

Dioxin-Skandal

Vorsichtsmaßnahmen für das Gastgewerbe

Die Folgen der bundesweiten Dioxinfunde in Lebens- und Futtermitteln verunsichern nicht nur die Verbraucher, sondern auch die Verantwortlichen im Außer-Haus-Markt. Fakt ist, dass Dioxin-Tests überhöhte Giftwerte bei Eiern, Fleisch von Hühnern und Schweinen ergeben haben. Mehrere Staaten haben bereits den Lebensmittelimport aus Deutschland verboten.

Bereits vor Tagen hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die Chargennummern der mit Dioxin belasteten Eier benannt:

1-DE-05.../ 2-DE-05.../ 3-DE-05... (NRW)
2-DE-03.../ 3-DE-03... (NI)

Von einem Verzehr der Eier mit diesen Kenn-Nummern wird abgeraten.

Weiter unklar ist, woher das Dioxin in dem Zusatzfett für Tierfutter stammte und welche Massen an Eiern, Geflügel- und Schweinefleisch belastet sind. Die technische Mischfettsäure war von dem Biodieselhersteller Petrotec über den niederländischen Händler Olivet an den Futtermittelhersteller Harles und Jentzsch im schleswig-holsteinischen Uetersen geliefert worden und dort wahrscheinlich durch ein Versehen ins Tierfutter gemischt worden.

In der Zwischenzeit wurden in vielen Gastronomie- und Cateringunternehmen Vorsichtsmaßnahmen getroffen. Christoph Wörner, Bereichsleiter Zentraleinkauf bei Aramark hat nach Bekanntwerden der Dioxingefahr sofort mit allen Lieferanten **Kontakt aufgenommen und Stellungnahmen** eingefordert. Wörtlich: „Alle Lieferanten gaben positive Rückmeldungen: Es besteht zurzeit keine Dioxingefahr in unseren Produkten.“ Die Einkaufsabteilung stehe weiterhin mit allen Lieferanten in Kontakt und wird „bei neuen Erkenntnissen entsprechend reagieren“.

Nur vereinzelt hätten Gäste sich angesichts des jüngsten Dioxin-Skandals nach der Herkunft des Geflügels erkundigt, vornehmlich im Straßenverkauf, berichten Michael Schrank und Daniel Peitzner von der Wienerwald Franchise GmbH. Die Sensibilität der Verbraucher fokussiere sich in erster Linie auf das Thema Eier. Gleichwohl hat man umgehend sämtliche Lieferanten kontaktiert, alle konnten die geforderten Unbedenklichkeitsbescheinigungen ausstellen. Diese wurden nicht nur den Franchisenehmern übermittelt. „Wir haben uns für eine offensive Kommunikationsstrategie zum Endverbraucher hin entschieden und Lieferantennamen sowie deren Stellungnahmen auf unserer Homepage veröffentlicht.“ Darüber hinaus stehen den Franchisepartnern entsprechende Plakate zum Aushang in den Restaurants zur Verfügung. „Gerade in solchen Krisenfällen zählt sich unsere Qualitätsstrategie aus“, so die Unternehmer. Sowohl was die Produktsicherheit als auch was die Glaubwürdigkeit anbelangt. „Unsere Lieferanten haben ihre Supply Chain verlässlich im Griff. Und unsere Marke genießt beim Verbraucher hohes Vertrauen. Gerade auch deshalb unser Entschluss, in die Kommunikationsoffensive zu gehen.“

Unbeeindruckt von der aktuellen Dioxin-Diskussion zeigen sich bislang auch die Gäste in den Bordrestaurants der Deutschen Bahn: **keine Veränderungen bei der Nachfrage** nach Rührei & Co. Vorsorglich wurden die Mitarbeiter im Bordservice frühzeitig darüber

informiert, dass die angebotenen Eierspeisen von der aktuellen Dioxin-Problematik nicht betroffen sind - **entsprechende Bestätigungen der Lieferanten** lagen vor. "So konnten Gästeanfragen sofort beantwortet und eventuell verunsicherte Gäste beruhigt werden." Trotz bestmöglicher Absicherung im Beschaffungsmanagement - bis hin zu regelmäßigen Audits - sieht man sich vom aktuellen Dioxin-Skandal betroffen: "Erzeuger und Anbieter profitieren gemeinsam vom Vertrauensvorschuss der Verbraucher bzw. Gäste. Eine Verunsicherung schadet am Ende beiden", heißt es aus Frankfurt. **Damit solche Skandale auf Erzeugerebene sich nicht wiederholen, sei primär der Gesetzgeber gefordert.**

Unser Experte Prof. Dr. Lutz Bertling rät dringend dazu, sich von den **jeweiligen Fleisch- und Eierlieferanten ein Zertifikat ausstellen zu lassen, dass sie nur dioxinfreie Ware verarbeiten oder anbieten.** Zum Risikomanagement gehöre die eigene Kontrollpflicht, so Bertling weiter. als Grund für den neuen Skandal sieht er ein nicht funktionierendes Kontrollsystem. „Hier hat man nach dem Gammelfleischskandal neue Stellen für Lebensmittelkontrolleure versprochen, aber am falschen Ende gespart.“ In Deutschland fehlten bis zu 1.500 Kontrolleure, um spürbaren Überwachungsdruck auf die Branche ausüben zu können, bestätigt Martin Müller, Vorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V. Aktuell seien bundesweit 2.500 Kontrolleure für 1,1 Millionen Betriebe zuständig. In manchen Regionen stehe nur ein Mitarbeiter für 1.200 Firmen zur Verfügung.

Auch Prof. Bertling pflichtet dem Kollegen bei. „**Wir brauchen keine schärferen Gesetze, sondern mehr Leute, die kontrollieren.**“ Das politische Versprechen, die gesamte Lieferkette für Eier, Getreide, Milch und Fleisch staatlich zu kontrollieren, hält er für Utopie. „Wir können nicht jeden Futtersack überprüfen.“ Stattdessen fordern Müller und Bertling eine höhere Kontrolldichte in allen Bundesländern, denn die sei in der Praxis ein frommer Wunsch.

<http://www.lebensmittelkontrolle.de>

www.wienerwald.de