

Es geht nicht nur ums Schulessen

Die Schließung eines Caterers, der zehn Wiesbadener Schulen mit Essen versorgte, hat für Schlagzeilen gesorgt

Von Anke Hollingshaus

WIESBADEN. Es klingt so klar, so eindeutig: Hygienemängel, Warnung, Schließung, Aus für einen Schulcaterer, der seit neun Jahren erst wenige, zuletzt sogar zehn Wiesbadener Schulen mit warmem Essen versorgt hat. Eine Boulevardzeitung schreibt sogar von „Ekelalarm“. So etwas wird viel gelesen, noch mehr geklickt. Man kann die Geschichte aber auch ganz anders erzählen. Als eine Geschichte vom Wachstum eines Unternehmens, von Missverständnissen, nicht erfolgter oder missglückter Kommunikation.

Das Ergebnis bleibt gleich: In zehn Wiesbadener Schulen gibt es von heute auf morgen kein warmes Mittagessen mehr. Ein Unternehmen schließt, 16 Menschen verlieren ihre Arbeit. Inzwischen muss nur noch für drei Schulen ein neuer Anbieter gefunden werden, die sieben anderen sind nun wieder versorgt. Für den Unternehmer steht fest: Er orientiert sich beruflich neu. Seit September „wurden wir zwölfmal kontrolliert“, berichtet der Caterer Tariq Said. Das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz bestätigt das auf Anfrage. Er hatte in der IGS Rheingauviertel und in der Klarenthaler Sophie- und Hans-Scholl-Schule das Essen zubereiten lassen und es dann an andere Schulen geliefert. Die Kontrolleure vom Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz hätten bei ihren Besuchen häufig Kritikpunkte geäußert, „die mit der Zubereitung des Essens gar nichts zu tun hatten“, sagt der Caterer. Lockere Fliesen oder, in der IGS Rheingauviertel, ein angeblich illegal eingebauter Fettabscheider, den aber die Stadt eingebaut habe, seien moniert worden. Ja, heißt es aus dem Amt, auch der Fettabscheider sei moniert worden. Aber diese Probleme hätten nicht zur Schließung geführt.

Zwei Blickwinkel auf das gleiche Geschehen

Der Caterer weiter: Die Betriebsschließung selbst sei nicht aus hygienischen Gründen erfolgt. Er habe einen befreundeten Unternehmer aus Mainz ge-



Die Gerhart-Hauptmann-Schule (links), die Sophie- und Hans-Scholl-Schule (oben rechts) und die IGS Rheingauviertel (unten rechts) benötigen einen neuen Caterer.

Fotos: René Vigneron

beten, für ihn einzuspringen und die Wiesbadener Schulen zu beliefern. „Deshalb hat man mir letzten Endes den Laden zugemacht“, ist Tariq Said überzeugt. Dagegen das Veterinäramt: Die Schließung erfolgte aus hygienischen Gründen. Wie berichtet, waren in einem defekten Kühlschrank morgens um 6 Uhr verdorbene Nudeln und Reis gefunden worden. „Mein Mitarbeiter hätte, wenn er denn reingedurft hätte, selbstverständlich bemerkt, dass der Kühlschrank kaputt ist und diese Ware niemals ausgeliefert“, erklärt der Caterer. Im September gab es einen Listerienbefund bei Hackfleisch.

Zwei Blickwinkel auf das gleiche Geschehen. Eine Catering-Fachzeitschrift hat sich inzwischen auch mit dem Fall beschäftigt. Der Caterer selbst ist Quereinsteiger, hat Wirtschaftsinformatik studiert, und kam zum eigenen Betrieb, nachdem es 2013 größere Umwälzungen in Wiesbaden gegeben hatte. Eine Klinik-Großküche, die auch Schulen beliefert hatte, war insolvent, Tariq Said stieg ins Schulcatering ein, startete

an der Fliednerschule in Bierstadt. Das Essen seiner beiden Köche kam an, die Zahl der Schulen, die von ihm beliefert werden wollten, wurde größer, wuchs bis auf sieben. Und dann kamen im Herbst 2022 drei weitere dazu. 1300 Mittagessen bereitete das Team in zwei Küchen jetzt täglich zu. Tariq Said suchte sich Unterstützung bei einem externen Großküchen-Profi, sagt im Nachhinein selbstkritisch, dass er mit der Einhaltung aller Vorgaben überfordert gewesen sei. Ihm habe auch Know-how über bestimmte technische Vorgaben gefehlt (siehe Infokasten).

Gehapert hat es wohl auch an der Kommunikation. Sowohl beim Caterer, der beispielsweise die Abteilung Grundschulkindbetreuung im Sozialdezernat, die fürs Schulessen zuständig ist, nicht darüber informiert hat, dass er einen Kollegen aus Mainz für die Belieferung von Schulen einspannen wollte. Aber auch seitens des Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz. So wurde die Grundschulkindbetreuung erst am 13. Dezember über-

haupt über die Schwierigkeiten informiert, wie das Veterinäramt auf Anfrage bestätigt. Kurz vor den Weihnachtsferien stand also plötzlich im Raum, dass es kein Schulessen mehr geben würde und die Abteilung sowie die Schulen mussten mit Hochdruck nach Alternativen suchen. Die gibt es inzwischen für alle bis auf drei Schulen. „Aber wenn wir früher davon gewusst hätten, wäre das natürlich viel einfacher gewesen“, sagt Oliver Klump, Leiter der Abteilung.

Auf Anfrage lässt das Veterinäramt mitteilen: Ja, man sei von September bis Dezember insgesamt zwölfmal in beiden

Küchen des Caterers gewesen. Man habe hygienische und bauliche Mängel festgestellt, geschlossen worden sei wegen „nicht unerheblicher hygienischer Mängel“. Der von der Stadt eingebaute Fettabscheider in der IGS Rheingauviertel sei zwar moniert worden, die Schließung habe aber damit nichts zu tun.

Bei Stichproben an zwei Schulen bestätigen diese auf Anfrage, dass es nie Schwierigkeiten wegen des Essens gegeben habe. Keine Beschwerden von Eltern. Und der Caterer sei auch um die Kinder immer bemüht gewesen.

GENORMTES VERFAHREN

► Die Produktionsprozesse von Großcaterern müssen nach einem bestimmten Verfahren ablaufen. Das heißt HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) und ist ein betriebliches Eigenkontrollsystem zur Garantie der Lebensmittel- und Hygienesicherheit im Produktionsprozess. Ziel ist es, gesundheitsgefährdende Einflüsse auf den Verbraucher zu ver-

meiden. Dazu werden alle Gefahren im Lebensmittelherstellungsprozess identifiziert (Gefahrenanalyse) und kritische Kontrollpunkte (CCP) festgelegt, an denen gesundheitliche Risiken auftreten können und durch entsprechend festgelegte Maßnahmen gelenkt werden müssen. Zudem wird die Effizienz des Systems durch Dokumentationen ständig überprüft.