

Nach der Krise ist vor der Krise!



Krisen im Lebensmittelbereich egal ob echt oder medial aufgebauscht, führen nicht selten in die Pleite (z.B. Großbäckerei Müller Brot). Der Anspruch an hochwertige Produkte und plakativer Frische, der Wettbewerbsdruck speziell im Lebensmittelbereich und der globale Bezug von Produkten (Erdbeeren aus China) haben in der Vergangenheit immer wieder zu Skandalen geführt, und weitere Skandale werden folgen.

Dabei ist die Vermeidung von Krisen der Königsweg im Krisenmanagement. Firmen, die nachweisen können alle Vorschriften befolgt und Methoden angewandt zu haben, um Gefahren abzuwenden und dies auf Knopfdruck, sind denen im Vorteil, die erst Lieferdokumente sichten müssen, ob umgestürzte Gurkenpaletten (EHEC Krise) in den freien Handel geraten sind oder nicht.

Nachweislich haben Firmen die sofort in der Lage sind ihre qualitätsrelevanten Daten den überwachenden Behörden bzw. den Medien zu präsentieren einen deutlichen Vorteil aus einer Krise gestärkt hervorzugehen.

So ist z.B. die Überwachung von Lebensmittelttemperaturen mit handgeschriebenen Listen mit einer Temperatur am Tag weder den Vorschriften (LMHV, TKVO, Code Alimentarius, etc...) entsprechend, noch kann das Temperaturgeschehen später nachvollzogen werden. Eine Entlastung ist so nicht möglich, den z.B. ein Stromausfall von ein paar Stunden bliebe unbemerkt. Bakterienwachstum jedoch passiert exponentiell, und ein paar Bakterien reichen aus (EHEC) um Menschenleben zu gefährden..

Die Kosten der Krise liegen gemäß Studien schnell bei einigen Hunderttausend Euro (AFC Risk & Crisis Consult GmbH), die Prävention dagegen einige Hundert!

Daher Vorsicht ist besser als Nachsicht!