

Berufsbild des Allfinanzvermittlers beste Karrierechancen, urteilt die unabhängige Assekurata. Doch in punkto Aus- und Weiterbildung, Vergütung und Nachhaltigkeit sieht Geschäftsführer Dr. Reiner Will zwischen den Vertrieben beträchtliche Unterschiede.

Das Unternehmens-Rating kann vor allem berufs- und branchenfremden Ein- und Umsteigern die Orientierung erleichtern. Bei der DVAG stammen über 90% der Vermittler aus dieser Ecke. Ein steigendes Interesse stellt Marketing-Vorstand Dr. Helge Lach bei IT- und Bankangestellten fest. Ein Drittel von 500 befragten und um ihren Arbeitsplatz bangenden Bankern könne sich nach einer Studie vorstellen, für einen freien Finanzvertrieb zu arbeiten. Gerade bei diesen Interessenten sei ein Rating von großem Nutzen. „Wir können damit dokumentieren, dass wir qualitativ für den Berufseinsteiger auf verschiedenen Feldern wirklich etwas zu bieten haben.“

„Exzellente“ fällt bei der DVAG die Abgabequote aus. Vier Fünftel der Umsatzerlöse wurden laut Assekurata von 2001 bis 2004 als Provision und Vorsorgeaufwendungen unmittelbar in die Struktur ausgeschüttet. Die Branche liegt bei allenfalls 60%. Zwei Drittel der Provision fließen in die unterste Karrierestufe, die übrigen sechs Ebenen kassieren ein Drittel. Gelobt werden auch die Provisionsregelungen. „Alle Produkte sind in einem ausgewogenen Verhältnis berücksichtigt“, findet Markus Kruse, Projektleiter bei der Assekurata. Positiv schlägt sich im Karrieremodell auch der Verzicht auf Rückstufungen und das Anreizsystem mit befristeten frei verfügbaren Zuschüssen nieder.

In einem ersten Schritt will die DVAG das Rating in den eigenen Vertrieb hinein vermarkten. Den Vermögensberatern werde das Qualitätsurteil großes Selbstbewusstsein geben. Den Hauptnutzen sieht Vorstand Lach für die nach § 84 HGB freien Handelsvertreter im Aufbau ihres eigenen Vertriebs. „Vor allem in der Bewerbungsphase können sie mit den im Rating enthaltenen Argumenten noch besser agieren.“

Neue Messlatte für Allfinanz

Die Assekurata geht davon aus, dass das erste Karriere-Rating für die Allfinanzvertriebe neue Maßstäbe setzt. Wegen der hohen Kosten für das aufwendige interaktive Verfahren, in das überwiegend interne Daten einflie-

ßen, kommen voraussichtlich nur die Top Ten der Branche in Betracht. Wie bei Versicherungsunternehmen gilt das Rating nur ein Jahr lang und bedarf dann einer Aktualisierung. Die Kölner Agentur denkt über ein Rating mit kleinerem Instrumentarium nach.
JÖRG KNOSPE

Risk Management

Dr. Wolfgang Fraenk*

Weniger ist manchmal mehr

Functional Food – ein neues Risiko?

Das Wissen über den Einfluss der Ernährung auf Gesundheit und Wohlbefinden hat in den letzten Jahrzehnten stark zugenommen. Untersuchungen zeigen, dass etwa zwei Drittel der Sterbefälle in Deutschland auf Erkrankungen in Folge falscher Ernährung zurückzuführen sind. Daher wird dem Einfluss der Ernährung auf Erkrankungen wie z.B. Diabetes Typ II, Erkrankung der Herzkranzgefäße oder Krebs zunehmende Beachtung geschenkt.

Somit ist es nicht verwunderlich, dass in den Industrienationen Lebensmittel entwickelt werden, die dem Konsumenten neben Sättigung und Nährstoffzufuhr weiteren Zusatznutzen versprechen: Die so genannten „Funktionellen Lebensmittel“ oder „Functional Food“, die das körperliche und seelische Wohlbefinden steigern sollen.

Während in den USA Functional Food mehr im Bereich des „Lifestyles“ und zum Komfort der Konsumenten verbreitet sind, stehen in Japan und Europa gesundheitliche Überlegungen im Vordergrund. Functional Food besitzt das Potenzial, zur Erhaltung und Verbesserung der Gesundheit beizutragen und eröffnet gleichzeitig der Lebensmittelindustrie neue Wachstumsmöglichkeiten; jedoch sind auch Risiken mit dem Verzehr verbunden.

Functional Food ist ein Sammelbegriff, für den bisher weder in Deutsch-

land noch in der EU oder in Nordamerika rechtlich verbindliche Definitionen existieren. Lediglich Japan, das Ursprungsland dieser speziellen Lebensmittelkategorie, hat seit 1991 eine gesetzliche Grundlage für Lebensmittel zum spezifischen gesundheitlichen Gebrauch (foods for specified health use; FOSHU).

Keine Pillen, Kapseln oder Pulver

Allgemein werden in Deutschland unter dem Begriff Functional Food verarbeitete Lebensmittel verstanden, die nicht nur der Sättigung und Nährstoffzufuhr dienen, sondern dem Verbraucher einen Zusatznutzen versprechen, der in der Erhaltung bzw. Steigerung des körperlichen und/oder seelischen Wohlbefindens bzw. in der Verringerung des Risikos für ernährungsabhängige Krankheiten liegt. Die Wirkung bzw. der Effekt von Functional Food muss bei üblichen Verzehrmenngen nachgewiesen werden. Es sind keine Pillen, Kapseln oder Pulver, sondern Teil normaler Mahlzeiten und müssen daher Lebensmittel bleiben. Gemäß dieser Definition würde der Begriff „Functional Food“ also grundsätzlich alle Lebensmittel umfassen, die nachweislich einen positiven Einfluss auf den

* Risikospezialist bei AssTech GmbH (Swiss Re Group) mit den Schwerpunkten Life Science, Pharma, Chemie.

Stoffwechsel ausüben. Eine Differenzierung zwischen unbehandelten und verarbeiteten Lebensmitteln erfolgt nicht. Gegenwärtig werden verschiedene Strategien bei der Herstellung von Functional Food verfolgt. Die wesentlichen Ansatzpunkte dabei sind:

- Entfernen eines Lebensmittelbestandteiles, der unerwünschte Effekte zur Folge hat,
- Erhöhung der Konzentration eines natürlichen Bestandteils zur Steigerung positiver Effekte,
- Zusatz von Stoffen, die üblicherweise in dem Lebensmittel nicht vorkommen,

- Substitution von negativ bewerteten Bestandteilen durch positiv bewertete

- Verbesserung der Bioverfügbarkeit.

Nach der in Deutschland üblicherweise verwendeten Definition von Functional Food ergibt sich eine Vielzahl von scheinbaren Anwendungsbereichen für Functional Food. So soll Functional Food vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie z.B. Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörungen oder Blutgerinnungsstörungen oder auch vor der Entwicklung von Krebserkrankungen und vorzeitigen Alterungsprozessen schützen. Das Immunsystem oder der Knochenauf-

bau zur Osteoporosevorbeugung sollen unterstützt werden, die Gesundheit von Magen, Darm und Leber gefördert sowie mentale und psychische Prozesse positiv beeinflusst werden.

Ausgewählte wichtige Inhaltsstoffe von Functional Food

Die Tabelle 1 erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit; sonstige Gruppen: Lipide, Fettersatz- oder Austauschstoffe, bioaktive Peptide, Mineralstoffe, Vitamine, ungesättigte Fettsäuren. Die beschriebenen Wirkungen sind vielfach umstritten und nicht wissenschaftlich bewiesen.

<i>Bezeichnung</i>	<i>Beschreibung, funktioneller Inhaltsstoff</i>	<i>wichtigster zugeschriebener, potenzieller Nutzen</i>	<i>Ausgewählte Produkte</i>
Pro-, Präbiotische, Synbiotische Lebensmittel ¹	<ul style="list-style-type: none"> - Probiotika: lebende Mikroorganismen wie z.B. Milchsäurebakterien - Präbiotika: unverdauliche Nahrungsinhaltsstoffe, die das Wachstum bestimmter Darmbakterien stimulieren - Synbiotika: Kombination aus Pro- und Präbiotika 	Positiver Einfluss auf bzw. Stärkung von <ul style="list-style-type: none"> - Darmfunktionen, - Stoffwechsel, - Immunsystem 	Joghurt, Milchprodukte
Omega-3-Fettsäuren; CLA (Conjugated Linolic Acid)	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	Schutz vor Herz-Kreislaufkrankungen, chronischen entzündlichen Erkrankungen wie Rheuma	Brot, Eier, Margarine, Erfrischungsgetränke
Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe	Stoffe, die nicht zu den Hauptbestandteilen (= primären) Pflanzeninhaltsstoffen gehören; vielfach auch als „bioaktive Substanzen“ bezeichnet: Carotinoide, Phytosterine, Polyphenole, Phytoöstrogene, Sulfide, Terpene, Glucosinolate, Saponine	immunmodulierend, entzündungshemmend, blutdruckregulierend, antikanzerogen, antithrombotisch	Cerealien, Süßwaren, Tee, Kaffee, Sojabohnen, Getreide, Sesam, verschiedene Gemüsearten
Antioxidantien	Verhinderung von Oxidationsprozessen; Deaktivierung von Radikalen	Vitamine A, C, E, Carotinoide, Polyphenole, Selen, Metallbindende Proteine	ACE Drinks, Milchprodukte, Süßwaren, Cerealien, Tee, Mais, Karotten, Bestandteile aus Gewürzpflanzen

Tabelle 1: Wichtige Inhaltsstoffe von Functional Food

Hippokrates hat vor rund 2400 Jahren gefordert: „Nahrung soll eure Medizin und Medizin eure Nahrung sein“. Setzt man Nahrung mit Lebensmitteln gleich und Medizin mit Medikamenten, ist diese Forderung mit der heutigen Rechtsauffassung und der strikten Abgrenzung zwischen Arznei- und Lebensmitteln nicht mehr vereinbar. Während für Lebensmittel und Arzneimittel national und international jeweils gesetzliche Regelungen bestehen, ist dies für das Marktsegment Functional Food derzeit nicht der Fall. Die Schwierigkeit im Hinblick auf gesetzliche Regelungen ergibt sich dadurch, dass Functional Food im Übergangsbereich zwischen traditionell rechtlich getrennt betrachteten Lebens- und Heilmitteln liegt.

In Deutschland sind nach der gesetzlichen Definition des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes (§ 1 Abs. 1 LMBG, gekürzt) Lebensmittel „Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand vom Menschen verzehrt zu werden; ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend dazu bestimmt sind, zu anderen Zwecken als zur Ernährung oder zum Genuss verzehrt zu werden“. Arzneimittel sind nach Definition des Arzneimittelgesetzes (§ 2 Abs. 1 AMG, gekürzt) „Stoffe und Zubereitungen aus Stoffen, die dazu bestimmt sind, durch Anwendung am oder im menschlichen oder tierischen Körper Krankheiten, Leiden, Körperschäden oder krankhafte Beschwerden zu heilen, zu lindern, zu verhüten oder zu erkennen sowie die Beschaffenheit, den Zustand oder die Funktion des Körpers oder die seelischen Zustände zu beeinflussen“. Angesichts der Tatsache, dass bereits Lebensmittel (Functional Food) mit Beipackzettel auf dem Markt sind, besteht mittlerweile die Notwendigkeit einer Abgrenzung von Functional Food zu Lebensmitteln.

Gemäss § 2 LMBG müssen alle Zusatzstoffe, d.h. auch die in Functional Food, zugelassen werden. Wegen der steigenden Bedeutung von Functional Food hat die EU eine Kommission über die Wissenschaft funktionaler Lebensmittel in Europa – Functional Food Science in Europe (FUFOSE) – eingerichtet. Deren Ziel-

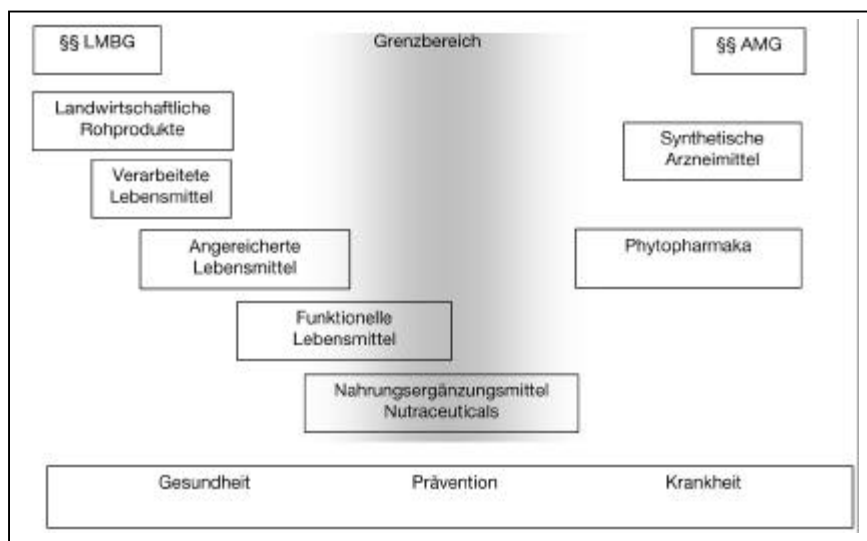


Abb.1: Functional Food im Grenzbereich zwischen Lebensmittel und Arzneimittel

setzung ist es, wissenschaftlich fundierte Methoden zu finden, um bei der Entwicklung von Nahrungsmitteln die benötigten Beweise für einen positiven Effekt auf erkennbare physiologische Funktionen im Körper, welche den Gesundheitszustand und das Wohlbefinden und/oder das Risiko von Krankheiten reduzieren können, zu erbringen. U.a. kam die Kommission zum Ergebnis, dass Functional Food in der Form üblicher Lebensmittel angeboten werden sollte und erwartet werden muss, dass die Wirkung in Mengen, wie sie üblicherweise in der Ernährung verzehrt werden, auftritt. Die Ergebnisse dienen als Grundlage für zukünftige Gesetze. Eine spezielle rechtliche Regelung von Functional Food gibt es auf EU-Ebene derzeit nicht.

Marktvolumen

Aufgrund der stark differierenden Definitionen und Abgrenzungen lässt sich das Marktvolumen von Functional Food nur schwer bestimmen, denn die recherchierbaren Informationen unterscheiden sich teilweise um das Zehnfache schon aufgrund der unterschiedlichen Definition von Functional Food. Das weltweite Marktvolumen wird auf ca. 40 bis 45 Mrd. Euro geschätzt. Den größten Anteil daran haben mit ca. 18 Mrd. US\$ die USA (Quelle: NBJ, Functional Food Report, 2002) gefolgt von Europa und Japan. Die Functional Food Märkte in diesen Ländern/Re-

gionen haben unterschiedliche Charakteristika. Während in Europa Milch- und Käseprodukte den höchsten Anteil haben (ca. 45%) nehmen in den USA und Japan funktionelle Getränke den wichtigsten Platz ein (ca. 60%). In jedem Fall ist Functional Food ein stark wachsendes Marktsegment mit jährlichen Steigerungsraten im zweistelligen Prozentbereich.

Risiken und Nebenwirkungen

Grundsätzlich müssen alle in Verkehr gebrachten Lebensmittel und damit auch Functional Food sicher und gesundheitlich unbedenklich sein. Bei Functional Food gibt es jedoch zusätzliche sicherheitsrelevante Aspekte, denen im Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln stärkere Beachtung geschenkt werden muss. Aufgrund der Vielfalt der Produkte haben die einzelnen Sicherheitsaspekte nicht allgemeinen Charakter, sondern gelten nur für bestimmte Produkte und sind daher in der Regel nicht auf andere übertragbar. Im folgenden Abschnitt finden sich einige Beispiele für bekannte Risiken im Zusammenhang mit Functional Food.

Nebenwirkungen und Überversorgung

Inhaltstoffe von Functional Food können bei bestimmten Risikogruppen in höheren Dosierungen Nebenwirkungen haben. Ein Beispiel: Viele Rau-

cher sind sich des schädlichen Einflusses des Rauchens bewusst und versuchen, ihr gesundheitliches Risiko durch die Zufuhr von Vitaminpräparaten, denen eine Schutzfunktion zugeschrieben wird, zu mindern. Im Rahmen von wissenschaftlichen Untersuchungen zur Wirkung von Beta-Carotin (Vitamin A) zeigte sich, dass bei Rauchern, die über mehrere Jahre Beta-Carotin oder Beta-Carotin im Gemisch (z.B. als ACE Drink) erhielten, die Häufigkeit von Lungenkrebs und Todesfällen im Zusammenhang mit Erkrankungen des Herzkreislaufsystems deutlich erhöht war. Aufgrund dieser Ergebnisse mussten diese Studien abgebrochen werden. In keiner dieser Untersuchungen hatte Beta-Carotin einen Schutzeffekt.

Ein weiteres aktuelles Beispiel ist eine im Herbst 2004 publizierte Studie an über 130.000 Teilnehmern. Sie zeigt auf, dass die regelmäßige Einnahme von hohen Mengen Vitamin E (> 400 IU/Tag) bei älteren Personen langfristig das Sterberisiko erhöht. Derart hohe Mengen an Vitamin E können durch herkömmliche Nahrung in den seltensten Fällen erreicht werden; in so hohen Konzentrationen werden sie jedoch in vielen Nahrungsergänzungsmitteln wie z.B. Vitaminpillen gefunden und vom Verbraucher in Selbstmedikation nach dem Prinzip „Viel hilft viel“ konsumiert.

Diese Studie ist insofern bemerkenswert, als gerade Vitamin E seit einiger Zeit in dem Ruf steht, besonders gesundheitsförderlich zu sein. Seine anti-oxidative Wirkung sollte vor allen möglichen chronischen Krankheiten schützen, wie z.B. Krebs, Morbus Alzheimer und Herzerkrankungen. Vielfach handelt es sich dabei um Annahmen, für die es oft keine Beweise gibt.

In Dänemark hat man bereits auf die Gefahr der Vitamin-Übersorgung reagiert. Im August 2004 haben Behörden einem Hersteller die Erlaubnis verweigert, mit Vitaminen angereicherte Cerealien auf den Markt zu bringen. Grund hierfür war insbesondere eine mögliche Gesundheitsgefährdung von Kindern durch den Verzehr Vitaminen-angereicherter Produkte.

Hypervitaminosen

Durch Konsum größerer Mengen oder verschiedener Arten von Functional Food können Hypervitaminosen, d.h. krankhafte Zustände infolge einer Vitamin-Überdosierung – insbesondere der fettlöslichen Vitamine A und D – entstehen. Sehr hohe Dosierungen von Vitamin D können beispielsweise zu schweren Intoxikationen durch einen erhöhten Blut-Calcium-Spiegel führen. Die Symptome reichen von Erbrechen, Durchfall, Kopf-, Gelenkschmerzen bis zum Nierenversagen durch Kalkablagerungen. Eine übermäßige Aufnahme von Vitamin A kann zu Kopfschmerzen, nervöser Reizbarkeit, Erbrechen, Schwindel und Schleimhautblutungen führen. Bei chronisch zu hoch dosierter Einnahme äußert sich die Vergiftung in schmerzhaften Schwellungen der Haut, in Knochen- und Gelenkschmerzen. Eine Überdosierung von Vitamin A in der Schwangerschaft kann sogar zu Missbildungen des Kindes führen.

Allgemein gilt zu beachten, dass letztendlich alle Wirkstoffe nur in einem definierten Mengenbereich gesundheitsverträglich sind und eine Überschreitung eines Schwellenwertes eine gegenteilige Wirkung zur Folge hat. Dies kann insbesondere dann zum Tragen kommen, wenn verschie-

dene mit demselben funktionellen Zusatzstoff angereicherte Lebensmittel parallel konsumiert werden.

Vermutete bzw. denkbare Risiken

Die biologische Wirkung von Inhaltsstoffen von Functional Food ist vielfach abhängig von dem Lebensmittel, mit dem es verabreicht wird. Aus diesem Grund kann es zu Wechselwirkungen mit anderen Lebensmittelkomponenten oder auch zur Veränderung der Bioaktivität kommen. Deshalb erscheint es erforderlich, nicht nur den funktionellen Inhaltsstoff, sondern jedes Lebensmittel einzeln auf seine Wirksamkeit und Sicherheit hin zu prüfen.

Die Liste der denkbaren Risiken ist lang. Neben der Wechselwirkung verschiedener Inhaltsstoffe ist auch die Wechselwirkung mit Medikamenten möglich. Weder hierzu noch über die Langzeitwirkung vieler Inhaltsstoffe von Functional Food ist hinreichend viel bekannt. Diese könnten und sollten z.B. in Post-Marketing Studien wissenschaftlich untersucht werden. In den meisten Ländern sind solche Untersuchungen jedoch nach heutigem Stand nicht zwingend vorgeschrieben und existieren demzufolge nicht. Des Weiteren können Inhaltsstoffe bei bestimmten Personengruppen Lebensmittelallergien auslösen.

Inwiefern Functional Food das Potenzial hat, gesamtgesellschaftlich betrachtet das Auftreten ernährungsabhängiger Krankheiten positiv zu beeinflussen, wird in der Wissenschaft kontrovers diskutiert. Einigkeit besteht bei Experten, dass in den meisten Fällen bei einer ausgewogenen Lebensmittelaufnahme ernährungsphysiologisch auf Functional Food verzichtet werden kann, da der Großteil der westlichen Bevölkerung mit Nährstoffen oder Vitaminen bereits übersorgt ist. Ausgewählte Personengruppen können jedoch von Functional Food profitieren, vorausgesetzt die Aufnahme erfolgt gezielt auch unter Berücksichtigung und Abwägung möglicher Risiken.

Versicherungsrelevanz

Aus den genannten Fakten ergibt sich für Functional Food ein Schadenpotenzial, das vor allem Haft-

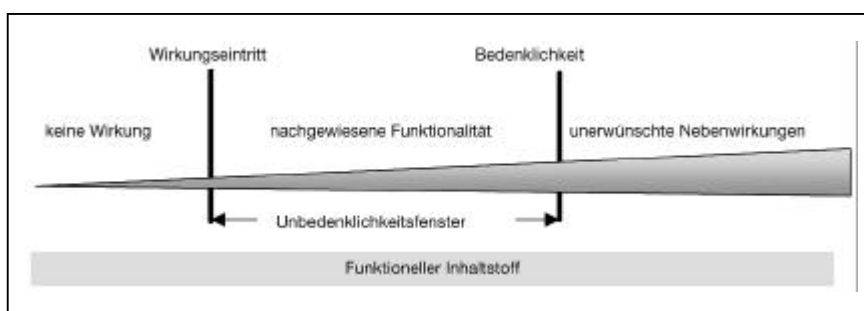


Abb.2: Dosis-Wirkungs-Beziehung

pflichtversicherer im Bereich Produkthaftpflicht treffen kann: Zum Beispiel in Form von Produkthaftpflichtschäden infolge von Nebenwirkungen von Inhaltsstoffen. Diese wären vor allem dann denkbar, wenn bestimmte Risikogruppen wie z.B. Schwangere, Raucher oder Kleinkinder Functional Food in größeren Mengen konsumieren. Ferner sind Personenschäden infolge verschiedener Wechselwirkungen oder durch Langzeitaufnahme denkbar oder auch Schäden, die sich rein als Folge mangelnder Aufklärung oder irreführender Werbung ergeben. Auch die Tatsache, dass Functional Food wie normale Lebensmittel vertrieben werden und aufgrund der Produktgestaltung der Einfluss auf die Gesundheit nicht für jeden abschätzbar ist, kann sich bei negativen Wirkungen ein Versicherungsschaden ergeben.

Ein wichtiger Faktor wird sein, ob ein kausaler Zusammenhang zwischen der Einnahme von Functional Food und einer Schädigung festgestellt werden kann und wer die Kausalität im Schadenfall nachweisen muss. Nicht zuletzt aufgrund der Vielzahl unterschiedlicher eingenommener Lebensmittelinhaltsstoffe wird eine Beweisführung sehr schwierig sein. Eine besondere Stellung nehmen die USA ein, wo u.U. auch ohne Kausalitätsnachweis hohe Kosten für den Haftpflichtversicherer entstehen können, beispielsweise für die Abwehr von Klagen. In der EU bestehen aufgrund eines notwendigen Kausalitätsnachweises derzeit eher geringe Chancen für solche Haftpflichtklagen.

Eine große Rolle spielt bei solchen Konstellationen das Rechtssystem bzw. die Entwicklung der Rechtsprechung. Ob für Functional Food in der Zukunft spezielle gesetzliche Regelungen getroffen werden und welche Auswirkungen diese für den Versicherer haben, bleibt abzuwarten. Im Schadenfall sollte man jedoch eher davon ausgehen, dass der Verbraucher geschützt wird und entsprechend zu seinen Gunsten entschieden wird.

Verglichen mit Pharmahaftpflichtschäden werden diese hier jedoch, so zumindest die Hoffnung der Hersteller, ganz erheblich geringer aus-

fallen. Um Schäden vorzubeugen empfiehlt es sich die Entwicklungen auf diesem Gebiet kritisch zu verfolgen und die Risiken auf ein entsprechendes Exposure hin zu untersuchen.

Schwache Signale verstärken

Functional Food zählt ähnlich wie Elektromagnetische Felder (EMF), genmodifizierte Lebensmittel (GMOs), BSE/TSE oder Nanotechnologie zu den Emerging Risks. Diese Risiken besitzen grundsätzlich ein Potenzial für Großschäden, deren Folgen heute nicht oder nur bedingt abschätzbar und somit monetär bewertbar sind. Für die Versicherungswirtschaft, aber auch für Hersteller, können einige dieser Risiken eine existenzbedrohende Gefahr darstellen. Aus diesem Grund legt die Assekuranz, insbesondere die Rückversicherung, ein besonderes Augenmerk auf diese Art von Risiken und fungiert zugleich als Frühwarnsystem der Gesellschaft, indem sie schwache Signale wahrnimmt

und den Risikodialog initiiert. Vor diesem Hintergrund lohnt sich eine kritische Auseinandersetzung mit Emerging Risks im Allgemeinen und mit Functional Food im Besonderen.

Versprechungen auf Vitalität und Gesundheit verleiten schnell zum Kauf von Functional-Food-Produkten. Wer denkt schon daran, dass Joghurts, die das Immunsystem stärken sollen, Multivitamin-tabletten oder Blutdruck regulierende Getränke der Gesundheit auch schaden können? Fakt ist, dass mit einer gesunden Ernährung die Versorgungslage der Bevölkerung mit Energie und Nahrungsinhaltsstoffen in unseren Breitengraden gut, oftmals sogar mehr als gut ist und eine ausgewogene Ernährung bis auf wenige Ausnahmen für die breite Bevölkerung in Europa ausreicht, um den Bedarf an Nährstoffen zu decken. Dadurch relativiert sich die Risiko-Nutzen Relation von Functional Food für einen Großteil der potenziellen Konsumenten. Weniger ist eben manchmal mehr.

Schadenversicherung

*Prof. Dr. Harald Brachmann**

Die Konditionenpolitik des Schadenversicherers

1. Einführung

Die Konditionenpolitik zählt zu den marketingpolitischen Instrumenten, d.h. Aktionsinstrumenten, die dem Versicherer dazu dienen, aktiv Einfluss auf den Absatzmarkt zu nehmen.¹ Die marketingpolitischen Instrumente werden unterteilt in die Produkt-, Distributions-, Kommunikations- und Kontrahierungspolitik,² wobei bezüglich der Kontrahierungspolitik – begrifflich abgeleitet aus dem „Kontrakt“ (Vertrag) – weiter unterschieden werden kann in die Prämien(Preis-)politik und Konditionenpolitik.³

Die Prämienpolitik betreibt die Gestaltung der Grundprämie über die Faktoren Kosten, Nachfrage und

Konkurrenz.⁴ Die Konditionenpolitik⁵ über die Zahlungsbedingungen und die Rabattierung dient der Feinsteuerung der Grundprämie und führt zu differenzierten Prämien bzw. zu einer so genannten Prämienpreizung. Der Begriff der Konditionenpolitik beinhaltet (natürlich), dass dieser nur die Konditionen im Sinne von Aktionsinstrumenten zugerechnet werden können, die dem VU einen Handlungsspielraum eröffnen.

* Fachhochschule Köln, Institut für Versicherungswesen.

1 Vgl. Weis, H. Ch.: Marketing, Ludwigshafen 2004, S. 114.

2 Vgl. ebenda, S. 114 f., S. 221 ff.

3 Vgl. Hårdler, J. (Hrsg.): Betriebswirtschaftslehre, München/Wien 2001, S. 323 f.

4 Vgl. Weis, a.a.O., S. 334 f.

5 Vgl. Hårdler, J. a.a.O., S. 325.