

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

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

statt Normalität hat uns jetzt die 3. Pandemiewelle erreicht. Daher wird uns die digitale Kommunikation noch eine Weile erhalten bleiben, auch wenn wir die Hoffnung auf Begegnungen "in echt" in der zweiten Jahreshälfte nicht aufgeben. Wo Sie uns treffen können, finden Sie unter der Rubrik "Veranstaltungen".

Neben der Pandemie ist die Ernährungswirtschaft nicht nur mit den großen Herausforderungen zur Aufrechterhaltung der Lieferketten und Wahrung der betrieblichen Kontinuität konfrontiert, sondern muss sich auch um die angemessene Krisenkommunikation mit seinen Stakeholdern bemühen. Und das bei immer weiter steigenden Produktkrisen und Rückrufen. Im Jahr 2020 ist sowohl die Anzahl der Lebensmittelrückrufe auf www.lebensmittelwarnung.de wieder gestiegen als auch die Warnmeldungen im europäischen Schnellwarnsystem - mit mittlerweile 1.308 Meldungen. Aktuell sind die veröffentlichten Rückrufe in Deutschland im ersten Quartal 2021 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum wieder mehr geworden.

Möchten Sie neben unserem Newsletter zudem häufiger über aktuellen Themen und Projekte der gesamten AFC-Gruppe informiert werden? Dann folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen auf [LinkedIn](#) und [XING](#)! Hier erhalten Sie Einblicke in unsere Arbeit rund um die #FoodValueChain – wir freuen aus auf Sie.

Haben Sie Fragen? Brauchen Sie Unterstützung? Ausgezeichnet als "[Beste Berater](#)" sind wir gerne für Sie da!

Ein frohes Osterfest wünscht Ihnen

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

TOP-THEMEN

Influencer-Marketing in der Lebensmittelindustrie



Die Verbraucherschutzorganisation foodwatch hat im vergangenen Jahr über einen Zeitraum von mehreren Wochen tausende Posts, Stories und Videos bekannter Social-Media Persönlichkeiten aus Deutschland und Österreich auf verschiedenen Netzwerken wie Instagram, Youtube und Tiktok auf Werbung für Lebensmittel untersucht und bewertet. Dabei ist der [Report](#) „Junkfluencer - Wie McDonald`s, Coca-Cola & Co. in sozialen Medien Kinder mit Junkfood ködern“ entstanden.

Laut einer Studie der Marktforschungsagentur M-Science bringt besonders die Zielgruppe der 11- bis 15-Jährigen „vollstes Vertrauen“ ihren Social-Media Vorbildern entgegen. An dieses Potenzial knüpft laut der Verbraucherschutzorganisation die Lebensmittelindustrie mittels Influencermarketing an und richtet gezielt Werbung für beispielsweise zuckerhaltige Lebensmittel an Kinder und Jugendliche. „Mit Hilfe von Influencern sendet die Lebensmittelindustrie ihre Werbebotschaften an den Eltern vorbei direkt ins Kinderzimmer und auf die Handys junger Menschen.“, so foodwatch.

Der Vorsitzender der Stiftung Kindergesundheit der Kinderklinik der Universität München, warnt davor, dass Kinder und Jugendliche früh Ernährungsgewohnheiten entwickeln, die ihre Gesundheit lebenslang beeinflussen können. Gemeinsam mit weiteren Kinder- und Jugendärzten setzt er sich dafür ein, an Kinder und Jugendliche gezielte Werbung zu beschränken.

Für ein grundlegendes Verbot von Kindermarketing für ungesunde Produkte sowohl im Fernsehen als auch im Supermarkt oder in den sozialen Medien, plädiert foodwatch. Eine Petition der Organisation an fünf ausgewählte Unternehmen zur Beendigung des Influencer-Marketings für unausgewogene Produkte hat aktuell über 40.000 Unterstützer.

„Kontrollverlust“ bei Lebensmittelkontrollen?

Im Jahr 2019 wurde der Wurstwarenhersteller Wilke nach einem Listerienausbruch geschlossen. 26 von insgesamt 37 mit Listeriose infizierten Personen sind infolgedessen verstorben. Hätte dies verhindert werden können? Dieser und weiteren Fragen geht die [Dokumentation](#) „Kontrollverlust – wer prüft unsere Lebensmittel?“ des ZDF nach. Hierzu wurden staatliche Lebensmittelkontrolleure begleitet und die Amtsleiter befragt. Diese kommen zu dem Ergebnis, dass im Bereich der Lebensmittelkontrollen ein akuter Geld- und Personalmangel herrscht. Als einziges Bundesland schafft es Hamburg die Häufigkeit an geplanten Kontrollen durchzuführen, Bayern und Mecklenburg-Vorpommern liegen etwas darunter. Die restlichen Bundesländer bewältigen weniger als zwei Drittel der geplanten Kontrollen, Berlin und Bremen sogar weniger als die Hälfte. Allgemein ist es angesetzt einen Betrieb einmal im Jahr zu kontrollieren, bei Beanstandungen auch häufiger.

Auch aufgrund des Personalmangels wurde die Verantwortung für die Lebensmittelkontrollen hinsichtlich der Etablierung gesetzlich vorgeschriebener Kontrollsysteme innerhalb ihres Betriebs, an

den Hersteller übertragen. Für mikrobiologische Untersuchungen wird auf unabhängige Labore zurückgegriffen. Die Labore unterliegen der Gesetzeslage, trotzdem wird von Verbraucherschützern bemängelt, dass der Auftraggeber nicht der Staat, sondern der Lebensmittelhersteller sei, sodass Ergebnisse möglicherweise zugunsten des Herstellers ausfallen würden. Außerdem müssen die entstehenden Ergebnisse nicht veröffentlicht werden. Auch der Beschluss zur [Verlagerung](#) der wiederkehrenden staatlichen Routinekontrollen zu solchen mit verstärkter Häufigkeit in Problembetrieben trägt laut dem Film zum „Kontrollverlust“ bei.

Dieser Entwicklung stehen vor allem Verbraucherschützer kritisch gegenüber. Die Forderungen nach mehr Transparenz auch von Seiten der Verbraucher werde immer größer. Ein Vorschlag der Verbraucherschützer: die Orientierung am Nachbarland Dänemark. Dort wird an der Eingangstür des Betriebs ein Bericht der letzten Lebensmittelkontrolle mit einer Smiley-Bewertung ausgehängt. Somit ist der Hygiene-Zustand des Betriebs für den für den Verbraucher auf den ersten Blick ersichtlich.

Lieferkettengesetz – uferlose Risiken oder Papiertiger?

Das [Bundesentwicklungsministerium](#) hat sich mit den Ministerien für Arbeit und Wirtschaft auf einen Entwurf für das Lieferkettengesetz geeinigt, der am 3. März vom Bundeskabinett verabschiedet wurde. Unternehmen sollen zum verantwortungsvollen Umgang mit Arbeitnehmern und Umwelt entlang der gesamten Wertschöpfungskette verpflichtet und dafür haftbar gemacht werden. Das betrifft auch die Agrar- und Ernährungsindustrie mit ihren globalen Warenströmen.

Die Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE) sieht gemäß ihrer [Stellungnahme](#) vor allem ungeklärte Haftungsfragen. Das nationale Lieferkettengesetz allein sei nicht zielführend und mit dem Gesetzgebungsprozess auf europäischer Ebene zu synchronisieren. Es bestehe noch Klärungsbedarf in Bezug auf mehr Rechtssicherheit für Unternehmen.

Dagegen sieht eine [Hilfsorganisation](#) eine Verwässerung des Gesetzes. Die Haftung ginge nicht weit genug und das Gesetz drohe ins Leere zu laufen. Es wird dazu aufgefordert, einen Lieferkettenbrief zu unterschreiben, um Nachbesserungen des Gesetzesentwurf einzufordern.

Am stärksten betroffen vom geplanten Lieferkettengesetz innerhalb der Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung sei laut [Prof. Otto Strecker, AFC](#) der Lebensmitteleinzelhandel. Denn dieser verfügt über die größte Artikelvielfalt und ist daher von jedem Fehler in der Kette tangiert. Daher empfiehlt Strecker den Unternehmen nicht blind Zertifikaten zu vertrauen. Das sei vor allem eine Frage des Images und Verbrauchervertrauens: Vor Gericht möge es zwar helfen, sich beispielsweise auf Nachhaltigkeitszertifikate und deren Audits zu berufen, aber der deutsche Verbraucher werde Menschenrechts- oder Umweltschutzverstöße hingenicht verzeihen.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Lebendtiertransporte – 2.600 Rinder auf dem Mittelmeer

[Medienberichten](#) zufolge sind Hunderte Rinder nach zweieinhalb Monaten Fahrt auf einem Frachtschiff notgeschlachtet worden. Die Tiere sollten von Spanien in die Türkei exportiert werden, sind dort aber wegen Verdacht auf die Blauzungenkrankheit abgelehnt worden. Der Viehfrachter steuerte vergeblich Häfen in Libyen und Tunesien an, um die Tiere zu verkaufen oder Futter zu erhalten. An einem sizilianischen Hafen konnte Futter an Bord geholt werden, die Tiere hätten drei Tage nur Wasser bekommen. Letztendlich kehrte der Frachter zum spanischen Hafen zurück. Mehrere Rinder waren bereits verendet. Der Eigentümer der Tiere hatte gegen die Notschlachtung geklagt und versucht, einen

Käufer in einem Drittland zu finden. Ein Verkauf in Spanien war nicht möglich, weil die Einfuhr lebender Rinder in die Europäische Union verboten ist. Ein weiterer Transport war den Tieren nicht mehr zuzumuten.

In einer ähnlichen Situation befinden sich wohl auch weitere rund 1.800 Jungtiere aus Spanien auf einer Viehfrachter unter der Flagge Togos, der ebenfalls in der Türkei und in Libyen wegen des Verdachts der Blauzungenkrankheit abgewiesen worden war.

[Tierschutzorganisationen](#) kritisierten die lange Fahrt der Rinder und sprachen vom Totalversagen der Europäischen Union sowie der spanischen Behörden. Sie fordern eine Änderung der Gesetzgebung zu Tiertransporten und den Transport lebender Tiere in Länder außerhalb der EU zu verbieten, wie es bereits andere europäische Länder tun. Statt lebender Tiere sollte stattdessen das Fleisch transportiert werden.

VERANSTALTUNGEN

1. Juni 2021 (ONLINE)

BVE-Fachseminar "Recht & Kommunikation"

Moderation & Vortrag, Dr. Michael Lendle:
Krisenfälle erkennen und effizient managen.

[Mehr...](#)

8. Juni 2021 (ONLINE)

"13. Food Safety Kongress 2021"

Vortrag, Michael Lendle: *Transparenz entlang von Lieferketten – aktuelle Herausforderungen der Food-Value-Chain.*

[Mehr...](#)

8. Juni 2021 in Köln

Akademie Fresenius

"14. Produktionsleiter- Tagung"

Vortrag, Anselm Elles: *Business Continuity in Pandemie-Zeiten.*

[Mehr...](#)

15. Juni 2021 (ONLINE)

FORUM-Seminar "Krisenkommunikation in Pharma und Healthcare: Ihre To-Dos"

Vorträge & Praxisworkshop, Michael Lendle: *Krisenkommunikation ist (k)eine Kunst; Irene Willms: Kommunikation: Im Krisenfall gut aufgestellt.*

[Mehr...](#)

7. Juli 2021 (ONLINE)

FORUM Webcast-Serie

"Lieferketten transparent gestalten"

Webcast, Dr. Michael Lendle: *Hotspots monitoren, Gefahren bewerten
Maßnahmen planen, Lieferanten steuern.*

[Mehr...](#)

ALLE TERMINE ANSEHEN

PUBLIKATION

Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte



Kostenlos und für alle zugänglich präsentiert sich das Standardwerk in einer überarbeiteten Online-Ausgabe. Das Autorenteam rund um Prof. Dr. Otto Strecker hat das Werk rund 10 Jahre nach Erscheinen der vierten Auflage aktualisiert und ins Netz gestellt.

Das Lehrbuch umfasst über 700 Seiten zur marktorientierten Unternehmensführung entlang der gesamten Food Value Chain. Bei Generationen von Agrar- und Ernährungswissenschaftler:innen ist es sowohl im Studium als auch in der beruflichen Praxis als Nachschlagewerk etabliert.

In der überarbeiteten Online-Version finden sich diverse technische Funktionen, die das Arbeiten erleichtern sollen. Neben einem einblendbaren Inhaltsverzeichnis findet sich auch ein Stichwortverzeichnis als Navigationsmöglichkeit. Im aktualisierten Text verweisen Hyperlinks auf weiterführende Stellen innerhalb des Buches und

entsprechende Navigationshilfen ermöglichen auch den Sprung zurück.

Link zur Online-Ausgabe: www.lebensmittelmarketing.net

RÜCKRUF

Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.01. bis 30.03.2020)

Im Zeitraum Januar bis März 2021 gab es in Deutschland insgesamt 43 Lebensmittelrückrufe und damit mehr als zum gleichen Zeitpunkt im vergangenen Jahr (34). Am häufigsten betroffen war die Kategorie Fleischprodukte sowie Süßwaren, Dauerbackwaren und Speiseeis, gefolgt von Milchprodukten, Fertiggerichten sowie Obst und Gemüse.

Die meisten Rückrufe wurden aufgrund von mikrobiologischer Gefahr (12) durchgeführt. Jeweils sechs der Produktrückrufe waren auf fehlerhafte Deklaration, beispielsweise von Allergenen zurückzuführen. Ebenfalls sechs Produkte wurden aufgrund von Salmonellen beanstandet und fünf weitere der zurückgerufenen Lebensmittel enthielten Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

ZU DEN [ORIGINALMELDUNGEN](#)

Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in
Europa in 2021

Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2021

0 3 1 8

0 5 2 4

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
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](#)