

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

KRISEN-NEWSLETTER*Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.***Sehr geehrte Damen und Herren,**

die Rückrufzahlen in Deutschland sind im Jahr 2022 im Vergleich zum Vorjahr erneut angestiegen genauso wie die Anzahl der in der Öffentlichkeit diskutieren kritischen Themen. Und das in einer insgesamt gesellschaftlich und wirtschaftlich krisengeschüttelten Zeit. Wie es scheint, kommt auch in diesem Jahr die Lebensmittelindustrie nicht zur Ruhe. Daher ist der Austausch innerhalb der Branche wichtiger denn je. Gelegenheit dazu bieten unter anderem der [Food Safety Kongress](#) im Mai und die [QS-Leiter Tagung](#) im Juni. Wir werden dabei sein.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!*Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult*

TOP-THEMEN

Verbesserte Haltungsformen im LEH



In den letzten Wochen kündigen deutsche Discounter eine neue [Sortimentsgestaltung](#) der Fleisch- und Wurstwaren an. So wollen sowohl Aldi Nord als auch Aldi Süd bis zum Jahre 2030 nur noch Wurst- und Fleischwaren den Haltungsformen 3 und 4 anbieten, jedoch ist keinesfalls die Rede davon, dass das Fleisch aus Deutschland stammen soll. Getrieben wird diese Umstellung höchst wahrscheinlich von den Verbrauchertrends. Auch Lidl gestaltet das Sortiment neu und setzt auf eine stärkere Gewichtung von pflanzlichen Lebensmitteln.

Eine von [Greenpeace](#) durchgeführte Studie zeigt, dass die Verbesserung des Fleischsortiments großer Lebensmittelhändler nur langsam vorangeht. Alle acht befragten Supermarktketten gaben an, dass sie langfristig kein Frischfleisch und zum Teil auch kein verarbeitetes Fleisch mehr aus den Haltungsstufen

1 und 2 anbieten wollen. Jedoch besitzen noch nicht alle Handelsketten einen konkreten Zeitplan zur Umstellung des Frischfleisch-Sortiments mit Ausstiegsdaten.

Für die Landwirtschaft ist die Veränderung der Nachfrage eine große Herausforderung, denn der [Umbau](#) hin zu höheren Haltungsformen ist mit enormen Investitionen für die Betriebe verbunden. Doch die Kosten für all diese Maßnahmen sind nicht über den normalen Markt zu decken. Es wären Markenfleischprogramme, branchengeführte Initiativen oder staatliche Förderungen nötig. Nicht wenige Landwirt:innen stellen sich daher die Frage, ob Investitionen in den Umbau finanziell tragbar und am Ende wirtschaftlich lohnenswert sind. Bei dieser Kalkulation ist zudem zu berücksichtigen, ob sich die Vermarktungschancen für höhere Haltungsformen bei gleichzeitig zunehmendem Wettbewerb aus dem Ausland tatsächlich erhöhen.

Insekten als Lebensmittel



Die Zulassung weiterer Insekten als Lebensmittel im Januar 2023 hat in der Öffentlichkeit eine Diskussion um die Sicherheit des Verzehrs dieser speziellen Lebensmittelgruppe entfacht. Das sogenannte [Heimchen](#), welches seine erste Zulassung gefroren, getrocknet und pulverförmig im März 2022 hatte, wurde als teilweise entfettetes Pulver zugelassen. Zudem gab es eine Zulassung für den Buffalowurm, die Larve des Getreideschimmelkäfers, in gefrorener, pastenartiger, getrockneter oder pulverisierter Form. Die erste Zulassung nach der Novel-Food-Verordnung erhielt der Mehlwurm. Er darf seit Mai 2021 verwendet werden. In Europa gibt es für die [Zulassung](#) und [Kennzeichnung](#) einiges zu

beachten.

Insekten als Lebensmittel zu verzehren ist nichts Neues. In vielen Ländern gehören diese als alternative Proteinquelle zu den alltäglichen Lebensmitteln und dies schon seit Jahrtausenden. Je nach Insektenart und Kultur gelten sie teilweise als [Delikatesse](#). Sie sind Nahrungsquelle für weltweit zwei Milliarden Menschen. In Deutschland gelten insektenhaltige Produkte als exotisch und gewöhnungsbedürftig, das Aussehen und die Geschmacksunsicherheit gelten als Barrieren für deren Konsum.

Dabei hat der Verzehr von Insekten einige [Vorteile](#). Zum einen enthalten sie einen gleichwertigen Proteinanteil wie Puten-, Rind- oder Schweinefleisch, welcher in gefriergetrockneter Form nochmal deutlich steigt, und zum anderen gelten Insekten aufgrund eines geringeren Platz- und Wasserbedarfs sowie weiteren Gründen als klimafreundlicher. Zudem stellen sie mit einem essbaren Anteil von 80 Prozent eine nachhaltige Alternative zu Fleisch aus Nutztieren mit einem essbaren Anteil von 40 Prozent dar.

Diskussion um Nutri-Score reißt nicht ab

Der seit 2020 in Deutschland eingeführte [Nutri-Score](#) soll Verbraucher; innen als Orientierungshilfe dienen, um gesunde Lebensmittel zu erkennen. Dennoch wird die Lebensmittelampel in Frage gestellt. Vertreter der Lebensmittelbranche schätzen sie als nicht aussagekräftig genug ein. Kritisiert wird vor



allein, dass der Nutri-Score lediglich verpackte Produkte innerhalb einer Produktgruppe vergleicht. Demnach können ungesunde Lebensmittel trotzdem positiv bewertet sein. Gewarnt wird deshalb davor, den Nutri-Score als ein Gesundheitsversprechen wahrzunehmen.

Des Weiteren wird der Bewertungsprozess hinterfragt. Gesättigte Fettsäuren, Salz, Zucker und ein hoher Energiegehalt gelten als problematisch. Aus diesem Grund werden sie schlechter bewertet als die positiv geltenden Ballaststoffe und Proteine. Bestandteile aus Obst und Gemüse werden ebenfalls positiv bewertet. Das hat zur Folge, dass ein hoher Anteil an positiven Stoffen den Gehalt an negativen Stoffen ausgleichen kann. Darüber hinaus wird

der Referenzwert von Zucker mit 90g pro Tag als zu hoch empfunden. Hersteller sind außerdem nicht dazu verpflichtet den Nutri-Score auf ihren Produkten abzubilden. Viele unausgewogene Lebensmittel würden deshalb keine Kennzeichnung aufweisen.

Um den Stellenwert des Nutri-Scores zu verbessern, plant die EU ein [Update](#) der Lebensmittelampel. Es wird vorgesehen die Nährwertbilanz einzelner Lebensmittel nach gesundheitlichen Aspekten neu zu berechnen. Die vorgesehenen Änderungen werden jedoch erneut kritisiert. Zum Beispiel, sei der Verarbeitungsgrad weiterhin nicht berücksichtigt sowie ob ein Produkt naturbelassen ist oder Zusatz- und Ersatzstoffe enthält. Positiv sei aber, dass der Zucker- und Salzgehalt strenger gewertet werden soll.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Geklonte Superkühe in China



Anfang des Jahres wurden in [China](#) drei Kälber geboren, die aus der DNA von niederländischen Holsteinmilchkühen stammen. Die Klon-Kühe sollen einmal mehr als doppelt so viel Milch produzieren wie eine herkömmliche deutsche Milchkuh. Laut dem Fachteam sollen sie imstande sein 18 Tonnen Milch pro Jahrproduzieren können. Das bedeutet etwa 100 Tonnen Milch pro Kuhleben. Die drei Kälber sind gerade erst der Anfang des Projekts. China plant den Aufbau einer [Hochleistungsmilch-Kuhherde](#), um sich unabhängiger vom Ausland zu machen und seine Milchmenge zu steigern. Für die inländische Milchproduktion müssen zurzeit

nämlich 70 Prozent der Milchkühe importiert werden.

Die DNA, die für das Klonverfahren benötigt wird, wird aus den Ohren von Holstein-Rinder gewonnen. Aus zuvor 120 erstellten Klonen wurden dann drei erfolgreich ausgetragen. Das erste geklonte [Exemplar](#) hatte nach der Geburt ein Gewicht von 56 kg und war 1,10 Meter lang. Die Fähigkeit einer Kuh im Laufe ihres Lebens 100 Tonnen Milch zu produzieren, sollen aber nur 5 von 10.000 Kühen besitzen. Wie hoch die Leistungsfähigkeit einer Kuh ist, kann aber erst am Ende ihres Lebens ausgewertet werden, was die Zucht schwierig mache. Wird das Projekt fortgeführt, soll in zwei bis drei Jahren eine Herde von tausend der sogenannten „Superkühe“ entstanden sein.

Obst- und Gemüse-Knappheit in UK

In [Großbritannien](#) stehen Verbraucher:innen in Supermärkten immer häufiger vor leeren Obst- und Gemüseregalen. Diese Knappheit hat mehrere Ursachen. Zum einen gab es Ernteausfälle in Spanien und Marokko, wodurch die Importe schrumpften, zum anderen haben viele Gewächshausbetreiber in Großbritannien beschlossen, aufgrund der hohen Energiepreise ihre Gewächshäuser weniger zu betreiben oder über die Wintermonate sogar ganz zu schließen. Das Land selbst ist Europas größter Obst- und Gemüseimporteur, das heißt, während in den Sommermonaten größtenteils selbst produziert werden kann, wird über den Winter das meiste importiert, so stammen 95 Prozent der Tomaten und 90 Prozent des Salates aus Ländern wie Marokko und Spanien.

Britische Obst- und Gemüseproduzenten warnen vor einer langen Krise. [Tom Bradshaw](#), Präsident des Agrarverbandes NFU ist der Meinung, dass der Einzelhandel eine Mitschuld daran trägt, da er versucht die Kosten möglichst gering zu halten, dabei könnten sich Landwirt:innen künftige Investitionen in die Lebensmittelproduktion nicht mehr leisten.

Die britische Zeitung „[The Guardian](#)“ berichtet außerdem, dass auch der Brexit einen gewissen Einfluss darauf hat, vor allem, da Erzeuger angesichts des Arbeitskräftemangels höhere Löhne zahlen müssen. Einige Importeure argumentieren, dass durch den Brexit entstandene zusätzlichen Kosten und bürokratischer Aufwand, dazu geführt habe, dass das Vereinigte Königreich bei Lieferungen von europäischen Erzeugern ganz hinten in der Schlange steht, wenn auf dem Kontinent das Angebot an Feldfrüchten knapp ist. Der Brexit hat auch zu höheren Kosten und mehr Papierkram geführt, was zu Verzögerungen an der Grenze führen kann - ein besonderes Problem bei verderblichen Produkten.

VERANSTALTUNGEN

26. April 2023
in Bad Staffelstein

Anschlussseminar 2023 des Bundesverbandes der beamteten Tierärzte e.V.
Vortrag, Dr. Michael Lendle: *D_ie Amtstierarzt_in in der öffentlichen Wahrnehmung – zwischen Applaus und Bashing?*
[Mehr...](#)

27. April 2023
ONLINE

BVE-Krisenmanagement Seminar: "Recht & Behörde"
Moderation / Vortrag, Lena Meinders: *Krisenmanagement mit Behördenkontakt und Übung anhand aktueller Fallbeispiele*
[Mehr...](#)

04. Mai 2023
in Wien

foodalliance-Seminar: „Krisenmanagement in Zeiten unsicherer Liefer- und Wertschöpfungsketten“
Vortrag, Anselm Elles: *Risiken und Krisenmanagement entlang der Food Value Chain*
[Mehr...](#)

25./26. Mai 2023
in Berlin

"Food Safety Kongress"
Vortrag, Dr. Michael Lendle: *Globale Lieferketten – Risiken und Nebenwirkungen für die Ernährungsindustrie?!*
und Diskussion, Lena Meinders: *Risiko-Management der Zukunft*
[Mehr...](#)

22. Juni 2023
in Köln

"QS-Leiter Tagung"

Vortrag, Lena Meinders: *Damit drin ist, was drauf steht ... "Produktintegrität" garantieren und auditieren!*

[Mehr ...](#)

19. September 2023
in Berlin

BVE-Krisenmanagement Seminar:

"Krise & Rückruf"

Moderation / Vortrag, Theresa Usler: *Krisenmanagement nach Best Practice und Übung*

[Mehr ...](#)

ALLE TERMINE

RÜCKRUF

Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.01. bis 31.03.2023)

Im ersten Quartal des Jahres wurden insgesamt 96 Lebensmittelwarnungen veröffentlicht. Im Jahr zuvor waren es im gleichen Zeitraum 69 Lebensmittelwarnungen, 2021 gab es dagegen 43 Warnungen.

Betroffen waren vor allem die Produktgruppen sonstige Nahrungsmittel (16), Süßwaren, Dauerbackwaren und Speiseeis (14) sowie Obst und Gemüse (10). Ursachen der Warnungen waren am häufigsten mikrobiologische Kontaminationen (35), Grenzwertüberschreitungen (29), Fremdkörper (12), sowie falsch deklarierte Allergene (10).

ZU DEN [ORIGINALMELDUNGEN](#)

Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen
in Europa in 2023

0 2 8 9

Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2023

0 7 4 4

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



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](#)