

Asset Management Equity Business

Thematische Einblicke: Schutz und Sicherheit



Lebensmittelsicherheit: Eine Chance auf langfristiges Wachstum für sicherheits- und schutzorientierte Anleger?

Dr. Patrick Kolb, Fondsmanager, Credit Suisse

«Lass die Nahrung deine Medizin sein und Medizin deine Nahrung.»

Hippokrates

Liebe Leserinnen und Leser,

sichere Lebensmittel schützen Leben. Als Konsument setzen wir uns mit jedem Biss dem Risiko aus, mit mikrobiologischen oder chemischen Substanzen kontaminiert zu werden und zu erkranken: Im Jahr 2011 kam es in Deutschland durch den Verzehr von Sprossen zur schlimmsten bakteriellen Lebensmittelinfektion seit 60 Jahren. 3.950 Menschen wurden mit Escherichia Coli (E. Coli) infiziert, 53 davon starben.¹ Im selben Jahr gab es bei einem Listeriose-Ausbruch in den USA, der auf den Verzehr von Cantaloupe-Melonen zurückgeführt wurde, 146 Kranke und 33 Tote. Hier handelt es sich um die schlimmste Lebensmittelinfektion in der Geschichte der USA.² Im Februar dieses Jahres schließlich rief der US-amerikanische Schokoladenhersteller Mars in Deutschland und in den Niederlanden große Mengen an Mars- und Snickers-Riegeln zurück, nachdem in einem Produkt ein Kunststoffteilchen gefunden worden war.³

Es ist nicht erstaunlich, dass solche Vorfälle im Bereich der Lebensmittelsicherheit prominent in den Schlagzeilen vorkommen. Der Grund dafür ist nachvollziehbar, denn wir alle essen und trinken jeden Tag und möchten uns

¹ Quelle: European Food Safety Authority (2012): E. coli: Rapid response in a crisis, 11. Juli 2012. URL: <http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/120711>, 18.4.2016.

² Quelle: Centers for Disease Control and Prevention (2012): Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Whole Cantaloupes from Jensen Farms, Colorado. URL: <http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cantaloupes-jensen-farms/index.html>, 18.4.2016. In den USA stellt die Food and Drug Administration eine stets aktuell gehaltene Liste mit den letzten gemeldeten Rückrufen im Lebensmittelbereich bereit. URL: <http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Recalls/default.htm>, 18.4.2016.

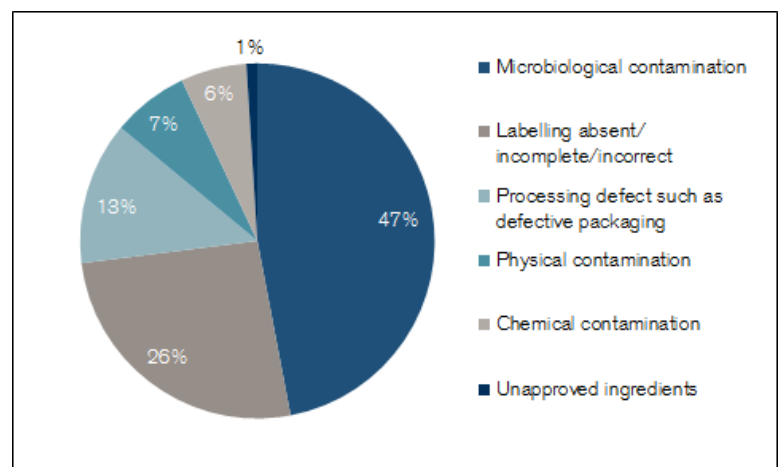
³ Quelle: Mars (2016): Freiwilliger Rückruf von Schokoladenprodukten durch Mars Chocolate, Pressemitteilung, 23. Feb. 2016. URL: <http://www.mars.com/germany/de/press-center/press-list/news-releases.aspx?SiteId=70&Id=7010>, 14.4.2016.

darauf verlassen können, dass die Lebensmittel und Getränke, die wir konsumieren, sicher sind. In einer globalisierten Welt mit einer komplexen, dem Just-in-Time-Prinzip unterworfenen Produktionskette kann sich ein lokales Problem im Bereich der Nahrungsmittelsicherheit innerhalb kürzester Zeit zu einem internationalen Notfall ausweiten. Bedenken in Bezug auf Lebensmittel nehmen im öffentlichen Bewusstsein einen immer größeren Raum ein. Wir sind der Meinung, dass jene Unternehmen, welche sich durch hervorragende Qualitätskontrollen und eine kontinuierliche Produktüberwachung auszeichnen, in der langen Frist am besten positioniert sind, um Risiken im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit zu mindern. In diesem Beitrag werden in einem ersten Schritt Lebensmittelmängel nach Art und Kategorie dargestellt. Anschließend stellen wir Schutz- und Sicherheitslösungen vor, die eingesetzt werden, um entsprechende Vorfälle zu vermeiden und schließen diesen Beitrag mit einem Fazit ab.

Lebensmittelmängel nach Art und Kategorie

Gesetzliche Vorgaben sehen vor, dass Nahrungsmittelmängel erfolgen müssen, wenn eine großflächige Verbreitung einer Lebensmittelvergiftung oder Verletzungen der Konsumenten durch Fremdkörper vermindert werden können. Jeder Mangel steht für einen Beinahe-Ernstfall bzw. einen Vorfall, der immense Auswirkungen – von Krankheit bis zum Tod – hätte haben können. Gemäß Abbildung 1 ist zu entnehmen, dass 47% aller Lebensmittelmängel auf eine mikro-biologische Kontamination (wie z. B. die Präsenz oder das Wachstum schädlicher Mikroorganismen) zurückzuführen ist. Wie kann es sein, dass Krankheitserreger an fast der Hälfte aller Lebensmittelmängel in den USA schuld sind?

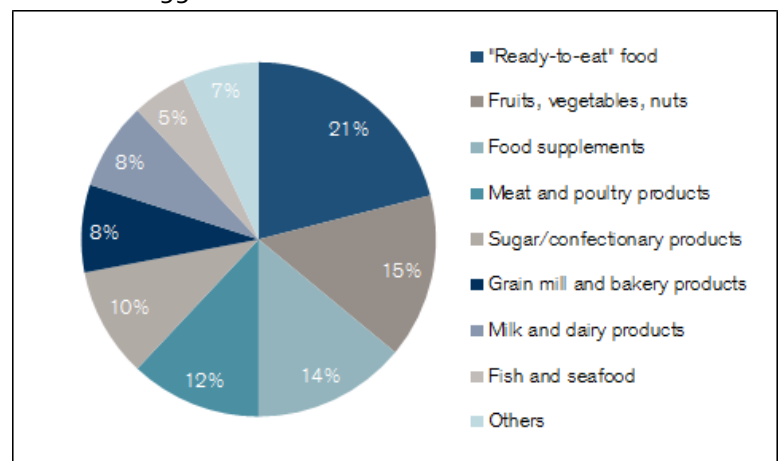
Abb. 1: Gründe für Lebensmittelmängel in den USA



Quelle: Swiss Re

Wer eine Antwort auf diese Frage sucht, sollte sich die stark fragmentierten Lieferketten genauer ansehen: Die moderne Lebensmittelproduktion ist äußerst komplex und umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Produktionsphasen (landwirtschaftliche Erzeugung, Schlachtung oder Ernte, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Distribution), bis die Endprodukte schlussendlich beim Konsumenten auf dem Tisch landen. Aufgrund der Globalisierung erhöht sich der Komplexitätsgrad erheblich. Eine globale Organisationsstruktur kann im Falle eines Mangels eine schnelle und effiziente Untersuchung nach den Ursachen eher behindern. Der Grund dafür ist das Problem, dass sich die schädlichen Mikroorganismen in Windeseile über die gesamte Produktionskette verteilen können.

Abb. 2: Fertiggerichte sind am stärksten betroffen



Quelle: Swiss Re

Laut Swiss Re, einer Schweizer Rückversicherungsgesellschaft, sind Fertiggerichte bzw. Convenience-Produkte, die in Massenproduktion hergestellt werden, am häufigsten von Produktrückrufen betroffen (auf sie entfallen 21 % aller Rückrufe, siehe Abb. 2). Hier werden einzelne Zutaten verschiedener Lieferanten „just in time“ an ein

Lebensmittelverarbeitendes Unternehmen geliefert. Selbst wenn nur Fleisch, Gemüse oder Milchprodukte verarbeitet werden, so stellt dies eine enorme Herausforderung dar, da die erforderlich hohen Anforderungen an Qualität und Hygiene zu erfüllen sind. Werden dann verschiedene Zutaten zusammengeführt und produziert, wie es bei der Produktion von Fertiggerichten gang und gäbe ist, steigt der Grad der Komplexität und somit die Fehlerwahrscheinlichkeit. Das wäre die naheliegendste Erklärung dafür, dass in Bezug auf diese Lebensmittelkategorie die meisten Rücknahmen zu verzeichnen sind.⁴

Schätzungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zufolge ziehen sich fast 10 % aller Konsumenten einmal im Jahr eine Lebensmittelvergiftung zu. Beinahe ein Drittel aller Menschen, die an Lebensmittelinfektionen sterben, sind Kinder unter fünf Jahren.⁵ Die Centers for Disease Control (CDC) in den USA, deren Aufgabe der Schutz der öffentlichen Gesundheit ist, bezeichnen durch Lebensmittelinfektionen verursachte Krankheiten und Todesfälle als eine schwere Belastung für das öffentliche Gesundheitssystem: Jährlich werden 48 Millionen Erkrankungen, 128.000 Einweisungen in Krankenhäuser und 3.000 Todesfälle gemeldet.⁶ Das Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten (US Department of Agriculture, USDA) schätzt, dass sich die Gesamtkosten in Zusammenhang mit Lebensmittelkontaminationen durch 14 bedeutende Krankheitserreger auf USD 14,1 Mrd. im Jahr belaufen (wobei Patientenausgaben für die medizinische Versorgung, Verdienstaufschläge und Kosten in Verbindung mit chronischen Krankheiten, die Folge einer Lebensmittelinfektion sein können, berücksichtigt sind).⁷

Natürlich können Lebensmittelproduzenten zur Übernahme eines Teils dieser Kosten verpflichtet werden, weshalb es nicht überrascht, dass der Lebensmittelsicherheit in der Branche eine hohe Bedeutung zukommt. 2011 führte die Grocery Manufacturers Association in den USA, der Verband der Lebensmittel-, Getränke- und Konsumgüterindustrien, eine Branchenumfrage zu diesem Thema durch. 58% der Befragten gaben an, in den vorhergehenden fünf Jahren von einem Produktrückruf betroffen gewesen zu sein. 52% berichteten von Lebensmittelrückrufen mit Finanzverlusten von mehr als USD 10 Mio. und 81% bezeichneten die finanziellen Folgen, die ein solcher Vorfall haben würde, als „einschneidend“ oder sogar „katastrophal“.⁸

Mögliche Lösungen

Die Grundregeln für eine sichere Zubereitung und Aufbewahrung von Lebensmitteln sind bekannt: Erhitzt man Lebensmittel auf über 100 °C, so sind sie mikrobiologisch unbedenklich. Werden Produkte wie z. B. Fleisch eingefroren, können sie problemlos über große Entfernungen transportiert werden. Die betroffenen Unternehmen verfügen in der Regel über die erforderlichen Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelsicherheit und wissen, wie sie diese im täglichen Betrieb umsetzen können. Jedoch können sie Drittparteien nur eingeschränkt (z. B. Direktlieferanten) oder gar nicht kontrollieren (z. B. Liefereinheiten, die nicht direkt für sie arbeiten). Da sie jedoch letztlich die Verantwortung für ihre Produkte tragen, sollten Nahrungsmittelproduzenten sicherstellen, dass alle Drittparteien über die gesamte Lieferkette hinweg bestimmte grundlegende Anforderungen erfüllen, wie beispielsweise die Folgenden⁹:

- Regelmässige Qualitätskontrollen, Zertifizierungen, Überprüfungen und Analysen
- Konstante Temperaturüberwachung
- Klare Angaben zur Haltbarkeit
- Klare Anweisungen zur Entsorgung
- Zeitnahe Anpassung an neue Rechtsvorschriften

⁴ Quelle: Swiss Re (2016): Food safety in a globalized world – Keeping our food safe in the 21st century. URL: http://media.swissre.com/documents/Food_safety_in_a_globalised_world_final.pdf, 18.4.2016.

⁵ Quelle: WHO (2015): WHO's first ever global estimates of foodborne diseases find children under 5 account for almost one third of deaths, Pressemitteilung, 3. Dez. 2015. URL: <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/en/>, 18.4.2016.

⁶ Quelle: Centers for Disease Control and Prevention (2011): CDC Estimates of Foodborne Illness in the United States, Pressemitteilung, Feb. 2011. URL: <http://www.cdc.gov/foodborneburden/2011-foodborne-estimates.html>, 18.4.2016.

⁷ Quelle: United States Department of Agriculture (2013): Making sense of recent cost of foodborne illness estimates, Sept. 2013. URL: <http://www.ers.usda.gov/media/1204379/eib118.pdf>, 18.4.2016.

⁸ Quelle: US Grocery Manufacturers Association (2011): Capturing recall costs: Measuring and recovering the losses, White Paper, Okt. 2011, S. 2. URL: http://www.gmaonline.org/file-manager/images/gmapublications/Capturing_Recall_Costs_GMA_Whitepaper_FINAL.pdf, 18.4.2016.

⁹ Quelle: Swiss Re (2016): Food safety in a globalized world – Keeping our food safe in the 21st century, S. 18. URL: http://media.swissre.com/documents/Food_safety_in_a_globalised_world_final.pdf, 18.4.2016.

Insbesondere der letzte Punkt – zeitnahe Anpassung an neue Rechtsvorschriften – ist unserer Ansicht nach nicht zu unterschätzen. Wir glauben, dass das strikter gewordene regulatorische Umfeld im Bereich der Lebensmittelsicherheit Anbietern von Zertifizierungs-, Überprüfungs- und Analyseleistungen langfristig Auftrieb geben wird. Der Food Safety Modernization Act (FSMA), ein US-amerikanisches Gesetz zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen, schreibt lebensmittelverarbeitenden Unternehmen umfassende, präventionsbasierte Kontrollen in den Bereichen Umwelt-Monitoring, Fertigprodukte, Wasseranalysen in der Produktion sowie Überprüfung ausländischer Lieferanten vor und sollte die Nachfrage nach Tests auf Krankheitserreger fördern.¹⁰ Er ermöglicht es der Food and Drug Administration (FDA), Ausbrüche zu verhindern, anstatt nur darauf zu reagieren. Zudem sieht das Gesetz vor, dass Lebensmittelbetriebe wirksame Maßnahmen zur Verhinderung von Kontaminationen implementieren und überwachen, regelmäßige Gefährdungsanalysen durchführen und potenzielle Sicherheitsrisiken bewerten. Gemäß diesen Richtlinien hat die FDA das Recht, Rückrufe für alle in den USA verkauften Lebensmittelprodukte einzuleiten, und Lebensmittelimporteure müssen Programme vorweisen, mittels derer sie sicherstellen, dass die von ihnen in die USA importierten Produkte unbedenklich sind. Zudem müssen die Importeure nachweisen, dass ihre Lieferanten die Anforderungen bezüglich vernünftiger und angemessener Präventivkontrollen erfüllen, die das gleiche Schutzniveau für die öffentliche Gesundheit bieten wie die Kontrollen gemäß dem FSMA.¹¹ Nach Angaben von Roka Bioscience Inc., einem US-amerikanischen Unternehmen für Lebensmittelanalysen, haben sowohl die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit als auch die Volksrepublik China ihre Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit auf ähnliche Weise verschärft. Das Unternehmen schätzt das derzeitige Marktpotenzial auf ca. USD 2 Mrd. und geht davon aus, dass das Gesamtvolumen im Analysebereich zwischen 2013 und 2017 um 6% bis 10% wachsen wird.¹²

Fazit

Bemühungen um die Erhöhung der aktuellen Standards im Bereich der Lebensmittelsicherheit stellen unserer Ansicht nach einen attraktiven langfristigen Wachstumstrend dar. Vor allem strengere Vorgaben und wachsende Sicherheitsbedenken der Bevölkerung treiben die Entwicklung von robusten Lebensmittelsicherheitssystemen zum Schutz vor chemischer oder mikrobieller Lebensmittelkontamination voran. Wir sind auch der Meinung, dass Regierungsbehörden eine wichtige Rolle bei der Aufklärung der Gesellschaft über Themen der Lebensmittelsicherheit spielen. Um hierzu beizutragen, stellte die WHO 2006 ihre „Five Keys To Safer Food“ – fünf Schlüssel zu sichereren Lebensmitteln – vor¹³:

- 1) Auf die persönliche Hygiene achten,
- 2) rohe und gekochte Bestandteile getrennt voneinander aufbewahren und zubereiten,
- 3) bei ausreichend hohen Temperaturen kochen,
- 4) Lebensmittel bei sicheren Temperaturen lagern und
- 5) sauberes Wasser und sichere Ausgangsprodukte verwenden.

Es ist durchaus vorstellbar, dass Regierungen zusätzliche Steuern zur Finanzierung von staatlichen Stellen zur Lebensmittel- und Wasserinspektion erheben könnten. Eine konstant hohe Produktqualität am Markt zu gewährleisten, ist unserer Ansicht nach nicht nur für die Lebensmittelunternehmen wesentlich, sondern auch für unsere Gesellschaft. Die betroffenen Unternehmen sind deshalb gezwungen, sich noch stärker um eine Verbesserung ihrer Qualitäts- und Sicherheitsstandards zu bemühen, weshalb wir in diesem Bereich einen langfristigen, strukturellen Wachstumstrend sehen.

Unserer Meinung nach ist das Anlagethema Gesundheitsprävention in Anbetracht der damit verbundenen Möglichkeiten sehr reizvoll und steht erst am Anfang eines langanhaltenden Wachstumszyklus. Wir gehen davon

¹⁰ Quelle: FDA (2011): FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), 4. Jan. 2011. URL: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/default.htm>, 18.4.2016.

¹¹ Quelle: FDA (2015): Questions & Answers on the Food Safety Modernization Act. URL: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm247559.htm>, 18.4.2016.

¹² Quelle: Roka Bioscience (2015): Company Overview, 2. Sept. 2015, S. 11 ff. URL: <http://rokabio.investorroom.com/2015-Sidoti-Emerging-Growth-Conference>, 18.4.2016.

¹³ Quelle: WHO (2006): Five Keys to safer food manual, S. 4. URL: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys.pdf, 18.4.2016.

aus, dass die Zyklizität des Markts für Lebensmittelanalysen im Vergleich zur allgemeinen Weltwirtschaft relativ gering ist, und bevorzugen daher Unternehmen, die sich in Marktnischen als Marktführer etabliert haben, in denen sie ihren jeweiligen Marktanteil steigern können. Aus diesem Grund halten wir Aktien von führenden Unternehmen im Bereich Molekular Diagnostik, Inspektion/Lebensmittel- und Wasseranalyse sowie von Herstellern von wissenschaftlichen Instrumenten und Verbrauchsgütern.

Weitere Informationen (wie aktuelle Fonds-Factsheets, Performanceberichte oder Quartalskommentare) finden Sie [hier](#).

CREDIT SUISSE AG
credit-suisse.com

Wichtige Hinweise

Dieses Dokument wurde von der Division Private Banking & Wealth Management von Credit Suisse („Credit Suisse“) und nicht von der Research-Abteilung von Credit Suisse erstellt. Es stellt keine Finanzanalyse dar und genügt deshalb nicht allen gesetzlichen Anforderungen zur Gewährleistung der Unvoreingenommenheit von Finanzanalysen und unterliegt keinem Verbot des Handels vor der Veröffentlichung von Finanzanalysen.

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine Werbemitteilung, die ausschließlich zu Werbezwecken verbreitet wird. Dieses Dokument dient ausschließlich zur Information und Veranschaulichung sowie zur Nutzung durch den Empfänger. Es stellt weder eine Aufforderung noch ein Angebot zur Zeichnung oder zum Erwerb der darin erwähnten Produkte und Dienstleistungen dar. Bei den darin enthaltenen Informationen handelt es sich lediglich um allgemeine Marktcommentare und in keiner Weise um regulierte Finanzberatung bzw. Rechts-, Steuer- oder andere regulierte Finanzdienstleistungen. Den finanziellen Zielen, Verhältnissen und Bedürfnissen einzelner Personen wird keine Rechnung getragen. Diese müssen indes berücksichtigt werden, bevor eine Anlageentscheidung getroffen wird. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht ausreichend, um eine Anlageentscheidung zu treffen, und stellen keine persönliche Empfehlung oder Anlageberatung dar. Sie bringen lediglich die Einschätzungen und Meinungen der betreffenden einzelnen Mitarbeiter von Private Banking & Wealth Management zum Zeitpunkt der Erstellung des Dokuments zum Ausdruck und beziehen sich nicht auf das Datum, an dem der Leser die Informationen erhält oder darauf zugreift.

Die Einschätzungen und Meinungen der Mitarbeiter von Private Banking & Wealth Management können von den Einschätzungen und Meinungen der Analysten von Credit Suisse oder von anderen Mitarbeitern von Credit Suisse Private Banking & Wealth Management oder den Eigenpositionen von Credit Suisse abweichen oder können diesen widersprechen. Sie können sich zudem jederzeit ohne Benachrichtigung ändern und es besteht keine Verpflichtung, die Angaben zu aktualisieren. Sofern dieses Dokument Aussagen über künftige Wertentwicklungen enthält, sind diese Aussagen zukunftsgerichtet und bergen daher diverse Risiken und Ungewissheiten.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen und Meinungen stammen aus oder basieren auf Quellen, die von Credit Suisse als zuverlässig erachtet werden; dennoch garantiert Credit Suisse weder deren Richtigkeit noch deren Vollständigkeit. Credit Suisse lehnt jede Haftung für Verluste ab, die aufgrund der Verwendung dieses Dokuments entstehen. Ist nichts anderes vermerkt, sind alle Zahlen ungeprüft. Sämtliche hierin erwähnten Bewertungen unterliegen den Bewertungsrichtlinien und -prozessen von Credit Suisse. Zu beachten ist, dass historische Wertentwicklungen und Finanzmarktszenarien kein verlässlicher Indikator für laufende und zukünftige Ergebnisse sind.

Mit jeder Anlage sind Risiken verbunden und unter volatilen oder unsicheren Marktbedingungen können der Wert und die Rendite der Anlage stark fluktuieren. Bei Anlagen in ausländischen Wertschriften oder Fremdwährungen besteht zusätzlich das Risiko, dass die ausländische Wertschrift oder die Fremdwährung gegenüber der Referenzwährung des Anlegers an Wert verliert. Alternative Anlageprodukte und -strategien (wie Hedge Fonds und Private Equity) können komplex sein und höhere Risiken beinhalten. Diese Risiken können sich aus dem ausgedehnten Einsatz von Leerverkäufen, Derivaten und Leverage ergeben. Zudem kann der Mindestanlagezeitraum für solche Anlagen länger sein als bei traditionellen Anlageprodukten. Alternative Anlagestrategien (wie Hedge Fonds) sind nur für Anleger bestimmt, welche die mit diesen Anlagen verbundenen Risiken verstehen und akzeptieren.

Dieses Dokument ist nicht für die Verbreitung an oder die Nutzung durch natürliche oder juristische Personen bestimmt, die Bürger eines Landes sind oder die in einem Land ihren Wohnsitz bzw. ihren Gesellschaftssitz haben, in dem die Verbreitung, Veröffentlichung, Bereitstellung oder Nutzung geltende Gesetze oder Vorschriften verletzen würde oder in dem Credit Suisse und/oder ihre Tochtergesellschaften oder verbundenen Unternehmen Registrierungs- oder Zulassungspflichten erfüllen müssten. Die Unterlagen wurden dem Empfänger zur Verfügung gestellt und dürfen nicht ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung von Credit Suisse weitergegeben werden.

In Deutschland wird das vorliegende Dokument von der Credit Suisse (Deutschland) AG verteilt bzw. bereitgestellt, die von der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) zugelassen ist und von ihr beaufsichtigt wird.

Copyright © 2016. CREDIT SUISSE GROUP AG und/oder verbundene Unternehmen. Alle Rechte vorbehalten.

CREDIT SUISSE (DEUTSCHLAND) AKTIENGESELLSCHAFT

Junghofstraße 16

D-60311 Frankfurt am Main