

# Nachgefragt

Lebensmittelskandale

## Agieren statt Reagieren



### Putenfleisch mit Antibiotika, Pferdefleisch in Lasagne und falsch deklarierte Bio-Eier – davon handeln die jüngsten Skandale. Die gv-praxis fragte die Profis, wie sie auf Nummer sicher gehen.

**Frank Seipelt, Sprecher der Geschäftsführung Rewe-Foodservice:** „Nach den uns aktuell vorliegenden Lieferantenerklärungen bestehen keinerlei Anhaltspunkte, dass falsch deklarierte Bio- und Freilandeier von uns ausgeliefert wurden. Zum Thema Pferdefleisch ist zu konstatieren, dass wir nach bisherigen Erkenntnissen außer den bereits veranlassten Warenrückrufen nicht weiter betroffen sind. Ergänzend haben wir von den betreffenden Lieferanten eine Stellungnahme angefordert. Demnach liegen uns derzeit keine Hinweise vor, dass andere unserer Lieferanten von den Rückrufen betroffen sind. Nicht zuletzt auch aufgrund früherer Fleischskandale haben wir vor Jahren schon die beiden Frischezentren in Ulm und Hildesheim für die eigene Herstellung von Frischfleischprodukten errichtet, um stets eine einwandfreie Rohware samt derer Verarbeitung sicherzustellen. So können wir Probleme, wie sie jetzt offensichtlich wurden, im Vorfeld vermeiden. Selbstverständlich liegen uns zusätzliche Stellungnahmen der Rohwarenlieferanten vor. Wir beobachten die weitere Entwicklung permanent und werden bei neuen Erkenntnissen umgehend im Sinne unserer Kunden und des Verbraucherschutzes reagieren.“

**Bernd Stark, Geschäftsführer Salomon Food World:** „Wir setzen überwiegend Rohstoffe aus dem Vion-Konzern ein und da werden keine Pferde geschlachtet und/oder zerlegt. Aus diesem Grund mussten nicht viele zusätzliche Maßnahmen ergriffen werden. Bei getätigtem Zukauf der Ware wird der Aspekt der potenziellen Kontamination durch Verarbeitung anderer Tierarten verstärkt in die Risikobetrachtung einbezogen und Lieferanten, die auch Pferde schlachten, werden/wurden als Lieferant ausgeschlossen. Zusätzlich werden Untersuchungen von Rohstoffen und Endprodukten durchgeführt, weil Kunden, vor allem in Großbritannien, Nachweise in Form von Untersuchungsergebnissen anfordern und sich hierbei nicht nur auf die Untersuchung von Pferde-DNA beschränken. Fast alle Kundenanfragen konnten mit einer sachlichen umfangreichen Stellungnahme beantwortet werden, nur wenige hatten darüber hinausgehenden Informationsbedarf. Wichtig ist es für uns, schnell auf Kundenanfragen zu reagieren und Sicherheit weiterhin zu geben. Die Kunden kennen uns als Markenartikler. Sie wünschten zum Teil als zusätzliche Sicherheit für die neue Situation eine explizite Bestätigung, die sie prompt erhielten.“

**Cornelia Härtel, Geschäftsführerin RWS Cateringservice, Leipzig:** „Als Cateringservice, der stark im sensiblen Bereich von Altenpflegeheimen und Kindertagesstätten engagiert ist, sehen wir „Auf-Nummer-sicher-gehen“ als laufende Aufgabe. Soweit trotz des enormen Preisdrucks irgend möglich, binden wir Lieferanten nach dem Grundsatz: Qualität geht vor Preis. Qualität, Zuverlässigkeit und Lieferbedingungen müssen stimmen. Dazu gehören Zertifizierungsnachweise, die wir regelmäßig überprüfen, nicht nur bei Großlieferanten, sondern etwa auch von unseren regionalen Anbietern. In konkreten Fällen, jetzt auch hinsichtlich der Fleischdeklaration, holen wir zusätzliche Stellungnahmen unserer Lieferanten ein. Bei der Speisenzubereitung greift unser eigenes „Präventionsmanagementsystem“. Es reicht von der strengen Einhaltung des HACCP-Konzepts über zusätzliche Belehrungen für das Küchenpersonal bis hin zur schnellen, möglichst Vorab-Information für unsere Kunden, wie wir mit einem akuten Problem umgehen. Das erspart erfahrungsgemäß viele Rückfragen. Andere Risiken können wir minimieren, indem wir einen großen Teil unseres Speisenangebotes selbst zubereiten.“