



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

DEHOGA Bayern begrüßt Ablehnung der Einführung eines Hygienebarometers seitens der CSU-Fraktion im Bayerischen Landtag

Hygieneampel sei ein moderner Pranger, der Existenzen unnötig gefährde / Gastgewerbe ist für Hygiene aber gegen bürokratisches Monstrum

(München) Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. begrüßt die Initiative der CSU-Landtagsfraktion, sich gegen die Einführung eines Hygienebarometers einzusetzen. So warnt Georg Schmid, Vorsitzender der CSU-Landtagsfraktion, davor, dass dieses System nicht mehr Aufklärung für die Kunden brächte, sondern ein moderner Pranger sei, bei dem zu befürchten sei, dass er Existenzen unnötig gefährde.

DEHOGA-Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl pflichtet dem bei: „Die geplante Einführung eines Hygiene-Barometers würde ungeahnte Folgen haben. Das geplante bürokratische Monstrum eines Hygienebarometers darf so nicht in die Tat umgesetzt werden.“ Gründe dafür gibt es unzählige: Die Farben Rot, Gelb, Grün besitzen wenig Transparenz, da sie den Gästen keine Auskunft darüber geben, aufgrund welcher Kriterien und in welchen Betriebsbereichen das Kontrollergebnis zustande gekommen ist. Das Hygienebarometer kann sogar den Verbraucher verunsichern, wenn ein Betrieb trotz roter Ampel weiter geöffnet ist. Das Ziel eines verbesserten Verbraucherschutzes wird damit nicht erreicht, sondern konterkariert.

Auch stellt sich die Frage, warum die Gastronomie, die am Ende der Veredelungskette steht, einmal mehr das Versuchskaninchen spielen soll, obwohl der Auslöser Skandale in der Lebensmittelindustrie gewesen sind? Zudem scheint festzustehen, dass die Anzahl der Lebensmittelkontrolleure nicht im Ansatz dazu ausreicht, um entsprechende Kontrollen durchführen zu können. Diese sind jedoch die Voraussetzung für eine faire, flächendeckende Kontrolle. In der Folge wären Ungleichbehandlungen vorprogrammiert, da jeder Kontrolleur nach Gusto entscheiden kann. Ungeklärt ist darüber hinaus die Frage, wie es mit Nachprüfungen bei einem negativen Bescheid aussieht. Ebenso ist davon auszugehen, dass eine immense Kostensteigerung auf die Branche zukommen würde.

Brandl: „Verbraucherschutz und eine gute Hygienepaxis haben in der Gastronomie seit je her höchste Priorität. Der DEHOGA Bayern bekennt sich kompromisslos zur Einhaltung der strengen gesetzlichen Lebensmittelhygieneregeln. Jeder Gastwirt, der hygienische Missstände zu verantworten hat, schädigt das Image der Branche. Bei gravierenden Verstößen bietet das geltende Recht jedoch bereits heute ausreichend Sanktionsmöglichkeiten bis hin zur Betriebsschließung. Es würde reichen, dieses Instrumentarium im Sinne eines nachhaltigen Verbraucherschutzes voll auszuschöpfen.“

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.dehoga-bayern.de/hygiene-barometer

- Ende der Pressemitteilung -