

# Krisenfälle & Warenrückrufe

AFC

AFC Management Consulting

Newsletter März 2008 - Ausgabe 2

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

das führende Beratungsunternehmen der

## Preisanstieg bei Lebensmitteln: Das Bundeskartellamt ermittelt

Die Preise für Lebensmittel sollen nach Angaben des Statistischen Bundesamtes auch 2008 überdurchschnittlich wachsen. Während die Industrie auf die drastisch gestiegenen Weltmarktpreise als Ursache für die Anhebungen verweist, vermutet das Kartellamt geheime Preisabsprachen zwischen großen deutschen Lebensmittelunternehmen. Bislang hat das Kartellamt in der Ernährungsindustrie meist nur bei Dumpingpreisen eingegriffen. Sollte es der Behörde gelingen, unerlaubte Preisabsprachen nachzuweisen, wäre das ein Präzedenzfall. Für die beschuldigten Unternehmen könnte das Bußgelder von bis zu 10% des Jahresumsatzes nach sich ziehen. Viel schwerwiegender dürfte jedoch der Verlust an Glaubwürdigkeit in der Öffentlichkeit und bei den Verbrauchern sein. Hiervon können insbesondere Unternehmen betroffen sein, die ungerechtfertigt in der Kritik stehen. Im Sinne eines präventiven Risikomanagements gilt es, auch solche marktpolitisch bedingten Risiken zu berücksichtigen, um den Markenwert zu schützen.



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

Bis zum 31.03.2008 besteht noch die Möglichkeit sich zum AFC-Seminar „Krisenmanagement – Umgang mit Behörden“, in Hamburg anzumelden. Das Seminar behandelt u.a. folgende Fragestellungen: Wie arbeiten Behörden in einer Krise, welchen Erwartungen stehen sie gegenüber, wie können und sollten Unternehmen mit den Behörden zusammenarbeiten? Nähere Informationen zum Programm und zur Anmeldung finden Sie hier oder wenden Sie sich bitte direkt an Dr. Christoph Willers (0228-98579-0, christoph.willers@afc.net).

## Ankündigung: Simulations-Workshop „Krisenmanagement und Kommunikation“ am 08.05.2008 in Frankfurt am Main

Akute Krisensituationen bei Unternehmen im Lebensmittelsektor sind keine Seltenheit. Dennoch verfügen viele Firmen über nur unzureichendes Wissen bezüglich eines professionellen Krisenmanagements und einer zielgerichteten Krisenkommunikation. Um diese Wissenslücke zu schließen, werden in dem Seminar u.a. folgende Themen behandelt: Wie sieht ein Krisenmanagementsystem im Idealfall aus und welche Instrumente unterstützen es? Wie sollte im Krisenfall gegenüber den Zielgruppen (Mitarbeitern, Kunden, Medien etc.) adäquat kommuniziert werden? Nach der Vorstellung von Fallbeispielen soll in Gruppenübungen realitätsnah der Ernstfall einer Krise im Unternehmen erprobt werden. Begleitet wird die Veranstaltung von der PR-Agentur Edelman, die auf Kommunikationsleistungen im Krisenmanagement spezialisiert ist. Weitere Informationen zum Programmablauf und zur Anmeldung finden Sie hier oder wenden Sie sich bitte direkt an Dr. Michael Lendle (0228-98579-0, michael.lendle@afc.net). Anmeldeschluss ist der 28.04.2008.

## Salmonellen in Mastschweinen und Mastputen

Nach zwei aktuellen Studien des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist ein nicht unerheblicher Teil der deutschen Bestände von Mastputen und -schweinen mit Salmonellen belastet. Damit rückt ein eigentlich als gelöst geglaubtes Problem wieder in das Blickfeld der Öffentlichkeit. Salmonelleninfektionen bergen ein erhebliches Gesundheitsrisiko und können insbesondere bei alten und kranken Menschen tödlich verlaufen. Unternehmen sind daher gut beraten, die strengen Hygienevorschriften für die Zucht und Schlachtung der Tiere akkurat zu befolgen, um Schäden für den Verbraucher und ein Imageverlust abzuwenden. Qualitäts- und Risikomanagementsysteme helfen, die potentielle Gefahr einer Verunreinigung der Produkte durch Salmonellen frühzeitig zu erkennen und zu beseitigen.

## Was macht eigentlich...Pestizide?

Das Thema „Pestizidbelastungen von Obst und Gemüse“ ist immer noch aktuell. Ein Problem bei der Erkennung gefährlicher Pestizide in Lebensmitteln sind mangelhafte Analysemöglichkeiten darzustellen. Laut einer aktuellen Studie einer großen Umweltschutzorganisation können derzeit nur 30-40% der Pestizidwirkstoffe erkannt werden. Trotz aller standardmäßig durchgeführten Routineuntersuchungen ist es möglich, dass gesundheitsgefährdende, pestizidbelastete Lebensmittel beim Endverbraucher landen. Erzeuger und Händler stehen nun gleichermaßen unter Druck, vorbeugende Maßnahmen gegen schädliche Pestizide in Lebensmitteln zu ergreifen, welche gegebenenfalls über staatliche Vorgaben noch hinausgehen.

### Aktuelle Rückrufe

#### Industrie: Fleischverarbeiter, Deutschland

##### Ursache: Salmonellen

In Drehfleischspiesse eines fleischverarbeitenden Betriebes in Deutschland wurden Salmonellen der Gruppe B nachgewiesen. Das Produkt wurde daraufhin zurückgerufen.

#### Industrie: Produzent von Babynahrung, Afrika

##### Ursache: Verunreinigung durch Metalle

In Säuglingsnahrung eines Herstellers von Lebensmitteln wurden Spuren von Eisen, Kupfer und Zink festgestellt. Die betroffene Ware wurde umgehend aus dem Verkauf genommen.

(05.03.2008)

**Industrie:Wurstfabrikant,Deutschland**

**Ursache:Hartplastiksplitter**

BeiderHerstellungeinerDosenwurstsind HartplastiksplitterindasfertigeProduktgelangt. DasUnternehmenreagierteumgehendund startetenachKenntnisnahmeineinenWarenrückruf. (27.02.2008)

(12.03.2008)

**Industrie:LEH,Deutschland**

**Ursache:Salmonellen**

BeiKontrollenimLebensmitteleinzelhandel wurdenSalmonelleninMuscheln ausVietnam entdeckt, dieüberdieNiederlandenach Deutschlandeingeführtwurden. EineVernichtung desProdukts wurdeangeordnet. (03.03.08)

**Industrie:Fleischwarenproduzent, Deutschland**

**Ursache:Glassplitter**

VerbraucherbeschwerdenüberGlassplitterin FrikadelleneinerSupermarktketteführtenzu einemWarenrückrufdesbetroffenenProdukts. DerHerstellergabeinePressemitteilungheraus undrichteteeinegebührenfreieKundenhotline ein. DerKaufpreiswurdedenKäufern zurückerstattet, gesundheitlicheSchädentraten nichtauf. (25.02.2008)

**Industrie:Schlachtere,USA**

**Ursache:Tierquälerei**

InderbislanggrößtenRückrufaktionderUSA wurden65.000TonnenRindfleisch einer kalifornischenGroßschlachtereiausdemHandel genommen. EshattesichderVerdachteergeben, dassFleischvonkrankenundgequältenTierenin denHandelgelangtist. ObwohldieGefahr von GesundheitsrisikendurchdenVerzehralssehr geringeingeschätzt wurde, wurdeumgehendein Warenrückrufeingeleitet. DerBetriebwurde vorerststillgelegt. (Februar2008)

**Industrie:LEH,Deutschland**

**Ursache:Aflatoxine**

IngetrocknetenFeigenausderTürkeisowiein Nüssen ausdemIran undderTürkeiwurden gesundheitsgefährdendePilzgiftesog.„Aflatoxine“ nachgewiesen. DieWarewurdejeweils zurückgerufen. (FebruarundMärz2008)

**AnzahlLebensmittel-Rückrufe inEuropa in2008**

0 0 4 9 5

**AnzahlNon-Food-Rückrufe inEuropain 2008**

0 0 3 2 7

**KontaktierenSieuns:**

AFCManagementConsultingAG •DottendorferStraße82•53129Bonn  
Telefon:+4922898579-0•Fax:+4922898579-79• [info@afc.net](mailto:info@afc.net)

SitzderGesellschaft:Bonn, eingetragen:AGBonnH RB15581  
Vorstand:AnselmElles, Dr. OttoA. Strecker, Hans- DieterWeschke  
VorsitzenderdesAufsichtsrats:Prof. Dr. Hans-Joac himLeyrer

WennSiediesenNewsletternichtmehrzugestellthabenmöchten, klickenSiehier\_\_.