

Abwehr von Food Fraud

Komplementäre Informationsquellen nutzen

Dr. Andreas Müller

Die konventionelle Abwehr von Food Fraud stellt in der Praxis auf produkt- und prozessbezogene Risikoanalysen ab. Die Überprüfung der Produkteigenschaften erfolgt über eine Vielzahl laboranalytischer Methoden. Den Prozessrisiken wird mit den bekannten, in der Umsetzung sehr komplexen Standards begegnet. Täter werden allerdings auf eine Bereicherungsabsicht reduziert, was oft ein sehr unvollständiges Bild liefert, wie Dr. Andreas Müller auf der Basis vieler Fraud-bezogener Audits erfahren hat.

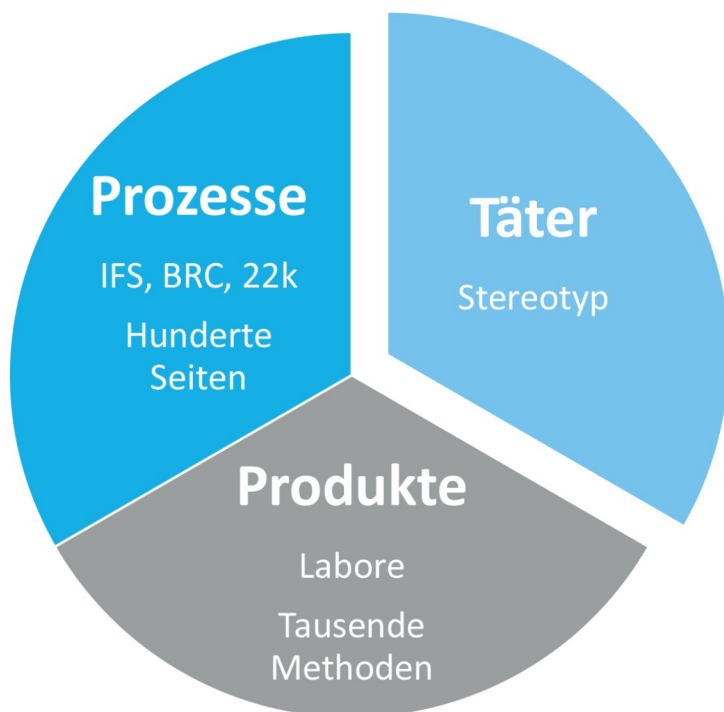


Abb. 1 Prozesse, Produkte, Täterverständnis – die Dimensionen der Food-Fraud-Abwehr

In Begleitdokumenten zu Standards wird empfohlen, ein Team aus Qualitätsmanagement, Einkauf und Lagerlogistik aufzustellen. Neben der „wirtschaftlichen Situation“ des Lieferanten sollen auch Makroindikatoren wie „Geschäftsethik“, „Korruptionsindex“ bewertet werden. Unternehmen mit sehr wirksamen Präventionsmechanismen untersuchen aber darüberhinausgehend gezielt das Umfeld des individuellen Zulieferers und seiner Branche und bewerten auch produktferne Faktoren. Eine solche Vorgehensweise erfordert die Einbeziehung weiterer Qualifikationen im Unternehmen. Dies wird mit der Enttarnung von Risiken belohnt, die ansonsten möglicherweise verborgen geblieben wären. Das Ziel ist hierbei, eine 360°-Situationsanalyse eines Lieferanten durchzuführen und Empathie für mögliche Täter zu entwickeln. Was sind die Treiber für möglichen Food Fraud und wie entwickeln sich diese? Ist das Risiko ein individuelles oder ist die gesamte Branche betroffen? Je länger die Vorwarnzeit für sich entwickelnde Food-Fraud-Risiken ist, desto wirksamer können Präventivmaßnahmen eingesetzt werden. Es folgt eine Auswahl komplementärer Informationsquellen und unkonventioneller Interpretationen zur Verlängerung der Vorwarnzeit für Food-Fraud-Risiken.

Soziale Medien – Business Netzwerke – Medienberichte – Finanznachrichten – Statistik-Dienstleister

Aus der Ferne das Betriebsklima bei einem Zulieferer ausloten? Häufig lassen sich indirekt Rückschlüsse ziehen, wenn Personalwechsel auf Leitungsebene erfolgen und/oder eine überhöhte Personalfluktuation vorliegt. Hierzu kann man Unternehmen und Personen in den bekannten Netzwerken und sozialen Medien kontinuierlich folgen. Referenzwerte für branchentypische Personalfluktuation, Krankheitsstände usw. liefern Statistik-Dienstleister. Möglicherweise gibt es plausibilisierende Informationen in Medien des Lieferantenlandes oder – bei größeren Organisationen – auch in Finanznachrichten. Börsenindizes, Finanz-KPIs und Wechselkursrisiken auszuwerten, ist zwar nicht unbedingt Kernkompetenz des Food-Fraud-Teams, aber in jedem Unternehmen dürfte es Finanzexperten geben, die Zusammenhänge schnell erkennen und ein Gefühl entwickeln, ob es mit einem Zulieferer bergauf oder bergab geht, vielleicht sogar beschleunigt.

Finanzberichte und begleitende Meldungen

Besteht der Anfangsverdacht, dass ein Zulieferer finanziell unter Druck ist, erlauben detailliertere Wirtschaftszahlen die tiefere Analyse. In vielen Ländern besteht für Unternehmen einer gewissen Größe eine Berichtspflicht für Geschäftszahlen und qualitative Geschäftsprognosen und -risiken. Wenn es keine behördlichen Quellen gibt, helfen einschlägige Auskunftsteile zur Kreditwürdigkeit weiter. Oft liegen solche Analysen zu wesentlichen Lieferanten im Unternehmen bereits vor, da die Kenntnis zur Umsatz- und Gewinnsituation eines Zulieferers Preisverhandlungen seitens des Einkaufs unterstützen. Das Food-Fraud-Team kann hier vielleicht auf bestehende Informationen zurückgreifen. Über dieselben Quellen sind oft auch Informationen zu Käufen und Verkäufen von Geschäftsbereichen zu finden. Personalwechsel in der obersten Leitungsebene werden hier ebenfalls dokumentiert. Unter Umständen geben Veränderungen in der Kapitalstruktur wesentliche Informationen zum Gesamtzustand des Unternehmens. Sind Erhöhung des Stammkapitals notwendig, weil das Unternehmen sonst als „überschuldet“ gilt? Oder zieht das Unternehmen Investoren an, die mitverdienen wollen? Die Controlling-Abteilung sieht solche Zusammenhänge in sehr kurzer Zeit und arbeitet bei so spannenden Themen gern im Food-Fraud-Team mit.

Warenkunde, Wetter und Politik

Warenkunde ist durch nichts zu ersetzen, außer durch noch mehr Warenkunde. Ist bekannt, in welchen Ursprungsländern und Regionen Ernten für wichtige Rohwaren stattfinden? Kann das gesamte Jahr hinweg geerntet werden oder gibt es konzentrierte zeitliche Fenster? Wie hängen Qualität und Menge vom Wetter in der Wachstumsperiode ab? Gab es kurz vor oder während der Ernte Gewitter mit Hagelschlag? Hat das Wetter eine zweite Schädlingspopulation begünstigt, welche Erntemengen reduziert oder vielleicht unter Missachtung von Wartezeiten „weggespritzt“ werden muss, um die Ernte zu retten? Risiko!

Von wo die Rohwaren „meiner“ Produkte stammen, kann bekannt sein und sogar spezifiziert werden. Oder das Wissen zu Ursprüngen wird über wiederkehrende Rückverfolgbarkeitstests aufgebaut. Zusammenhänge mit dem Wetter während der Wachstumsphase von Nutzpflanzen lassen sich retrospektiv gut rekonstruieren. Die großen bekannten Wetterdienste können detaillierte Informationen liefern. Für besonders kritische Rohwaren ist sogar eine *In-situ*-Beobachtung und Prognose des lokalen Wetters im Ursprungsland möglich in allen wesentlichen Dimensionen wie Temperatur, Niederschlagsmenge und -art usw. Solche Informationen automatisiert abzuholen und zu dokumentieren, ist mit wenig Entwicklungsaufwand möglich und bereichert den warenkundlichen Erfahrungsschatz enorm. Wie viel Gewinn an Vorwarnzeit diese Analysen bringen können, zeigt das folgende Beispiel für eine wetterbedingte (globale) Verknappung einer stark nachgefragten Rohware.

An der türkischen Schwarzmeerküste kam es im Jahr 2014 während der Haselblüte zu einem Wintereinbruch mit einem resultierenden Erntedefizit von ca. 260 000 Tonnen. Die Türkei ist mit ca. 600 000 bis 800 000 Tonnen Haselnüssen pro Jahr der größte Produzent von Haselnüssen gefolgt von Italien mit ca. 100 000 bis 150 000 Tonnen pro Jahr (Quelle: Statista.de). Bereits im Frühjahr 2014 war (warenkundlich) klar, dass sich die haselnussverarbeitende Industrie auf gestiegene Preise für frische Ware und verringerte Mengen im Herbst einstellen musste und dass insbesondere verarbeitete Rohwaren wie Haselnussmehl einem erhöhten Fälschungsrisiko unterliegen würden. Vorwarnzeit

„Monate“.

Besonders „interessant“ wird es für Täter, wenn die Nachfrage nach einer kritischen Rohware das globale Angebot übersteigt. Volatile Beschaffungspreise sind oft die Folge mit starken Abhängigkeiten nicht nur vom Wetter, sondern auch von politischen und sogar medizinischen Ausnahmesituationen in Erzeugerländern. Die folgende Darstellung illustriert dies am Beispiel von Kakao, für den die Region Westafrika einen erheblichen Teil der weltweiten Produktionsmengen beiträgt. Dargestellt sind die Preise an einer internationalen Warenbörse im Zeitraum von 2005 bis 2021. Markiert sind Ereignisse und Situationen, die einen erheblichen Einfluss auf Beschaffungspreise hatten. Hohe Beschaffungspreise in Kombination mit Unterangebot führen ausnahmslos zu einem Fraud-Risiko. Im Sinne der Prävention ist es daher sehr hilfreich, auch diese makroökonomischen Zusammenhänge für wichtige unverzichtbare Rohwaren mitzuverfolgen. In der Regel wird dies z.B. im Einkauf auch getan mit der Zielsetzung der Absicherung garantierter Mengen und fester Preise. Für das Food-Fraud-Team und resultierend auch das Qualitätsmanagement ist diese Information ebenfalls hilfreich und wichtig. Der Zusatzaufwand ist meistens gering.

Für eine tiefergehende Analyse makroökonomischer Zusammenhänge auf Unternehmensstrategien sei die Leserschaft auf folgende Publikation des Behr's Verlags verwiesen: Müller, Warburg: Issue Management – Methodik der Früherkennung organisationsrelevanter Entwicklungen; ISBN: 978-3-95468-843-2.

Rhetorik: Wer ist der Überbringer schlechter Nachrichten?

Im Alltag sind wir es gewohnt, Informationen je nach Quelle unterschiedlich zu bewerten. Entscheidungen, Informationen ernst zu nehmen und Aktionen abzuleiten, werden intuitiv und erfahrungsbasiert unter Berücksichtigung der Herkunft getroffen. Diese „Intuition“ lässt sich strukturieren und gezielt einsetzen zur Erhöhung der Aufmerksamkeit gegenüber Risiken.

Nehmen wir an, wir beziehen von einem Zulieferer eine wertvolle Rohware. Bei der Nachverfolgung einer ausstehenden Lieferung sprechen Kundenbetreuung des Lieferanten und operativer Einkauf miteinander. Es fällt der folgende Satz seitens der Kundenbetreuung: „Es wird immer schwieriger, verkehrsfähige Ware (für Euch) zu beschaffen.“

Eine solche Situation ist im Alltagsgeschäft nicht unüblich. Die Information wird mit Bezug auf den Zulieferer ausgewertet. Entsprechend spezifisch sind Maßnahmen: Anfrage bei alternativen Lieferanten, Sammlung von Argumenten für eine unterjährige Preisverteidigung, Hinweis an die Qualitätssicherung und dergleichen. Vielleicht ist die Situation auch plausibel, denn die Wetterdaten im Herkunftsland lassen keine gute Ernte erwarten: eine warenkundlich schlüssige Erklärung für die Aussage des Zulieferers. Nun wird derselbe Satz von einem Verbandssprecher wiederholt und zu unterschiedlichen Zeiten immer wieder auf Kongressen mit breiter Industrie- und Pressebeteiligung ausgesprochen: „Es wird (grundsätzlich) immer schwieriger, verkehrsfähige Ware (für Euch, die weiterverarbeitende Industrie) zu beschaffen.“ Der Sprecher vertritt hier eine Zulieferergemeinschaft, womit die semantisch eigentlich identische Aussage inhaltlich ein viel größeres Gewicht erhält. Eine viel grundsätzlichere Aufmerksamkeit ist geboten. **I**

Haben sich Produktionsbedingungen in den Ursprungsländern nachhaltig verschlechtert? Was sind die Ursachen? Will man auf eine Qualitätserosion vorbereiten, die wir langfristig akzeptieren sollen? Wird ein Wechsel zu einem anderen Herkunftsland mit möglicherweise noch unbekanntem Risiko notwendig? Die Prüfung eingehender Rohware wird sicher geschärft werden müssen. Auch lassen sich Fälschungsrisiken ableiten.

Erodiert der Gehalt an wertgebenden Bestandteilen? Werden möglicherweise minderwertige aber artgleiche Rohwaren beigemischt? Bleibt die Rohware sortenrein? Nimmt die Quote „weicher“ Beanstandungen zu, z.B. in der Sensorik?

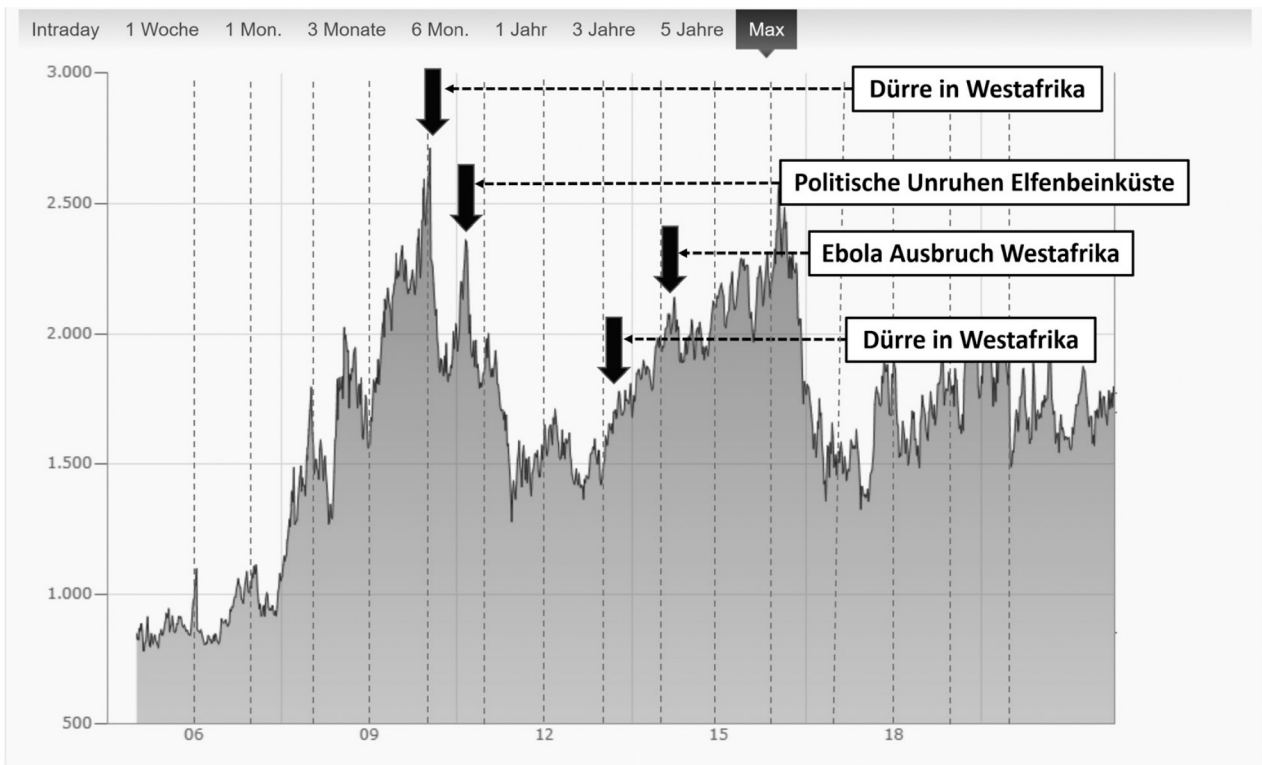


Abb. 2 Kakaopreisentwicklung in britischen Pfund von 2005 bis 2021

Fazit

Eine Aufzählung ergänzender und komplementärer Informationsquellen zur Prävention von Food Fraud kann niemals vollständig sein. Auch sollte nicht die Erwartungshaltung bestehen, dass alles hier Genannte im eigenen Unternehmen sinnvoll eingesetzt werden kann. Möglicherweise wird aber deutlich, dass sich der beobachtete Horizont mit einfachen und auch kreativen Mitteln erweitern lässt im Sinne einer verbesserten Food-Fraud-Prävention. Die Bereitschaft, sich auch mit dem Umfeld möglicher Täter intensiv zu beschäftigen, unterstützt diesen Ansatz enorm und ermöglicht die Einbindung auch „produktferner“ Kompetenzen im eigenen Unternehmen. Das Food-Fraud-Team wird konzeptionell erweitert und die Wahrscheinlichkeit wird vergrößert, den möglichen Tätern in Zukunft einen Schritt voraus zu sein.



AUTOR

Dr. Andreas Müller

Diplom-Physiker, promovierter Werkstoffwissenschaftler; lange international in der Luftfahrt tätig, wechselte in den 2000ern in die Lebensmittelsicherheit; nach neun Jahren bei einem Labordienstleister machte er sich mit Dienstleistungen in den Bereichen Risikoprävention, Spezialaudits und Schulungen selbstständig

Kontakt:

*Dr. Andreas Müller
Lange Straße 34, 21279 Hollenstedt
stem-in-foodsafety.de
Tel.: 0162 320 7692
Andreas.Mueller@stem-in-foodsafety.de*

© Behr's Verlag, Hamburg