als 25 Jahren Verhandlungen ist der Handelsteil des [EU-Mercosur-Abkommens](#) seit dem 1. Mai 2026 vorläufig in Kraft. Das Abkommen eröffnet neue Absatzmöglichkeiten, verstärkt aber zugleich die Debatte über Importe und unterschiedliche Produktionsstandards. Die [Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie](#) BVE sieht darin ein klares Zeichen gegen Protektionismus, für einen regelbasierten Handel der exportorientierten Ernährungsindustrie. Der [Deutsche Bauernverband](#) sieht negative Markteffekte vor allem bei Rindfleisch, Geflügel, Zucker und Ethanol – „in einer ohnehin volatilen Marktsituation“

Soja: EU-Einstufung zum High-iLUC-Risikostoff

Die [EU-Kommission](#) hat den delegierten Rechtsakt, der Sojaöl als „High-iLUC“-Rohstoff einstuft, am 10. April 2026 beschlossen – Inkrafttreten geplant zum 10. August 2026. Sojaöl dürfte damit bis 2030 schrittweise aus der Biokraftstoff-Anrechnung fallen, was den heimischen Ölmühlen einen wichtigen Absatzweg nähme. Der Widerstand wächst jedoch: Daher empfahl der [Industrieausschuss des EU-Parlaments](#) Ende Juni, die Einstufung zu stoppen; das Plenum müsste dem Einspruch noch final zustimmen.

Dioxine: Gesundheitsrisiko bleibt

Die [Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit](#) (EFSA) hat auf Basis der von der WHO überarbeiteten Toxizitätsäquivalenzfaktoren die tolerierbare wöchentliche Aufnahmemenge (TWI) abgesenkt – von bisher 2 auf nun 0,6 pg/kg Körpergewicht. Trotz der aktualisierten [Bewertung](#) kommt die EFSA zu dem Ergebnis, dass der neue TWI in allen Bevölkerungsgruppen weiterhin überschritten wird. Besonders betroffen sind Kinder, bei denen die Überschreitung bis zum Sechsfachen des neuen Grenzwerts betragen kann.

Pestizidrückstände: Geringes Risiko?

Laut aktuellem [EFSA-Bericht](#) bleibt die Einhaltung der EU-Grenzwerte hoch und das Risiko für die Gesundheit gering – ausgewertet wurden mehr als 125.000 Proben. Nahezu zeitgleich veröffentlicht eine [Verbraucherschutzorganisation](#) einen Labortest, der 64 Produkte aus verschiedenen europäischen Ländern untersucht hat, von denen mehr als 75 Prozent Pestizidrückstände aufgewiesen hätten, auch in der EU verbotene Stoffe.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

USA: Salmonellen in Milchpulver – über 40 Produkte betroffen



Ein [Rückruf](#) zeigt, wie ein einzelner kontaminierter Rohstoff eine ganze Produktkette erfassen kann. Eine Molkerei rief im April rund 2,68 Millionen Pfund Mager- und Buttermilchpulver wegen möglicher Salmonellen-Kontamination zurück – entdeckt im Rahmen einer Routineuntersuchung. Das Pulver steckt als Zutat in zahlreichen Erzeugnissen, daher weitete sich der [Fall](#) auf mehr als 40 Produkte verschiedener Hersteller aus – darunter Snack- und Würzmischungen, die über große Handelsketten vertrieben werden. Bisher wurden keine bestätigten Erkrankungen gemeldet. Der Fall unterstreicht, wie wichtig eine lückenlose

Rückverfolgbarkeit ist, auch bei Rohstoffen mit nur in geringem Mengeneinsatz.

Australien: Not-OP wegen Backdekor-Pulver

In [Queensland](#) hat ein Kleinkind metallisches Tortendekor-Pulver eingeatmet, das Kupfer und Zink enthielt. Die Substanz blockierte die Atemwege; das Kind verlor das Bewusstsein, musste notoperiert und in ein künstliches Koma versetzt werden. Der kleine Junge überlebte, trägt nach ärztlicher Einschätzung aber voraussichtlich dauerhafte Schäden an der Lunge davon. Das Produkt war als Dekor für entfernbare Tortenelemente gedacht und nicht zum Verzehr bestimmt; die Behörden riefen es zurück. Der Vorfall mahnt zu klaren Warnhinweisen und sorgfältiger Kennzeichnung.

VERANSTALTUNGEN

14. Juli 2026
in Vierkirchen

AFC/QAL-Praxis-Seminar
"Produktkrisen im Griff – Qualitätsstandards, Krisenmanagement und Personal"
Moderation / Vorträge: Celine Hempel,
Irene Willms und Stefanie Müller
[Mehr ...](#)

22. September 2026
ONLINE!

BVE-Fachseminar
"Risiko & Lieferanten"
Moderation / Vorträge: Lena Meinders
und Annika Schroedter
[Mehr ...](#)

RÜCKRUF

Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.04. bis 30.06.2026)

Im zweiten Quartal des Jahres wurden insgesamt 86 Rückruf- und Warnmeldungen erfasst.

Betroffen waren vor allem tierische Produkte (21), Kräuter und Gewürze (12), Fertiggerichte (11), Nahrungsergänzungsmittel (9), Getreideprodukte und Backwaren (9), Getränke (6) sowie Nüsse und Nussprodukte (5).

Ursachen der Warnungen waren mikrobiologische Verunreinigungen (32), Fremdkörper (14), nicht deklarierte Arzneimittel (11), Allergene (9), chemische Kontaminanten (7), Mykotoxine/Pflanzenstoffe (5) sowie Pflanzenschutzmittelrückstände (4) und falsche Kennzeichnungen (4).

ZU DEN [ORIGINALMELDUNGEN](#)

Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in
Europa in 2026

0 6 5 9

Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2026

2 0 6 0

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
Geschäftsführung: Lena Meinders, 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](#)