

Krisenfälle & Warenrückrufe

AFC

Newsletter Februar 2008 - Ausgabe 1

...ein Service der AFC Management Consulting AG -
Lebensmittelindustrie

das führende Beratungsunternehmen der

Nachhaltiges Markenmanagement: Kennen Sie Ihre Risiken?

Für Unternehmen des Agrar- und Lebensmittelsektors gilt es, nicht nur Risikoprävention durch ein integriertes Qualitätsmanagement zu betreiben, sondern auch Auswirkungen potenzieller Risiken auf das Image zu berücksichtigen. Den Medien fällt dabei eine Schlüsselrolle zu, denn durch sie wird der Grundstein für die Bekanntheit, das Ansehen und die Glaubwürdigkeit der Marke gelegt. Die öffentliche Berichterstattung beeinflusst somit das Einkaufsverhalten vieler Verbraucher. Hersteller- und Handelsmarken, insbesondere bei deren Monomarken, die im Rampenlicht stehen, sind einem erhöhten Risiko ausgesetzt. Anfang des Jahres veröffentlichte ein bekanntes Verbrauchermagazin aktuelle Untersuchungsergebnisse zu „Bio-Limonaden“. Hauptkritikpunkte waren dabei ein überraschend hoher Zuckergehalt und das unerwünschte Auftreten von bestimmten Zusatzstoffen. Unternehmen, deren Marken in der Wahrnehmung beim Konsumenten mit starken Werten verankert sind, wie z.B. „Bio-Limonaden“ mit den Attributen „gesund“ oder „natürlich“, müssen präventiv ihren Markenwert schützen. Hierzu gilt es, potenzielle Risikofelder im Unternehmen und am Markt zu analysieren. Die Ergebnisse sollten dann im Sinne eines nachhaltigen Markenmanagements berücksichtigt werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an Dr. Michael Lendle oder Dr. Christoph Willers (0228-98579-0, christoph.willers@afc.net).



Ankündigung: Seminar „Krisenmanagement-Umgang mit Behörden“ am 07.04.2008 in Hamburg

Die öffentliche Darstellung von Krisenfällen und das Krisenmanagement der Behörden können entscheidenden Einfluss auf das Ausmaß und die Dauer einer Krise und damit auf ihre wirtschaftlichen Folgen haben. Das Seminar behandelt u.a. folgende Fragestellungen: Wie arbeiten Behörden in einer Krise, welchen Erwartungen stehen sie gegenüber und wie können und sollten Unternehmen mit den Behörden zusammenarbeiten? Ebenso erhalten Sie Antworten auf Fragen zum richtigen Zeitpunkt der Behördeneinbindung, zur Informationsbeschaffung und -bereitstellung sowie zur Implementierung eines funktionsfähigen und wirkungsvollen Krisen- und Rückrufmanagementsystems. Verschiedene Fallbeispiele dienen dazu, Krisenszenarien im Bezug auf das Behördenmanagement einzuschätzen. Unterstützt wird das Seminar durch Dr. Eberhard Haunhorst (LAVES) und Helmut Helmsmüller (Niedersächsisches Ministerium für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz). Weitere Informationen zum Schulungsprogramm und zur Anmeldung finden Sie [hier](#) oder wenden Sie sich direkt an Dr. Christoph Willers (0228-98579-0, christoph.willers@afc.net). Anmeldeschluss ist der 26.03.2008.

Rückblick: Arbeiten im Krisenstab am 21.01.2008 in Berlin

Im Rahmen der Grünen Woche 2008 hat das erste Seminar „BVE-Krisenmanagement“ in diesem Jahr stattgefunden. Nach der offiziellen Begrüßung durch Peter Feller, Geschäftsführer der BVE, referierte Dr. Michael Lendle von der AFC Management Consulting AG, über die wichtigsten Elemente des Krisenmanagements sowie die Zusammensetzung des Krisenstabs und dessen Aufgaben. Oliver Schneider von der Result Group konnte den Zuhörern zum Thema Produkterpressung interessante Einblicke geben. Charakteristika, wie Grundregeln und Strategien der Krisenkommunikation stellte anschließend Frank Schönrock, Edelman GmbH, vor. Danach waren die Teilnehmer gefragt ihre Erfahrungen und Kenntnisse aus den Vorträgen im Rahmen eines vorgegebenen Krisenszenarios umzusetzen. Die Ergebnisse und Eindrücke wurden abschließend vorgestellt und diskutiert, wobei den Teilnehmern Ratschläge und Empfehlungen für den Ernstfall mit auf den Weg gegeben wurden. Aufgrund der großen Nachfrage wird 2008 ein weiteres Seminar zum „Krisenstab“ angeboten. Weitere Informationen erhalten Sie in Kürze auf der [AFC-Homepage](#).

Lebensmittelbank: Nimmt Ihre Sorgen der Entsorgung ab

Unverkäufliche, aber einwandfreie Lebensmittel-Charakteristika (kurze Restlaufzeiten, falsche Verpackungen etc.) kann die Lebensmittelindustrie an Einrichtungen wie die Lebensmittelbank spenden. Die Lebensmittelbank ist ein System, das die Sammlung, Auslese, Bereithaltung, Zusammenführung und Verteilung von Lebensmitteln ermöglicht und organisiert. Mit stringenten logistischen Abläufen, unter Beachtung lebensmittelrechtlicher Vorschriften organisiert, werden die angebotenen Lebensmittel an Bedürftige kostenlos verteilt. Die Lieferanten und Abnehmer verteilen sich über ganz Deutschland. Weitere Informationen erhalten Sie [hier](#).

Was macht eigentlich... Gammelfleisch?

Nachdem vermeintlichen „Gammelfleisch-Skandal“ in Norddeutschland zum Ende des vergangenen Jahres, wird zum Jahresanfang erneut durch die Oldenburger Staatsanwaltschaft hinsichtlich aktueller Vorkommnisse ermittelt. Die deutlich verhaltenere Berichterstattung zeigt, dass diese Missstände in den Medien und der Öffentlichkeit auf ein geringeres Interesse stoßen. Die in den letzten Jahren zugenommene „Skandalisierung“ im Fleischsektor ist längst alltagsgeworden. Derzeit scheint das „Gammelfleisch“ dabei ein ähnliches „Schicksal“ wie die BSE-Problematik zu erleiden. Zwar treten noch vereinzelt BSE-Fälle auf, diese rufen in der Öffentlichkeit aber nur noch ein geringes Interesse hervor. Dennoch kann durch eine negative Berichterstattung, ob zulässig oder nicht, eine Marke dauerhaft geschädigt und das generelle Vertrauen in Lebensmittel nachhaltig erschüttert werden. Dies gilt besonders, wenn Medien nicht sachlich informieren, sondern komplexe Sachverhalte auf einfache emotionale geprägte Schlagwörter, wie z.B. „Gammelfleisch“ oder „Rinderseuche“, reduzieren.

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Käsehersteller, Deutschland**Ursache: Salmonellen**

Bei Kontrolle eines Käsesalatsfelder Salmonellennachweis positiv aus. Das Produkt wurde daraufhin durch den deutschen Hersteller zurückgerufen. (24.01.2008)

Industrie: Lebensmitteleinzelhandel, Deutschland**Ursache: Metallteile**

Aufgrund eines technischen Defekts können Metallteile in eine Marmeladencharge gelangt sein. Diese können beim Verzehr zu Verletzungen führen, demzufolge wurden die Produkte aus dem Sortiment verschiedener Lebensmitteleinzelhändler genommen. (31.01.2008)

Industrie: Lebensmitteleinzelhandel, Deutschland**Ursache: Ochratoxin A**

Eine aus Bulgarien stammende Rotweinsuppe aufgrund einer Verunreinigung mit Ochratoxin A aus dem Handel genommen werden. Dieses Schimmelpilzgift kann beim Konsum Nierenschäden hervorrufen. Die Kontamination wurde durch eine offizielle Marktuntersuchung festgestellt. (01.02.2008)

Industrie: Lebensmitteleinzelhandel, Deutschland**Ursache: Cyanid**

Bei einer offiziellen Kontrolle wurden bittere Aprikosenkerne aus den Niederlanden, die mit Cyanid kontaminiert waren, gefunden. Die Produkte wurden sofort aus dem Handel genommen. (28.01.2008)

Industrie: Lebensmitteleinzelhandel, Niederlande**Ursache: Falsche Inhaltsstoffe**

Ein niederländisches Supermarkt verbreitetes Produkt wurde zurückgerufen, da es irrtümlich Nüsse statt Rosinen in Schokoladenmantel enthielt. Die Ware wird aus dem Sortiment genommen, dafür Nussallergiker diese Verwechslung gefährlich seinkönnte. (01.02.2008)

Industrie: Lebensmitteleinzelhandel, Deutschland**Ursache: Verotoxin**

Bei einer Marktuntersuchung wurde das von Escherichia coli und Salmonellen produzierte Gift Verotoxin in tiefgekühltem Wildfleisch aus Polen gefunden. Das Toxin kann gefährliche Darmerkrankungen hervorrufen. Das Fleisch wurde umgehend aus dem Sortiment genommen. (01.02.2008)

**Anzahl Lebensmittel-Rückrufe
in Europa in 2008**

0 0 1 6 4

**Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2008**

0 0 1 3 1

Kontaktieren Sie uns:

AFC Management Consulting AG • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • Fax: +49 228 98579-79 • info@afc.net

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn H RB 15581
Vorstand: Anselm Elles, Dr. Otto A. Strecker, Hans-Dieter Weschke
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Prof. Dr. Hans-Joachim Leyrer

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