


AFC

AFC Risk & Crisis Consult

KRISEN-NEWSLETTER

*Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.*



Sehr geehrte Damen und Herren,

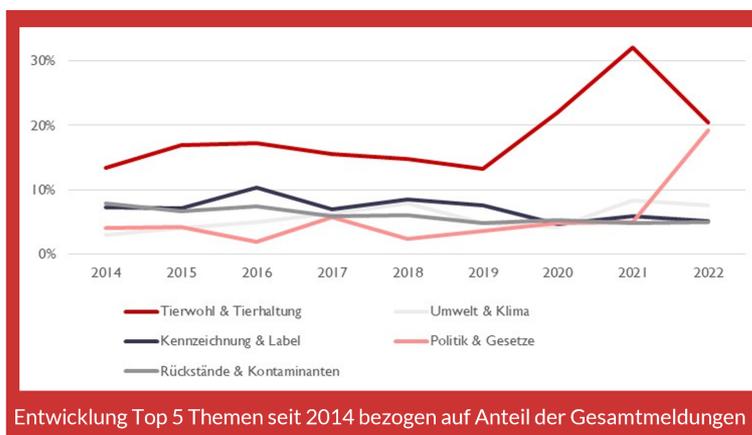
die Rückrufzahlen in Deutschland steigen ähnlich wie im ersten Quartal weiterhin an und liegen somit auch in den vergangenen drei Monaten über dem Vorjahresniveau. Rund 70 Prozent mehr Lebensmittelrückrufe sind bundesweit im 2. Quartal gemeldet worden.

Diese Entwicklung geht einher mit der Zunahme öffentlicher Kritik. Unser jüngst veröffentlichter Issue Monitor Report 2023 zeigt eine enorme Zunahme der Branchenkritik: die kritischen Meldungen des Jahres 2022 habe sich im Vergleich zum Vorjahr fast verdoppelt. Darüber hinaus reißen die Diskussionen in der Öffentlichkeit auch im Jahr 2023 nicht ab, lesen Sie mehr unter der Rubrik TOP-Themen.

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

TOP-THEMEN

AFC-ISSUE-Monitor 2023: Politik schadet dem Ansehen der Ernährungsbranche



Die Anzahl kritischer Berichte über die Agrar- und Ernährungswirtschaft hat sich im Laufe eines Jahres nahezu verdoppelt, zu diesem zentralen Ergebnis kommt die AFC Risk & Crisis Consult in ihrem aktuellen Report. Diese enorme Zunahme der öffentlichen Branchenkritik mag vor dem Hintergrund des Kriegsgeschehens in der Ukraine, der angespannten Wirtschaftslage und geopolitischen Entwicklungen der letzten Monate verwundern. Eine Erklärung für die vermehrt negativen Meldungen sieht die AFC in der öffentlich kontrovers geführten Diskussion der Politik um die Tierhaltung, den Klima- und Umweltschutz wie auch der Kennzeichnung der Produkte.

Im „[AFC-Issue-Monitor Report 2023 – Kritische Themen und Trends in der Agrar- und Ernährungsbranche](#)“ sind insgesamt 2.171 kritische Veröffentlichungen des Jahres 2022 erfasst. Mit Schlagzeilen wie „Leid auf der letzten Reise: EU fordert mehr Tierschutz auf Transporten“, „Blutig, eitrig, kahlgerupft: Das Leid der Legehennen“, „Immer mehr Lebensmittel mit Ethylenoxid belastet“ wurde durchschnittlich sechs Mal am Tag kritisch über die Branche berichtet. Allein auf die Top-5-Themen „Tierwohl&Tierhaltung“, „Politik&Gesetze“, „Umwelt&Klima“ „Kennzeichnung&Label“ und „Rückstände&Kontaminanten“ entfielen laut AFC-Auswertung über die Hälfte aller Issues.

Der Trend zu negativen Meldungen über tatsächliche oder vermeintliche Missstände in der Nutztierhaltung setzt sich offensichtlich unvermindert fort. Die kritische Berichterstattung zu Haltungsformen, Tiertransporten und Tiergesundheit sorgen dafür, dass die öffentliche Kritik zum Tierwohl und an der Tierhaltung mit 20 Prozent aller Meldungen auf Platz 1 steht. Mit 19 Prozent der Issues folgen knapp dahinter kritische Veröffentlichungen zur politischen Diskussion um geplante oder bereits verabschiedete Gesetze wie zur Tierhaltungskennzeichnung und zu Lieferkettensorgfaltspflichten. Rund ein Zehntel aller Negativberichte bezieht sich laut Auswertung auf die Kritik an Treibhausgasen und Umweltverschmutzung.

„Unsere aktuelle Auswertung zum AFC-Issue-Monitor Report 2023 offenbart, dass die Kritik vieler sogenannter Tierrechtler, Umweltaktivisten und Verbraucherschützer an der tatsächlichen Nachhaltigkeit der Agrar- und Ernährungsbranche nicht nur in den Medien, sondern auch in einer breiten Öffentlichkeit angekommen ist“, kommentiert Dr. Michael Lendle, und weiter, „inwieweit diese Kritik berechtigt oder unberechtigt ist, muss indes an anderer Stelle diskutiert und geklärt werden.“ Klar ist allerdings, dass sich die Wirtschaftsbeteiligten der Agrar- und Ernährungswirtschaft frühzeitig und umfassend mit potenziellen Vorwürfen an einer nachhaltigen Wirtschaftsweise auseinandersetzen müssen, um letztlich die eigene Reputation von Unternehmen und Marken wie auch das Image einer gesamten Branche zu schützen.

Kakaopulver im Test: Inhaltstoffe, Rückstände, Lieferkette



Das Magazin [Öko-Test](#) hat 16 Kakao-Proben, davon 7 Bio-Produkte unter die Lupe genommen, welche sich mit ihrem Verpackungsdesign besonders [an Kinder](#) richten. Laut der Ergebnisse bestehen die getesteten Kakaopulver nicht nur hauptsächlich aus Zucker, sie enthalten auch Rückstände von Mineralölen, Schwermetallen und Aromastoffen. Bekannte Produkte schnitten unter anderem aus diesen Gründen mit mangelhaft oder ungenügend ab. Der Zuckergehalt betrug oftmals mehr als 80 Prozent. Eine Portion überschreite somit die Zucker-Empfehlung der WHO für Kinder. In fünf von den 16 Proben sei das Schwermetall Cadmium nachgewiesen worden und in

Bioprodukten Anteile gesättigter Mineralölkohlenwasserstoffen.

Die Lieferkette der Kakao-Charge war laut der Tester nur von zwei Herstellern lückenlos nachvollziehbar. Auf die Frage wie die Hersteller Kinderarbeit verhindern und überprüfen, wurde darauf verwiesen, dass die Zertifizierungsstandards Kinderarbeit ausschließen. Da echte Belege ausblieben, zeige die Realität, dass Kontrollmechanismen häufig scheitern, so Ökotest.

Ferner hinterfragen die Tester Zertifikate wie UTZ, Rainforest Alliance und Fair Trade, die bei Verbrauchern hohes Vertrauen genießen, aber auch Grauzonen offen ließen beispielsweise zu Menschenrechtsverletzungen, Pestizideinsatz und illegaler Rodung. Das Lieferkettengesetz und das [Gesetz für entwaldungsfreie Lieferketten](#), welches am 30.06.2023 in Kraft getreten ist, soll mehr Produzenten dazu bewegen, ihre Lieferketten nachhaltiger und transparenter zu gestalten.

Diskussion: Lebensmittelsicherheit in Deutschland

Der [6. Welttag der Lebensmittelsicherheit](#) löste viele Diskussionen aus. Laut Zahlen des Bundesinstitutes für Risikobewertung BfR erkranken global rund 600 Millionen Menschen im Jahr aufgrund unsicherer Lebensmittel, jährlich werden in Deutschland gut 100.000 Fälle gemeldet. Laut Schätzungen liegt die Dunkelziffer aber höher. Der Präsident des BfR zeigte sich zuversichtlich und sprach in einem Interview mit [top agrar](#) davon, dass Lebensmittel „noch nie sicherer“ waren. Der Geschäftsführer der [Qualität und Sicherheit GmbH](#) betonte in einer Diskussion, dass die Sicherheit von Lebensmitteln allerdings nur dank eines hohen Aufwands und unter großen Anstrengungen möglich sei.

Kritiker äußerten jedoch [Bedenken](#), vor allem darüber, dass der diesjährige Tag den Verbraucher als Schwachstelle hervorhob. Denn auch, wenn die Kernaussage stimme, so würde doch versäumt werden, die Fahrlässigkeit jüngster Lebensmittelsicherheits-Skandale durch Betriebe und Behörden anzusprechen. Langjährige Schwachstellen, die unter anderem durch anhaltenden Personalmangel in den Ämtern und Behörden entstünden, drohten die hohe Sicherheit der Lebensmittel zu untergraben.

Die Unternehmen sind daher gut beraten Ihre Lieferketten transparent zu gestalten und auf Risikofrühwarnsysteme zu setzen.

Folge der Inflation: Höhere Preise - weniger Inhalt?



Laut Recherchen der [Verbraucherzentrale Hamburg](#) zu Speiseeis am Stiel haben fast alle Hersteller den Beginn der Eis-Saison dazu genutzt, die Preise anzuheben und den Packungsinhalt zu verringern. Vor allem ein Produzent fiel mit seinem Eisangebot auf, das durch dieses Vorgehen eine Preissteigerung von über 60 Prozent erzielt und damit von der Verbraucherzentrale Hamburg zur [„Mogelpackung des Monats“](#) gekürt wurde.

Doch das [Eis](#) teurer wird, hat auch seine Gründe, nicht zuletzt durch gestiegene Erzeugerpreise und Energiekosten, so das Argument der einen Seite. Doch besonders bei Lebensmitteln stieg in

den letzten Monaten die Inflation, welche sich auf das Kaufverhalten der Konsumenten ausübt. Mit wachsender Unzufriedenheit nimmt somit die kritische Haltung der Öffentlichkeit zu und nicht nur Herstellern werden unfaire Maßnahmen vorgeworfen, sondern auch dem [Lebensmitteleinzelhandel](#). [Medien](#) und NGOs werfen Supermärkten und Discountern vor Treiber der Inflation zu sein.

Eine moderate und nachvollziehbare Preisgestaltung ist den Lebensmittelherstellern anzuraten, um nicht ins Visier kritischer Meldungen zu geraten.

Goldener Wildbeutel: Werbelügen ausgezeichnet?

Der Negativpreis [„Goldener Wildbeutel“](#) wurde zum zwölften Mal verliehen und ging an einen namhaften Snack-Hersteller. Dieser wollte wohl gesündere [Ofenchips](#) in Miniformat herstellen, welche deutlich weniger Fett enthalten. Dies gelang jedoch nur im Austausch gegen Zucker. Laut Foodwatch sei dieser „Trick“ besonders zweifelhaft, weil mit dem Produkt vor allem Eltern angesprochen werden sollen, die ihren Kindern einen herzhaften Snack mit gutem Gewissen geben wollen. Zur Wahl des

Preises standen fünf Kandidaten, die laut Foodwatch von Verbraucherinnen und Verbrauchern auf deren Beschwerdeplattform eingereicht wurden. Mehr als 50.000 Stimme sind abgegeben worden.

Nach eigenen Angaben möchte Foodwatch mit der Preisvergabe Firmen nicht ausschließlich kritisieren, sondern generell dazu anregen bei der Wahl von Verpackungen oder Werbeaussagen mehr an das Wohl der Verbraucher zu denken, denn wer zufrieden sei mit einem Produkt, kaufe es auch gerne wieder.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Milch aus dem Labor: Innovation aus den USA und Israel?



Milch aus dem Labor ganz ohne Kuh: Dies ist Forschern in den USA und Israel bereits gelungen und wird nun in einem [Freisinger Labor](#) erforscht. Die Milch aus dem Labor gleicht bis ins kleinste Molekül der Milch von Wiederkäuern. Dies funktioniert mit Hilfe von [Präzisions-Fermentation](#), in welcher Kuhmilchprotein aus fermentierten Hefepilzen hergestellt wird. Die Pilze ernähren sich laut Perfect Day pflanzenbasiert.

Der Vorteil gegenüber herkömmlichen [Pflanzendrinks](#) aus Soja, Reis, Mandel oder Kokos: Die Labor-Milch sieht aus wie Milch, schmeckt wie Milch und riecht wie Milch, denn der molekulare Aufbau ist exakt derselbe. Forscher sehen in der neuen Milchalternative auch das Potential, die hohe Nachfrage nach

echter Kuhmilch bedienen zu können auf Grund der starken Ähnlichkeit. Somit könnten Milchkühe entlastet werden und in der Milchproduktion für mehr Tierwohl gesorgt werden.

Schon jetzt erhält die „Milch“ internationale Unterstützung, das Großunternehmen Unilever möchte sie nutzen um daraus vegane Sorten der beliebten Ben&Jerry's Eiscreme herzustellen. Das Produkt-Portfolio könnte neben Milch und Eis noch deutlich mehr Produkte umfassen; Käse, Joghurt und alle Produkte, in denen Milchpulver verwendet wird. Hochland möchte gemeinsam mit der israelischen Firma [Remilk](#) Käse produzieren. Das US-Unternehmen [Perfect Day](#), welches an der Entwicklung der neuen Milch beteiligt ist, behauptet bei der Herstellung würden 97 Prozent weniger Treibhausgas-Emissionen, 99 Prozent weniger Trinkwasser und 60 Prozent weniger Energie verbraucht werden als bei herkömmlicher Milch. Damit wäre es eine klima- und umweltfreundliche Entwicklung und eine Alternative zur traditionellen Milchproduktion.

VERANSTALTUNGEN

ab 10. Juli 2023
ONLINE-Seminarreihe

Akademie Fresenius "Nachhaltigkeit in der Lieferkette – was muss getan werden?"
Vortrag / Moderation, Dr. Michael Lendle, Lena Meinders, Theresa Usler: Nachhaltigkeitsziele

31. August 2023
in Weimar

7. Mitteldeutscher Ernährungsgipfel
Sponsor / Networking: Prof. Dr. Otto Strecker, Lena Meinders

[Mehr...](#)

[Mehr...](#)

19. September 2023
in Berlin

**BVE-Krisenmanagement Seminar:
"Krise & Rückruf"**

Moderation / Vortrag, Theresa Usler: Krisen-
management nach Best Practice und Übung

[Mehr...](#)

10. Oktober 2023
in Köln

**BVE-Podiumsdiskussion:
Wege aus der Krise?!"**

Moderation, Anselm Elles: Die
Lebensmittelindustrie im Spannungsfeld
zwischen Rohstoffverknappung,
Lebensmittelverschwendung und Klimaschutz

[Mehr...](#)

ALLE TERMINE

RÜCKRUF

Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.04. bis 30.06.2023)

Im zweiten Quartal des Jahres wurden insgesamt 85 Lebensmittelwarnungen veröffentlicht. Im Jahr zuvor waren es im gleichen Zeitraum 51 Warnungen und im Jahr 2021 gab es nur 31 Warnungen.

Aktuell betroffen waren vor allem die Produktgruppen sonstige Nahrungsmittel (21), Würzen und Soßen (20) sowie Fisch und Obst & Gemüse mit jeweils 6 Meldungen. Ursachen der Warnungen waren am häufigsten mikrobiologische Kontaminationen (30), Fremdkörper (19), Grenzwertüberschreitungen (15) sowie unzulässige Inhaltsstoffe (10).

ZU DEN [ORIGINALMELDUNGEN](#)

Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in
Europa in 2023

0 5 6 3

Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2023

1 7 1 1



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](#)