



Unternehmensberatung
Weihenstephan

Lebensmittelsicherheit und Krisenmanagement

Dezember 2017

Wie würden Sie reagieren?

Erpresser vergiftet Lebensmittel

Kriminalität Mann verlangt von Handelsketten zehn Millionen Euro

Konstanz/Friedrichshafen Mit der Vergiftung von Lebensmitteln will ein Unbekannter von deutschen Supermärkten und Drogerien eine zweistellige Millionensumme erpressen. Fünf vergiftete Gläschen Babynahrung seien in Friedrichshafen am Bodensee gefunden worden, wie die Polizei in Konstanz am Donnerstag mitteilte.

Die Ermittler gehen zwar davon aus, alle betroffenen Gläser entdeckt zu haben. Die Drohung umfasse

aber nicht nur Babynahrung. Um den Fall zu klären, wurde eine Sonderkommission „Apfel“ mit rund 220 Ermittlern gegründet. Eine internationale Fahndung nach dem Erpresser, vor allem in Österreich und der Schweiz, läuft.

Es sollen Unternehmen aus dem gesamten Bundesgebiet betroffen sein, Namen nannten die Ermittler nicht. Der Erpresser habe gedroht, 20 verschiedene Lebensmittel zu vergiften, sagte Leitender Ober-

staatsanwalt Alexander Boger in Konstanz. Den Ermittlern zufolge wurde ein zweistelliger Millionenbetrag erpresst, laut *Bild*-Zeitung handelt es sich um zehn Millionen Euro. In dem Schreiben, das der Erpresser den Konzernen und auch der Polizei schickte, wurde angekündigt, Produkte in Lebensmittel- und Drogeriemärkten im In- und Ausland zu manipulieren. Dies wolle er mit einer Substanz vergiften. Details auf *Panorama*. (dpa)

- Was, wenn **Ihre** Produkte für kriminelle Machenschaften instrumentalisiert werden?
- Wie schließen Sie aus, dass die Verunreinigung bereits in **Ihrem Betrieb** erfolgt ist?
- Haben Sie alle **gesetzlichen Anforderungen** an Lebensmittelsicherheit erfüllt?
- Wie gehen Sie mit der Krise um? Sind Ihre Mitarbeiter geschult? Haben Sie einen **Krisenstab**, der schnell und effizient arbeitet?
- Wie arbeiten Sie mit den **Behörden**, wie Polizei, Gesundheitsamt, etc. zusammen?
- Wie gehen Sie mit der **Presse** um?
- Wie entscheiden Sie über einen **Rückruf**? Wie führen Sie diesen durch?

Finagle's Law of Dynamic Negatives

„Anything that can go wrong, will – at the worst possible moment.“
 „Alles, was schiefgehen kann, wird schiefgehen – im ungünstigsten Moment“



Normative Anforderungen an Sie als Unternehmer

Europa

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zur Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (HACCP)

Deutschland

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)
- Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)
- Gesetz zur Regelung der Gentechnik (GenTG)
- Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung (NLV)
- Trinkwasserverordnung (TrinkWV)

Länder (am Beispiel Freistaat Bayern)

- Gesundheitsdienst- und Verbraucherschutzgesetz (GDVG)
- Lebensmittelrecht- und Futtermittelrecht-Ausführungsverordnung (AVLFM)

Anforderungen des Lebensmittelhandels an Ihre Produkte

Oftmals sind diese Zertifizierungen inkl. der Auditierungen **Listungsvoraussetzung** für Ihre Produkte. Eine fehlende Zertifizierung kann Sie unter Umständen in gewissen **Absatzkanälen** in der Vermarktung **einschränken**.

Zertifizierung des Unternehmens im Allgemeinen

- ISO 9001, ISO 14001, ISO 27001
- Weitere

Branchenspezifische Zertifizierung des Unternehmens

- IFS
- BRC

Hauseigene Zertifizierung/Auditierungen der Händler

- REWE
- EDEKA
- Kaufland
- Und weitere

Praxisrelevante Beispiele

Verstöße gegen Hygienevorschriften bzw. Sorgfaltspflichten für Lebensmittelunternehmer, u. a.:

- Entsprechend Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 der Verordnung (EG) 852/2004 sind Lebensmittel

„auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet machen oder derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.“

Entsprechend der Begriffsbestimmung nach Art. 2 Abs. 1 Buchstabe f) Verordnung (EG) 852/2004 ist eine Kontamination im Sinne dieser Verordnung das Vorhandensein oder das Hereinbringen einer Gefahr.

- Weiterhin dürfen gemäß § 3 Abs. 1 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) Lebensmittel

„nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.“

Unter einer „nachteiligen Beeinflussung“ versteht der Gesetzestext hierbei u. a. eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche [...] (§ 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV).

Potenzielle Konsequenzen für Sie als Unternehmer

- Ziel des Lebensmittelrechts ist vor allem der Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschädigungen
- Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird entweder im Wege von Gebots- und Verbotsvorgaben der Lebensmittelüberwachungsbehörden oder durch die **Verhängung von Bußgeldern und Strafen** erreicht
- Weitere Straf- und Bußgeldtatbestände enthält die lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung und die Lebensmittelhygiene-Verordnung

Potenzielle Konsequenzen bei Verstößen:

- Bei festgestellten Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften Freiheitsstrafen bis zu drei Jahren oder Geldstrafen in Höhe bis zu 100.000 €
- In besonders schweren Fällen Freiheitsstrafen bis zu fünf Jahren
- Daneben kommen auch Verurteilungen nach allgemeinem Strafrecht in Betracht, beispielsweise wegen Körperverletzung oder Betrug
- Nicht alle Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften bedürfen der strafrechtlichen Ahndung. In der weit überwiegenden Zahl der Fälle werden in der Praxis nur Verwarnungen ausgesprochen oder Bußgeldbescheide erlassen. Bußgeldbescheide werden erlassen bei Ordnungswidrigkeiten. Eine Ordnungswidrigkeit ist eine rechtswidrige und vorwerfbare Handlung, die den Tatbestand eines Gesetzes verwirklicht, das die Ahndung mit einer Geldbuße zulässt. Ordnungswidrig handelt z. B. wer fahrlässig gegen Strafvorschriften des LFGB verstößt



Unser Ansatz für Sicherheits- und Krisenmanagement

Risiken erkennen

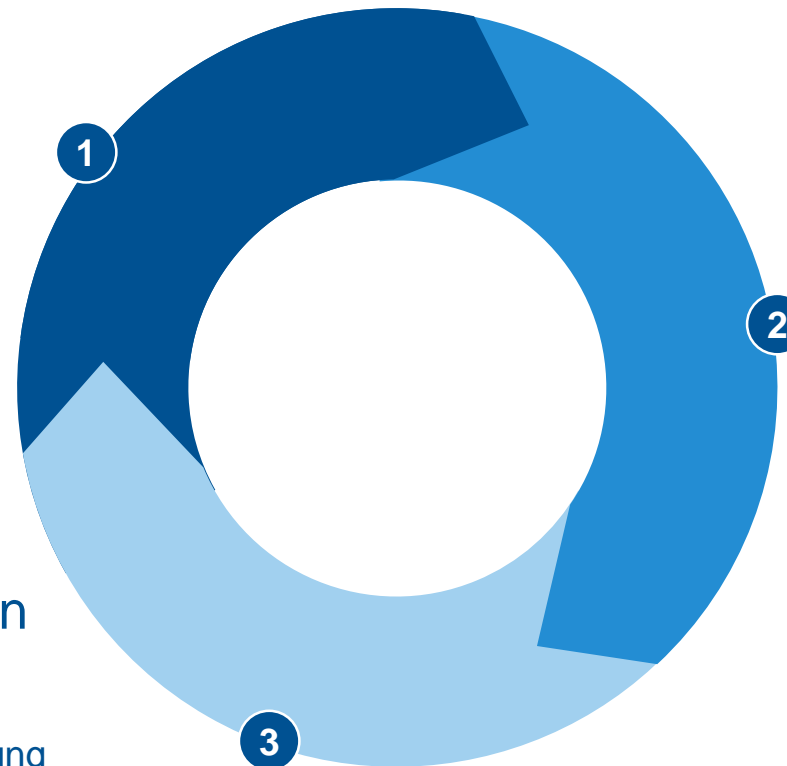
durch Risikoanalyse
und Informationsaufnahme

- gesetzliche, branchenspezifische, kundenbezogene, technische und räumliche Anforderungen
- Haftungsrisiken für Gesellschafter, Geschäftsführer, Entscheider

Wirksamkeit prüfen

Risiko-Training und Übungen

- Unternehmensindividuelles Training, Workshop (Szenario Technik, etc.)
- IFS / BRC / GLOBALG.A.P Vorbereitung
- Planung → Konzeption → Durchführung → Dokumentation → Nachbereitung



Maßnahmen ergreifen

Risikomanagement sowie
Notfall- und Krisenmanagement

- Unternehmensspezifisches Notfall- und Krisenmanagement
- Service-Level-Management
- Sicherheitslücken schließen

Methodik unseres Sicherheits- und Krisenkonzepts



Modul 1: Risikoanalyse

Kontextanalyse

- Soziale, kulturelle, politische, rechtliche, regulatorische, finanzielle, technologische und ökonomische Faktoren
- Internationale, nationale, regionale und lokale Faktoren

Sicherheitsniveau und Sicherheitsstandards

- Analyse des unternehmensindividuellen Kontextes
- Einordnung der Sicherheit in die Organisationsstruktur des Unternehmens
- Sicherheitsmanagement-System analysieren (Führung, Bericht- und Kontrollwesen, etc.)

Organisatorische, bauliche, technische und personelle Maßnahmen

- Standortbezogener Check und Handlungsempfehlung

Risiken für Gesellschafter / Geschäftsführer und Entscheider

- Analyse der (persönlichen) Risiken für den genannten Adressatenkreis

Modul 2: Risikomanagement

Strategisches, taktisches und operatives Risikomanagement

- Strategisch: Krisenstab (Institutionssicht, Ressourcen-Management)
- Taktisch: Notfallstab (Delegation, Reporting, Koordination)
- Operativ: Unterstützende Einheiten setzen konkrete Maßnahmen um

Handlungsszenarien und Prävention

- Verantwortungs- und Kompetenzrahmen /Schnittstellen
- Entscheidungsgrundlagen und Entscheidungsfindung

Reaktionsorganisation

- Ermächtigungen / Besetzung des Stabs, Aufgabenverteilung, Eskalationsmanagement
- Struktur der Aufbau- und Ablauforganisation
- Aufgaben der Leitung vs. Aufgaben der Institution

Dokumentation und Kommunikation

- Berücksichtigung von straf- und privatrechtlichen (Haftungs-)fragen

Modul 3: Risikotraining

Trainingskonzeption und Durchführung

- Planung / Konzeption: Art der Übung / Übungsprogramm / Ressourcen /
- Durchführung: Briefing / Bearbeiten / Coaching / Moderation
- Dokumentation: Unter besonderer Berücksichtigung straf- oder privatrechtlicher Fragestellungen und Haftungsfragen
- Nachbereitung: Berichtswesen / Ausstellen des Zertifikats / Identifizierung von Verbesserungspotenzialen

Individuelle Trainingseinheiten

- Alarmübung: Test der Alarmierung
- Infrastrukturübung: Test der vorzuhaltenden Infrastruktur (Inbetriebnahme, Technik usw.)
- Einzel- / Standortübung: einzelne Übungen der zentralen/lokalen Krisenstäbe
- Standortübergreifende Übung: Übungen mehrerer Standorte (lokaler Krisenstab inkl. weiterer lokaler Einheiten)
- Vollübung: Vollübung mit mehreren Standorten und mit Einbindung operativer Bereiche

Warum die UW?

- **Langjährige Branchenexpertise**

Mit über 40 Jahren Beratungserfahrung in der Lebensmittel- und Getränkebranche zählt die 1972 gegründete Unternehmensberatung Weihenstephan zu den etablierten Wissensträgern.

- **UW Datenbank**

Mit mehr als 1.000 durchgeführten Geschäftsfeldanalysen in den letzten Jahrzehnten verfügt die Unternehmensberatung Weihenstephan über einen enormen Datenpool mit über 400 Brauereien aller Größenklassen als Basis für den Benchmark.

- **UW Fachberater**

Mit dem Abschlussbericht der Geschäftsfeldanalyse werden Optimierungsmöglichkeiten und zukunftsrelevante Themenfelder sichtbar gemacht. Zusammen mit unseren Fachberatern können diese Potentiale anschließend weiter herausgearbeitet und damit Wertschöpfung generiert werden.

- **Enge Kooperation mit dem Wissenschaftszentrum Weihenstephan der TUM**

Gewachsen im bayrischen Ort Weihenstephan, dem Zentrum von Lehre und Forschung der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, übersetzen wir diese Werte damals wie heute in innovative Beratungsansätze. Über die Jahre ist ein enormer Wissenspool entstanden, von dem alle unsere Kunden profitieren.

Honorar

Für die Leistungen der **Module 1-3** wird ein pauschales Honorar in Höhe von € 12.750 (netto) veranschlagt. Dieses basiert auf einer modulatorientierten Kalkulation, die sich wie folgt gliedert:

▪ Modul 1: Risikoanalyse	3.375 €
▪ Modul 2: Risikomanagement	4.000 €
▪ Modul 3: Risikotraining	5.375 €
Gesamt:	12.750 €

Die vorgenannten Preise gelten nur, wenn alle 3 Module gesamthaft beauftragt und über einen Zeitraum von 18 Monaten erbracht werden.

Sofern lediglich einzelne Module geordert werden gilt folgende Grundlage:

▪ Modul 1: Risikoanalyse	4.500 €
▪ Modul 2: Risikomanagement	5.350 €
▪ Modul 3: Risikotraining	7.200 €
Gesamt:	17.050 €

Diese Preise gelten ausschließlich für kleine und mittelständische Regional-Brauereien. Für größere Brauereien erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.