Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Viele Imbiss-Betreiber nicht ausreichend qualifiziert

Datum der Veröffentlichung:
5. März 2010

Viele Imbiss-Betreiber nicht ausreichend qualifiziert

Quelle:
Münstersche Zeitung[1]

KREIS STEINFURT Vor allem bei Kontrollen in kleineren Imbiss- und Gaststättenbetrieben gebe es für die Überwacher des Kreises oftmals Grund zur Beanstandung ? immerhin bei 40 Prozent der Überprüfungen, berichtete der Leiter der Lebensmittelüberwachung des Kreises Steinfurt, Dr. Christoph Brundiers, im Kreisausschuss.

Es scheint doch etwas dran zu sein an dem flapsigen Spruch: ?Wer nichts wird, wird Wirt?. Im Kreisausschuss für Umwelt, Ernährung und Landwirtschaft jedenfalls löste der Jahresbericht der Lebensmittelüberwachung eine lebhafte Diskussion aus.

?Unser größtes Problem ist die oftmals mangelnde Qualifikation der Betreiber?, klagte Brundiers sein Leid. Die festgestellten Defizite reichen von mangelnden Auszeichnungen der Inhaltsstoffe bis hin zu hygienischen Missständen.

Gelockertes Gaststättenrecht ein Problem

Vor diesem Hintergrund beklagte Brundiers das gelockerte Gaststättenrecht. Es sei unverständlich, dass eine Konzessionierung nur an den Alkoholausschank gekoppelt sei. Zudem herrsche die rechtliche Situation, dass man als Imbiss-Betreiber beispielsweise lediglich eine halbtägige Schulung bei der Industrie- und Handelskammer vorweisen müsse ? mehr nicht.

Hygienemängel Grund für viele Beanstandungen

Das sei mit eine Ursache für die häufigen Beanstandungen wegen mangelnder Hygiene. Speziell aber intensive Schulungen in Hygiene sind aus Sicht der Lebensmittelüberwachung unerlässlich in diesem Bereich.

?Es fehlt einfach an Qualifikation?, stöhnte Brundiers. Bei Imbissbetrieben mit ausländischen Spezialitäten herrsche vielfach die Situation, dass die gesamte Familie eingespannt ist. Da stünden die Eltern, die kaum Deutsch sprechen, in der Küche und kochten, während der Sohn oder die Tochter, die gut Deutsch sprechen, an der Theke bedienen.

Problem ist auch der häufige Betreiberwechsel

Während Helmut Fehr von den Grünen eine Lanze für die ausländischen Gerichte brach - ?mir schmeckt auch ein Döner immer gut? - fühlte sich Wilhelm Rahmeier von der CDU bei diesen Schilderungen unwillkürlich an den Spruch erinnert: ?Wer nichts wird, wird Wirt?.

Ein weiteres Problem sei der häufige Betreiberwechsel in den Imbissbetrieben, erläuterte Dr. Brundiers. ?Der eine hat gerade pleite gemacht, da ist der nächste schon wieder drin?, schilderte er. Da keine besondere Qualifikation für solche Betriebe verlangt werde, nutze auch die Arbeitsagentur diese Lücke, um gering Qualifizierte hier unterzubringen.

Gesetzgeber ist gefragt

?Eigentlich ist da der Gesetzgeber gefragt?, forderte Brundiers auf Nachfrage aus dem Ausschuss die Politik zum Handeln auf. Das Problem sei bekannt und werde auch bei Expertentagungen auf Landes- und Bundesebene immer wieder diskutiert ? bisher allerdings ohne verbindliche Konsequenzen.

Auch der Jurist Dr. Martin Sommer vom Rechtsamt des Kreises hielt mit seiner persönlichen Meinung auf Nachfrage nicht zurück: ?Als Frisör muss man eine zweijährige Ausbildung absolvieren und entsprechende Qualifikation nachweisen. Warum so etwas für einen Imbissbetrieb nicht gilt, vermag ich nicht einzusehen.?

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *11.11.2026 - 00:03*): http://www.easyhaccp.eu/news/viele-imbiss-betreiber-nicht-ausreichend-qualifiziert

Links:
[1] http://www.muensterschezeitung.de/lokales/steinfurt/kreis/art15703,837600
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news