

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

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

wieder einmal blicken wir auf ein ereignisreiches Jahr zurück. Die zahlreichen geopolitischen und klimatischen Ereignisse verweisen auf weiterhin sehr herausfordernde Zeiten. Dennoch blicken wir optimistisch in die Zukunft. Die zunehmend wichtiger werdenden Themen wie Resilienzmanagement, ESG-Compliance und Cyberkriminalität haben wir im Fokus.

Dankbar schauen wir zurück auf die gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit im Rahmen der vielseitigen Projekte und freuen uns auf anspruchsvolle und spannende Vorhaben im Jahr 2025.

Wir wünschen Ihnen schöne, erholsame Weihnachtstage und ein erfolgreiches neues Jahr!

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

**TOP-THEMEN**

Cyberkriminalität – rasante Zunahme



Die Lebensmittelindustrie und landwirtschaftliche Betriebe stehen zunehmend im Fadenkreuz von Cyberkriminellen. Laut [Medienbericht](#) ist die Zahl der Cyberangriffe auf einen großen Lebensmittelhandelskonzern in den letzten Jahren drastisch gestiegen – von 3.500 Angriffen vor dem Ukrainekrieg auf aktuell 350.000 Angriffe pro Tag, vor allem aus Russland. Das Unternehmen reagiert mit KI-basierten Sicherheitslösungen und appelliert an eine branchenweite Zusammenarbeit. Ein erfolgreicher Angriff betrifft nicht nur einzelne Unternehmen, sondern die gesamte Food Value Chain.

Auch die Landwirtschaft bleibt nicht verschont: In der Schweiz führte ein [Hackerangriff](#) auf einen Melkroboter zu fatalen Folgen. Der betroffene Landwirt konnte wichtige Daten nicht mehr abrufen, was letztlich den Verlust einer Kuh und ihres Kalbes zur Folge hatte. Solche Angriffe, oft mit Lösegeldforderungen verbunden, zeigen, wie anfällig automatisierte Prozesse in der Lebensmittelproduktion sind.

Eine belgische Brauerei, die nach einem Cyberangriff die Produktion an mehreren Standorten für Tage einstellen musste, ist ein weiteres [Beispiel](#). Experten kritisieren, dass die Lebensmittelindustrie in Sachen Cybersicherheit noch weit hinter anderen Sektoren zurückliege.

Diese Fälle verdeutlichen die Dringlichkeit, Cybersicherheitsmaßnahmen entlang der gesamten Food Value Chain zu verstärken. Branchenübergreifende Kooperationen, kontinuierliche Schulungen und Investitionen in innovative Sicherheitslösungen sind entscheidend, um sich gegen die wachsende Bedrohung durch Cyberkriminalität zu wappnen.

Lebensmittelüberwachung – Aktuelle Ergebnisse vorgestellt



Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) haben auf ihrer [Jahrespressekonferenz](#) ausgewählte Untersuchungsergebnisse zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland vorgestellt. In mehr als acht Prozent der Proben von kaltgeräuchertem Lachs sind Listerien nachgewiesen worden. Mehrere bakterielle Krankheitskeime fanden sich auch in veganen Käsealternativen. In Trockenobst wurde zudem Acrylamid gefunden. Darüber hinaus wurde ein

Zwischenfazit zur Neuentwicklung des Portals lebensmittelwarnung.de gezogen und Bedenken zum Umgang mit Lebensmittelthemen in den sozialen Medien geäußert.

Hohe Butterpreise – Hoffnung auf Entspannung

Die aktuellen Rekordpreise für Butter, die bis zu vier Euro pro Stück erreichen, stehen exemplarisch für die anhaltenden Kostensteigerungen im Lebensmittelsektor und spiegeln eine angespannte Marktsituation wider, die durch gestiegene Energiekosten, Produktionsausgaben und geopolitische Faktoren beeinflusst wird. Dennoch gibt es Hoffnung: Rückläufige Preise für Öl und Getreide könnten mittelfristig auch die Butterpreise entlasten. „Der Markt zeigt erste Anzeichen für Stabilisierung, aber

Verbraucher müssen Geduld mitbringen“, betont [Prof. Dr. Otto Strecker](#). Eine nachhaltige Senkung hänge jedoch von der globalen Entwicklung der Rohstoff- und Energiekosten ab.

Glyphosat – Umweltverbände klagen gegen Zulassung vor EuGH

[Medienberichten](#) zufolge habe die EU-Kommission bei der Bewertung des Pestizids kritische Studien zu Glyphosat "systematisch von der Bewertung ausgeschlossen", heißt es in der Begründung der am Dienstag eingereichten Klage. Die Kommission hatte die Nutzung des Unkrautvernichters Ende 2023 für weitere zehn Jahre erlaubt. Behörden weltweit hatten das Mittel als nicht krebserregend eingestuft.

Weltklimakonferenz – Kritik an Zusagen

Die [COP29](#) in Baku beschloss, die Klimahilfen für Entwicklungsländer bis 2035 auf jährlich 300 Milliarden US-Dollar zu erhöhen. Trotz Fortschritten blieb Kritik an der Höhe der Zusagen. Weitere Debatten drehten sich um den Ausstieg aus fossilen Brennstoffen und die Umsetzung des 1,5-Grad-Ziels. Die Konferenz zeigte erneut die Herausforderungen globaler, nachhaltiger Klimapolitik.

Mercosur – Abschluss eines Freihandelsabkommens

Die Vereinbarung zwischen den Mercosur-Staaten und der EU soll eine der größten Handelszonen der Welt schaffen und den Austausch zwischen den Wirtschaftsräumen erleichtern. Die EU-Kommission spricht von wirtschaftlichen Vorteilen, in den Bereichen Landwirtschaft und Umweltschutz sorgen Bedenken für Diskussionen. Lesen Sie mehr im [Issue der Woche](#). Alle veröffentlichten Issues der Woche finden Sie [hier](#).

LAB-NEWS

Der Rotkohl im Fokus



Die Verbraucherezufriedenheit spielt eine zentrale Rolle bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Durch gezielte Analysen und Bewertungen der [AFC Quality & Lab](#) sind wertvolle Einblicke in die Produktqualität möglich, die nicht nur die Kundenzufriedenheit steigern, sondern auch aktiv dazu beitragen, Ressourcen effizient zu nutzen. Im Labor wird sowohl frischer als auch verarbeiteter und konservierter Rotkohl untersucht. Bei unverarbeiteten Kohlköpfen wird vor allem auf ein unversehrtes und sauberes Äußeres und eine satte, einheitliche Farbe geachtet. Darüber

hinaus liegt das Augenmerk auf einer gleichmäßigen Form und einer festen Konsistenz. Bei bereits geschnittenem und konserviertem Rotkohl zählen Parameter wie Abtropfgewicht, pH-Wert, Schnittgröße und Konsistenz. Zudem wird der Kohl aus Gläsern oder Beuteln auf Fremdkörper untersucht sowie Farbe und Geschmack bewertet.

Viele Rotkohlersteller fragen sich, wie stark der Markenname die Produktwahrnehmung beeinflusst. Ein Vergleich zwischen Blindtests (ohne Markennennung) und deklarierten Tests (mit Markennennung) liefert hierzu wertvolle Erkenntnisse. In Zusammenarbeit mit Normec bewerten Verbraucher:innen Rotkohlvarianten zunächst nach Geschmack, Textur und Aussehen, ohne die Marke zu kennen. Anschließend wird getestet, wie die Marke die Wahrnehmung beeinflusst und ob sie Vertrauen oder Erwartungen verstärkt. Die Ergebnisse zeigen, ob die sensorische Qualität für sich steht oder der Markenname die Kaufentscheidung maßgeblich prägt. Diese Einblicke helfen Herstellern, ihre Produkte gezielt weiterzuentwickeln und den Markenwert zu stärken.

Wöchentlich zeigen wir Ihnen, welche Produkte wir unter der Lupe haben, testen, prüfen und verkosten. [Hier](#) finden Sie alle bisherigen Produkte unserer "LaborPost".

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Österreich: Limonadenhersteller ruft 28 Millionen Flaschen zurück



Ein weltweit agierender Softdrinkhersteller hat in Österreich Ende Oktober eine der größten [Rückrufaktionen](#) in der Unternehmensgeschichte gestartet. Insgesamt 14 Millionen Liter verschiedener Getränkevarianten wurden zurückgerufen, nachdem ein Siebbruch und somit eine mögliche Kontamination mit metallischen Fremdkörpern festgestellt wurde. Die betroffenen 0,5-Liter-Flaschen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum vom Februar bis April 2025 waren vor allem in Supermärkten sowie Gastronomiebetrieben in Österreich erhältlich. Das Unternehmen verwies darauf, dass nicht die gesamte Charge aus dem betroffenen Zeitraum in den Verkauf gelangt sei. Viele Flaschen könnten sich noch in den Lagern des

Unternehmens oder des Handels befinden. 80 Kontrolleure des Marktamtes in Wien seien dabei die Rückrufaktion zu überwachen, die voraussichtlich mehrere Wochen in Anspruch nehmen wird. Die zurückgerufene Limonade soll laut [Pressemeldungen](#) zu Biogas verarbeitet und die PET-Flaschen recycelt werden. Diese Rückrufaktion zeigt, wie wichtig strenge Qualitätskontrollen und transparente Kommunikation mit den Verbrauchern für global agierende Unternehmen sind, um Vertrauen und Produktsicherheit zu gewährleisten.

USA: E. coli-Ausbruch in einem Schnellrestaurant

In den USA kam es kürzlich zu einem [E. coli-Ausbruch](#), der mit einem Burger einer internationalen Schnellrestaurantkette in Verbindung gebracht wird. Laut US-Gesundheitsbehörde CDC sind mindestens 104 Personen in 14 Bundesstaaten erkrankt; 34 von ihnen mussten ins Krankenhaus eingeliefert werden, ein Todesfall wurde bestätigt. Die Ermittlungen ergaben, dass frisch geschnittene Zwiebeln, die in den betroffenen Burgern verwendet wurden, die wahrscheinlichste Ursache der Infektionen seien.



Das Unternehmen reagierte schnell, entfernte die betroffenen Chargen und arbeitet eng mit den Gesundheitsbehörden zusammen, um die Situation unter Kontrolle zu bringen. Der Fast-Food-Kette droht nun eine [Sammelklage](#), die vermutlich finanzielle Folgen haben wird. Die beim Bundesgericht in Chicago eingereichte Klage fordere Schadensersatz in nicht näher bezeichneter Höhe, jedoch über mehr als fünf Millionen Dollar, für alle Personen in den USA, die den mit E. coli kontaminierten Burger verzehrt haben.

VERANSTALTUNGEN

18. Februar 2025
in Berlin

17. Food Safety Kongress

Vortrag: Dr. Michael Lendle, *Krisen(h)erde – Stärkung eigener Resilienz?!*

[Mehr ...](#)

25. Februar 2025
in Berlin

BVE-Fachseminar

"Produktkrise & Rückrufaktion"

Moderation/Vorträge: Theresa Usler & Annika Schroedter, *Krisenfall-Simulation mit Gruppenübung*

[Mehr ...](#)

14. Mai 2025
ONLINE!

BVE-Fachseminar "Recht & Behörde"

Moderation/Vortrag: Theresa Usler, *Behördenkontakt im Krisenfall & Philipp Schaber, Krisenmanagement & Nachhaltigkeit*

[Mehr ...](#)

[ALLE TERMINE ANSEHEN](#)

RÜCKRUF

Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.10. bis 15.12.2024)

Im vierten Quartal des Jahres wurden bis Mitte Dezember insgesamt 60 Lebensmittelwarnungen veröffentlicht.

Am häufigsten betroffen waren vor allem die Produktgruppen Milch und Milchprodukte (11), Fertiggerichte und Teigwaren (9), Fleisch und Wurstwaren (8) sowie Süßwaren (7).

Ursachen für die Warnungen waren vor allem Fremdkörper (33), Krankheitserreger (9), gesundheitsschädliche Substanzen (7), falsch deklarierte Allergene (6), sowie Rückstände und Kontaminanten (6).

Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in
Europa in 2024

1 2 7 2

Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2024

4 0 2 3

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](#).