



***EILT! Bitte sofort dem Dekanat und Pressestelle vorlegen!***



[Redacted]  
Hochschule Niederrhein  
[Redacted]  
[Redacted]  
[Redacted]

Vorab per Fax:



Vorab per Mail:



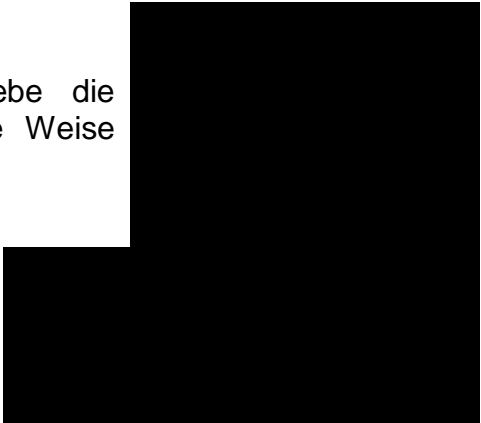
Köln, 20.05.2015

### **Begehren einer Stellungnahme**

Sehr [Redacted]  
sehr geehrte Damen und Herren,

wir recherchieren aktuell über Großküchen, deren allgemeine Zustände sowie deren Verarbeitung von Lebensmitteln. Die Recherche erstreckt sich dabei auch auf Großküchen, die durch Ihren Fachbereich ausgezeichnet wurden. Im Rahmen unserer journalistischen Sorgfaltspflichten fordern wir Sie daher höflich auf, zu folgenden Fragen Stellung zu nehmen:

1. Welche Kriterien müssen Betriebe erfüllen, um von Ihnen mit „drei Kochmützen“ ausgezeichnet zu werden? Wie erfolgt ein solches Prüfungsverfahren durch Sie?
2. Wie stellen Sie sicher, dass die solcherart zertifizierten Betriebe sich an die damit verbundenen Vorgaben halten? Führen Sie Kontrollen oder Stichproben durch? Auf welche Art und Weise und ggf. wie oft erfolgen diese?
3. Entziehen Sie auch Ihre Auszeichnung, falls Betriebe die geforderten Auflagen nicht mehr erfüllen? Auf welche Weise erfolgt eine solche Entziehung?



4. Dürfen Betrieben mit der Zertifizierung werben, auch wenn diese gerade „ruht“? Was bedeutet dies genau?
5. Konkret haben wir Fragen zu folgenden, von Ihrem Haus mit drei Kochmützen zertifizierten Betrieben:

**a) vitesca menü**



Wir haben Informationen, dass

- dort Gemüse zu Rohkostsalat verarbeitet wird, das nicht mehr frisch, zum Teil auch nicht mehr verkehrsfähig, ist. Es handelte sich um Schlangengurken, die teilweise deutlich von Schimmel befallen waren, teilweise auch innen braun – also verfault – waren.
- die nach DIN 10506:2012-03 vorgeschriebene Durchführung des „Cook & Chill“-Verfahrens teilweise nicht eingehalten wird: Speisen werden zu kurz gechillt, so dass diese nicht innerhalb von 90 Minuten die vorgeschriebene Temperatur von drei Grad erreichen, sondern noch handwarm sind. Deshalb werden sie danach im Tiefkühlager zwischengelagert, eingefroren und schließlich vor der Auslieferung wieder aufgetaut.
- dort regelmäßig Lebensmittel verarbeitet werden, deren Mindesthaltbarkeitsdatum erheblich, oft um sogar Monate, überschritten ist, ohne dass dies dem Kunden mitgeteilt wird.
- dort Lebensmittel nach Ablauf des MHDs wochen- oder monatelang tiefgekühlt werden, so dass teilweise Gefrierbrand und Austrocknungen entstehen.
- sogar Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums verarbeitet werden.
- dort auch für die Kindermenüs viele Zusatzstoffe (Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe) verwendet werden. Die Deklaration ist jedoch für die Kunden / Eltern nicht offensichtlich: Im Online-Auftritt verbirgt sich die Liste der Zusatzstoffe hinter einem nicht näher definierten bunten Punkt, den man anklicken muss, dann klappt ein Menü auf, das ganz nach unten gescrollt werden muss. Wir halten dies für irreführend. Auch die Formulierung „verpackt ohne Konservierungsstoffe“ halten wir für eine Irreführung und daher den Versuch einer Verbrauchertäuschung.

- c) Unsere letzten Fragen beziehen sich auf ein Unternehmen, das noch immer mit der Kochmützen-Zertifizierung wirbt, aber nicht mehr in der Liste der AG Schulverpflegung verzeichnet ist, angeblich diese Zertifizierung „ruht“:

**Diversa Integrationsunternehmen gGmbH** [REDACTED]

- Dort werden in erster Linie tiefgefrorene Convenience Produkte verarbeitet und teilweise ohne auch zu kochen kalt zusammengerührt. Statt der frischen Tomaten, wie auf der Internetseite suggeriert, verwendet man für die Zubereitung von Speisen größtenteils Pulver und sonstige bereits fertig gegarten Produkte, Konserven etc..

- [REDACTED]

- Wie kann es sein, dass es einem Betrieb, der mit Ihrer Bestnote wirbt, bei Einkauf und Verarbeitung der Speisen für Kinder und Jugendliche ganz offensichtlich in erster Linie um den Preis, nicht um die Qualität geht, da z.B. billiges Fleisch aus Mexiko oder, Thailand, Asien eingekauft wird?

- d) Wie bewerten Sie Vorgenanntes? Wie sind diese Vorgehensweisen und Abläufe der aufgezählten Unternehmen vereinbar mit Ihrer Bestnote? Haben Sie Kenntnis zu Vorgenannten Zuständen und Verhaltensweisen der genannten Unternehmen?

Warum dürfen solche Unternehmen mit „drei Kochmützen“ für sich werben? Wollen Sie aufgrund der Vorwürfe, die wir aufgelistet haben, etwaige Überprüfungen vornehmen? Wie werden Sie hierauf reagieren, was konkret veranlassen?

Wir möchten Sie bitten, uns möglichst zeitnah zu vorgenannten Punkten eine Antwort zuzuschicken. Als Frist für den Eingang einer solchen haben wir den

**29.05.2015, 12 Uhr**

