

ABConcepts nimmt Stellung zu den jüngsten Lebensmittelskandalen

Ratinger Beratungsunternehmen bietet Sicherheit und Transparenz

Listerienbelastete Ekel-Wurst oder bakterienverseuchte Milch: von

Lebensmittelsicherheit kann in Deutschland keine Rede sein. Und das ist nur die

Spitze des Eisbergs. Verbraucherschützer warnen vor weiteren

Lebensmittelskandalen. Aber es geht auch anders. Das Ratinger

Beratungsunternehmen ABConcepts arbeitet grundsätzlich mit ausgesuchten

Produzenten und Großhändlern zusammen, die eine sichere Herkunft der

Lebensmittel garantieren können.

Die Geiz-ist-geil-Mentalität setzt sich leider auch in der Essensversorgung von kranken und alten Menschen fort. In Deutschland geben Kliniken und Altenheime im Schnitt weniger als fünf Euro pro Tag für Essen aus. Vor zwanzig Jahren lag dieser Satz bei sieben Mark. "Diese negative Entwicklung zeigt uns, welchen Stellenwert gesunde Ernährung in diesem Bereich hat", beklagt ABConcepts-Geschäftsführer Thomas Beers und sein Kollege Gunnar Altenfeld fügt hinzu: "Schlechtes, billiges Essen aus minderwertigen Lebensmitteln trägt nicht gerade dazu bei, dass kranke Menschen gesund werden können."

Es darf nicht sein, dass unter diesen katastrophalen hygienischen Umständen Lebensmittel hergestellt werden können. "Auf der anderen Seite sind hier die

**Kontakt für die Presse:** derreporter · redaktionsbüro holger bernert · Am Rabenhufen 22 · 46487 Wesel Telefon 0281 44274252 · Fax 0281 44274252 · Handtelefon 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© ABConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de



offiziellen Stellen in der Pflicht. Es muss schneller auf deratig haltlose Zustände reagiert werden", so Thomas Beers weiter. "Die Lebensmittelskandale führen in letzter Konsequenz dazu, dass hier eine ganze Branche an den Pranger gestellt wird. Auch diejenigen, die mit uns schon seit vielen Jahren einwandfrei und zuverlässig zusammenarbeiten."

Wer hygienisch tadellos arbeitet, braucht auch nichts zu befürchten. Daher fordern die beiden ABConcepts-Geschäftsführer eine dringende Überarbeitung des bundesdeutschen Lebensmittelrechts und die Neuorganisation der Lebensmittelkontrollen mit bundesweit einheitlichen Standards. "Mehr Transparenz sogt für besseren Verbraucherschutz", ist sich Gunnar Altenfeld sicher.

Diesen Schutz bieten schon jetzt die Kunden von ABConcepts in der Gemeinschaftsverpflegung. "Wir sind angetreten, um die Verpflegung der Patienten und Bewohner von Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen auf eine qualitativ hochwertige Stufe zu heben. Unsere Verpflegungsmanager garantieren, dass vor Ort nur Lebensmittel mit Herkunftsnachweisen zum Einsatz kommen. Natürlich darf die Kühlkette zwischen Produktion und Weiterverarbeitung in den Küchen nicht unterbrochen werden", fügt Thomas Beers hinzu und stellt fest: "Wir stehen mit unserem Namen dafür ein, dass nur absolut hochwertige Lebensmittel in den Küchen unserer Kunden verarbeitet werden. Darüber hinaus setzen wir seit vielen Jahren

**Kontakt für die Presse:** derreporter · redaktionsbüro holger bernert · Am Rabenhufen 22 · 46487 Wesel Telefon 0281 44274252 · Fax 0281 44274252 · Handtelefon 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net



"Vital-ABC" als nachhaltiges, von uns entwickeltes Verpflegungskonzept für Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen, Reha-Kliniken, Mensen oder Cafeterien ein, um mit Hilfe von vorkalkulierten Rezepturen eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu gewährleisten. Ein Qualitätsfaktor bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten, qualitativ hochwertigen Ernährung sind die zehn strengen Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), an denen wir uns orientieren."

Auch bei der Auswahl der Lieferanten gilt: Qualität klar vor Quantität. "In der Branche tummeln sich Einkaufsplattformen, die sich vor allem mit einer sehr hohen Anzahl von Händlern schmücken, um möglichst billig anbieten zu können", kritisiert Gunnar Altenfeld. "Wir gehen da einen anderen Weg. Seit 13 Jahren verfolgen wir das Ziel, unseren Kunden mit wenigen ausgesuchten Top-Lieferanten absolute Sicherheit und beste Preise zu garantieren."

Natürlich ist dieser Service nicht zum Kampfpreis erhältlich. Gutes und gesundes Essen hat nun mal seinen Preis. "Wir konnten schon sehr viele Kunden von unserer Philosophie überzeugen, auch wenn diese Art der Verpflegung etwas mehr Geld kostet. Am Ende stehen wir jedoch alle als Gewinner da, denn die von uns betreuten Betriebe sind vor Lebensmittelskandalen sicher", garantiert der Geschäftsführer. "Innovatives Verpflegungsmanagement kostet Geld, weitere Lebensmittelskandale aufgrund der

**Kontakt für die Presse:** derreporter · redaktionsbüro holger bernert · Am Rabenhufen 22 · 46487 Wesel Telefon 0281 44274252 · Fax 0281 44274252 · Handtelefon 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net



allseits grassierenden Discountmentalität kostet jedoch Menschenleben. Hier besteht also ganz dringender Handlungsbedarf."

### www.abconcepts.de



BUZ: Gunnar Altenfeld (l.) und Thomas Beers fordern mehr Lebensmittelsicherheit.

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Thomas Beers, Telefon 02102 2078680, Ratingen, 17. Oktober 2019