

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie den aktuellen Newsletter Ausgabe 8/2009 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

den aktuellen Newsletter Ausgabe 8/2009

Globalisierung führt zu Risiken in der Supply Chain

Die Schlagzeilen der letzten Wochen um den aus Kanada da importierten, gentechnisch veränderten (GV) Leinsamen machen die Risiken globaler Warenströme deutlich: Eine neue Analytik-Methode zum Nachweis dieses in der EU nicht zugelassenen GV-Leinsamens hat nicht nur Industrie und Handel veranlasst, eine Reihe von Rückrufen durchzuführen, sondern auch zur Verunsicherung der Verbraucher beigetragen. Neben den wenig erfreulichen Berichterstattungen haben die betroffenen Unternehmen auch den wirtschaftlichen Schaden zu verkraften. Eine lukrative und konsequente Rückverfolgung des GV-Leinsamens entlang der gesamten Lieferkette ist zur Schadensabgrenzung unabdingbar. Die Frage ist, ob die Risiken entlang der Food Value Chain auch richtig eingeschätzt und bewertet werden, um künftig solche Krisen zu vermeiden. Antworten auf diese und weitere Fragen erhalten Sie auf folgenden Veranstaltungen: Im Rahmen des IAMO-Symposiums „Die Krisen als Chance“ auf der AGRITECHNICA 2009 wird Dr. Michael Lendle über „Risiko- und Krisenmanagement – Herausforderungen für die Supply Chain in der Ernährungsbranche“ referieren. Auf der wissenschaftlichen Tagung des Dachverbandes Agrarforschung (DAF) e.V. „Wie gehen wir mit Krisen um?“ wird Dr. Christoph Willers die Meinungsbildung der Verbraucher zur Grünen Gentechnik näher beleuchten.



BVE-Seminar „Notfallmanagement: Produktionsausfall – Gewährung der betrieblichen Kontinuität“ am 12. November 2009 in Bonn

Notfälle und Krisenszenarien sollten als Bestandteil des Krisenmanagements in Unternehmen regelmäßig geprobt werden. Im Rahmen des BVE-Krisenmanagement-Seminars folgt nach einleitenden Beiträgen zum präventiven und operativen Notfallmanagement von Karl-Heinz Schneider (Crespel & Deiters), Ingo Rohlf (EDEKA Minden-Hannover Zentralverwaltungsgesellschaft) und Dr. Christoph Willers (AFC) eine Gruppenübung. Die Teilnehmer spielen als Teil eines fiktiven Krisenstabs den Ernstfall beispielhaft durch. Weitere Informationen sowie die Anmeldung zur Veranstaltung finden Sie hier.

Lebensmittelzeitung stellt Networking-Plattform im Internet bereit

Die „LZ Community – Treffpunkt für die Konsumgüterwirtschaft“ bietet ein auf die Branche spezialisiertes Diskussionsforum sowie die Möglichkeit Kontakte zu knüpfen und zu pflegen. Unter der Adresse www.community.lz-net.de kann man sich kostenlos registrieren und über aktuelle Themen informieren. Artikel von Mitgliedern können abgerufen und eigene Beiträge verfasst werden. Die Gruppe „Nachhaltigkeit“, moderiert von Dr. Michael Lendle (AFC), wird bereitgestellt zum Erfahrungsaustausch sowie als Impulsgeber und Informationsquelle von vielen Networkern genutzt.

Nachhaltigkeitstagung vom 12.-13. Oktober 2009 in Köln: Ware in voller Erfolg

Der Einladung zur „Tagung Nachhaltigkeit – nur eine Erscheinung unserer Zeit? Chancen und Risiken für Unternehmen und Marken“ sind zahlreiche Teilnehmer gefolgt. Die lebhaft geführte Diskussion mit den hochkarätigen Referenten aus Lebensmittelindustrie, Handel und Wissenschaft hat gezeigt, dass über die Inhalte und die Art der Umsetzung des Themas Nachhaltigkeit in der Praxis noch sehr unterschiedliche Auffassungen bestehen. So wies beispielsweise Peter Kowalsky anhand des sozialen und ökologischen Engagements von Bionade, der „Marke für eine bessere Welt“, insbesondere auf den Stellenwert der Glaubwürdigkeit von CSR-Maßnahmen hin. Die rund 50 Teilnehmer waren sich darüber einig, dass sie die Chancen der Nachhaltigkeit langfristig strategisch nutzen und ausbauen wollen – ohne die potenziellen Risiken aus dem Blick zu verlieren. Dem Wunsch vieler Teilnehmer die Tagung fortzusetzen, werden die Veranstalter 2010 gern nachkommen. Mehr Informationen zur Tagung finden Sie hier.

Professionelle Außenwirkung auch im Krisenfall

Beider Abwicklung eines öffentlichen Rückrufs müssen die Unternehmen Pressemitteilungen verfasst werden. In den meisten Fällen werden diese Meldungen von den Redaktionen „eins zu eins“ abgedruckt. Zweitverwertungen finden dagegen nur noch selten statt. Die Unternehmen sollten ihre Presstexte darauf entsprechend ausrichten und professionell gestalten. Es empfiehlt sich bereits in „Friedenszeiten“ entsprechende Vorlagen für mögliche externe Mitteilungen präventiv zu erstellen und die Adressdaten des Presseverteilers zu pflegen. Sollten innerhalb eines Unternehmens die Verantwortlichen für Kommunikation/PR wenig krisenerfahren sein, ist die Unterstützung durch spezialisierte PR-Agenturen sinnvoll.

Was macht eigentlich... die Vorbereitung auf eine Pandemie?

Betriebliche Risiken, resultierend aus einer Pandemie, können anhand einer auf das Unternehmen individuell abgestimmten Pandemieplanung nachweisbar minimiert werden. Aber wie sehen effektive Pandemiepläne aus, was müssen sie beinhalten? Wie oft müssen Notfallübungen in welchen Bereichen durchgeführt werden? Liegt den Pandemieplänen eine Risikoanalyse zugrunde? Nach Informationen des TÜV Rheinland haben laut einer aktuellen Befragung nur 13% der deutschen Unternehmen eine Antwort darauf können auf eine abgeschlossene Pandemieplanung zurückgreifen. Weitere 27% treffen derzeit Vorbereitungsmaßnahmen für eine Notfallplanung im Pandemiefall. 46% sind dagegen der Meinung nicht ausreichend informiert zu sein. Nicht zuletzt die aktuellen Entwicklungen bei der sog. „Schweinegrippe“ zeigen, dass eine angemessene Vorbereitung auf mögliche Szenarien angeregt ist.

Handel: Birnen (Deutschland)

Ursache: Amitraz

Die Baden-Württembergische Lebensmittelüberwachung hat in Birnen aus der Türkei Konzentrationen von bis zu 15,7 mg/kg des Pflanzenschutzmittels Amitraz entdeckt; die Höchstmengeli liegt bei 0,1 mg/kg. Der Wirkstoff Amitraz wird als Insektizid und Akarizid eingesetzt und ist in der EU nicht zugelassen. Die Birnen wurden bereits aus dem Handel genommen, Verbraucher werden gebeten bereits gekaufte Produkte nicht zu verzehren. Vor allem für Kinder besteht eine ernste Gesundheitsgefahr, die sich durch Schläfrigkeit, Orientierungslosigkeit, Sprachstörungen und Senkung der Pulsfrequenz äußern kann. (19.10.2009)

Industrie: Joghurt (Deutschland)

Ursache: Metallfragmente

Eine Molkerei ruff ihre Erdbeerjoghurts von zwei Marken zurück. Vereinzelt hatten Verbraucher beim Verzehr Metallteilchen wahrgenommen und die Molkerei informiert. Das Unternehmen teilt mit, dass die Ursache im Rahmeneines Produktionsfehlers bei der Fruchtzubereitung identifiziert wurde. Betroffen sind Teilchargen mit unterschiedlichen Mindesthaltbarkeitsdaten. Der Verbraucher ist aufgerufen die Deckel betroffener Becher zwecks Kaufpreiserstattung an das Unternehmen zu schicken. (09.10.09)

Handel: Haselnüsse (Deutschland)

Ursache: Aflatoxin

In einer Lieferung von Haselnusskernen aus Italien ergaben Untersuchungen eine Belastung der Nüsse mit Aflatoxin. Das von Schimmelpilzen gebildete Aflatoxin gilt als genotoxisch und karzinogen. Die betroffene Ware wurde zurückgerufen. (05.10.09)

Handel: Arbeitshandschuh (Deutschland)

Ursache: Azofarben

Die Arbeitshandschuhewerdevom Handel aufgrund verbotener Azofarben in dem grünen Baumwollanteil zurückgerufen. Von den Farben geht ein krebserzeugendes und allergenes Potenzial aus. (09.10.09)

Industrie & Handel: Leinsamen (Deutschland)

Ursache: Gentechnik

In Brötchen, Müsli, Backmischungen sowie in ganzen und geschroteten Leinsamen wurde gentechnisch veränderter (GV) Leinsamen aus Stichproben mehrerer Handelshäuser nachgewiesen. Diese aus Kanada importierte GV-Leinsamen-Varietät ist in der EU nicht zugelassen. Seitdem rufen eine Reihe von Hersteller und Handelsunternehmen die betroffenen Produkte zurück. Eine gesundheitliche Beeinträchtigung der Verbraucher sei nicht gegeben. (09.09.2009)

Industrie: Gemüsezubereitung (Deutschland)

Ursache: Glassplitter

Ein Hersteller zieht seine Gemüsekonserve aufgrund der Gefahr von Glassplittern zurück. Bei einer Stichprobe wurden entsprechende Splitter in den Konserven nachgewiesen, sodass eine Verletzungsgefahr durch den Verzehr besteht. Das Produkt wird deutschlandweit über den Einzelhandel vertrieben. Der Hersteller bittet darum, betroffene Erzeugnisse in die Geschäfte zurückzubringen. (02.10.2009)

Industrie: Diätmittel (Deutschland)

Ursache: Sibutramin und Rimonabant

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) warnt vor der Einnahme des Schlankheitsmittels aus den USA. Untersuchungen des LGL zeigen, dass das Produkt zwei nicht deklarierte Wirkstoffe, Sibutramin und Rimonabant, enthält. Die in den Kapseln gefundene Menge an Sibutramin ist deutlich höher als die zugelassene Tagesdosis. Das genannte Präparat ist in Deutschland weder zugelassen noch verkehrsfähig. Der Handel mit diesem Präparat ist strafbar. (03.09.2009)

Industrie: Bohnen-Eintopf (Deutschland)

Ursache: Mikrobiologischer Verderb

Ein Hersteller von Suppenkonserven ruff seinen Grüne-Bohnen-Eintopf zurück. Interne Qualitätskontrollen haben ergeben, dass bei einigen Dosen ein mikrobiologischer Verderb vorliegen könnte, sodass eine Gesundheitsgefährdung nicht auszuschließen sei. Werein Produktaus der betroffenen Charge gekauft hat, kann sich unter einer kostenlosen Telefonnummer an das Unternehmen wenden, welches die Abholung der Konserven organisiert und den Kaufpreiserstattet. (04.09.2009)

Handel: Fleece-Decke (Deutschland)

Ursache: Cadmium

In der Verpackung einer Fleece-Decke wurde 400 mg/kg Cadmium gefunden, der zulässige Höchstwert liegt bei 100 mg/kg. Neben der krebserzeugenden Wirkung kann Cadmium beim Einatmen oder Verschlucken zu irreversiblen gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Der Handel hat das Produkt freiwillig vom Markt genommen. (28.08.2009)

Industrie: Spielzeug-Puppe (Deutschland)

Ursache: Weichmacher

Eine in China hergestellte Puppe wurde aufgrund der Belastung mit Weichmachern vom Markt genommen. Das Produkt enthält 2-Ethylhexylphthalat (DEHP) mit einer durchschnittlichen Konzentration von 23% im Kunststoff. Die Verwendung von DEHP ist für Spielzeuge, die von Kindern gelutscht und gekaut werden, unzulässig, um die Ansammlung von Schadstoffen im kindlichen Körper einzudämmen. (28.08.2009)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2009

0 2 5 5 6

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2009

0 1 3 4 1

Telefon:+4922898579-0•Fax:+4922898579-79•

info@afc-rcc.de

SitzderGesellschaft:Bonn,eingetragen:AGBonnH RB16784
Geschäftsführer:AnselmElles,Dr.MichaelLendle, Dr.OttoA.Strecker,Hans-DieterWeschke

WennSiediesenNewsletternichtmehrzugestelltha [benmöchten,klickenSiehier__](#).