

La Cantina-Betreiber Philoxenidis: „Ja, ich habe im Januar einen Fehler gemacht!“

NRWZ-Redaktion

Der Betreiber der vom Landratsamt kontrollierten Gaststätte in Rottweil – dem das Verwenden von Gammelfleisch vorgeworfen wurde – hat sich zu Wort gemeldet. Wir veröffentlichen seine Stellungnahme vollständig und unverändert.

„Anfang des Jahres führte ich in meinem TexMex-Restaurant im laufenden Betrieb umfangreiche Sanierungs- und Modernisierungsarbeiten durch. Dies spannte mich derart ein, dass ich als Chef des La Cantina kurzfristig meiner Kontrollpflicht nicht ausreichend nachkam. Das ist zwar die Erklärung, jedoch entschuldigt das diesen Vorfall nicht. Aus diesem Fehler vom 23. Januar habe ich gelernt. Dem Landratsamt bin ich für das Aufzeigen des Missstandes sehr dankbar. Nicht jedoch für die Veröffentlichung aus diesem betont einmaligen Vorfall.

Ich handelte sofort: Der damals verantwortliche Koch wurde im Januar unmittelbar fristlos gekündigt.

Das mit den Spare-Ribs ist aus meiner Sicht falsch veröffentlicht worden. Selbstverständlich wären diese nie mehr in den Umlauf gekommen. Unsere Garantie: Wir verarbeiteten und verarbeiten nur einwandfreie Lebensmittel!

Folgende weitere Maßnahmen sind bereits in die Wege geleitet:

- Ständige Reinigung und Desinfektion aller Kühlräume und Küche, über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.
- Alle Räume in welchen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden, haben seit Januar, auch wenn nicht so vorgeschrieben, Kontrolllisten. In diesen werden die mindestens 2 x täglichen Kontrollen unterzeichnet und damit dokumentiert. Diese Listen werden für alle Gäste ab sofort einsehbar sein.

- Alle Mitarbeiter werden neu eingekleidet und die Hygienestandards werden nochmals über das übliche hinaus verschärft.

Unser Motto: La Cantina; das beste, sauberste, frischeste und transparenteste Lokal dieser Art weit und breit.

Fazit: Bei jedem passieren mal Fehler. Wir haben sofort im Januar daraus gelernt und gehandelt!"

Georg Philoxinidis