

<http://www.derwesten.de/staedte/duisburg/nach-team-wallraff-sendung-kuendigen-zwoelf-schulen-caterer-id10765189.html>

Großküche

# „Wallraff“-Sendung - Caterer wehrt sich gegen Ekel-Vorwürfe

11.06.2015 | 14:01 Uhr



Das in Großküchen zubereitete Schulessen wird dem Team-Wallraff-Bericht zufolge zum Teil unhygienisch und unappetitlich zubereitet.

*Foto: Franziska Kraufmann*

**Wegen Hygienemängel in der Großküche der Firma „Vitesca“, die in der RTL-Sendung aufgedeckt wurden, kündigten zwölf Duisburger Schulen dem Caterer.**

Nach der RTL-Sendung "Team Wallraff", die am Montagabend Hygienemängel in Großküchen aufgedeckt hatte ([wir berichteten](#)), hatten zwölf Schulen in Duisburg der Catering-Firma „Vitesca“ aus Wuppertal gekündigt. Das meldete am Mittwoch zunächst Radio Duisburg.

## Kündigung nach RTL-Sendung

Die zwölf Duisburger Ganztagschulen, die nach dem Lebensmittelskandal seit Dienstag nicht mehr aus der Großküche beliefert werden, haben mittlerweile einen neuen Caterer gefunden. Der Verein "Rapunzel", der die Mensen der Schulen betreibt, arbeitet nach Informationen dieser Redaktion ab sofort mit dem Rheinberger Unternehmen „Catering für Kids“ zusammen, das bereits am Donnerstag liefern soll.

## **Vitesca wehrt sich gegen Vorwürfe**

Indes wehrt sich Vitesca gegen die zahlreichen Anschuldigungen des Teams Wallraff. Auf seiner Homepage hat das Unternehmen eine Stellungnahme und ein Video veröffentlicht. Die „angeblichen Enthüllungen“ bezeichnet das Unternehmen aus Wuppertal als „Mischung aus selektiven Aufnahmen, hanebüchenen Behauptungen“ mit „einigen geschickten Schnitten“. Die 160 Vitesca-Mitarbeiter fühlten sich zu unrecht an den Pranger gestellt.

Dem Vorwurf etwa, im Betrieb werde verdorbenes Gemüse verwendet, widerspricht Vitesca, die im Fernsehen gezeigten Gurken seien als Retour an den Händler bestimmt gewesen. Zudem würden Mahlzeiten vor der Auslieferung nicht eingefroren, sondern auf drei Grad heruntergekühlt. Abgelaufene Waren würden nicht eingesetzt: „Das ist ein gängiges, schonendes Verfahren, durch das sich das Mindesthaltbarkeitsdatum um mehrere Monate verlängert.“ Auch Fischstäbchen würden nicht gefroren geliefert, man kühle sie in zwei Schritten auf, von denen die Undercover-Reporterin nur den ersten Schritt mitbekommen habe.

## **Caterer hat Hotline für Kunden eingerichtet**

Dennoch: „Natürlich nehmen wir die Hinweise vom Team Wallraff sehr ernst“, sagt Jan Reimann, einer der beiden Vitesca-Chefs, ergänzt allerdings, dass er das Vertrauen seiner Kunden verdiene. Für Fragen hat Reimann eine kostenlose Hotline einrichten lassen: 0800/ 8483722.