



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Lebensmittelsicherheit statt Hygienebarometer

BHG-DEHOGA Bayern und Fleischerverband Bayern lehnen Hygienebarometer ab / Hygienestandards sind sehr hoch / Prävention besser als Repression



FLEISCHERVERBAND BAYERN

(Augsburg / München) Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern sowie der Fleischerverband Bayern wollen gemeinschaftlich die Einführung eines Hygienebarometers verhindern. Hintergrund hierfür ist, dass das geplante

Kontrollinstrument zwar gut klingt, hinsichtlich der Umsetzung aber komplett an der Realität vorbei geht. Hierbei setzen die beiden Fachverbände auf die Bedenken der Wirtschaftsminister der Länder, die sich – wie die Bayerische Staatsregierung – gegen die Farbkennzeichnung ausgesprochen haben. Die unterschiedliche Einschätzung der Sinnhaftigkeit einer Farbkennzeichnung soll demnächst im Rahmen einer Arbeitsgruppe zwischen den Ministerien geklärt werden.

Hintergrund ist der Beschluss der Verbraucherschutzminister der Länder, gegen die Stimme Bayerns ein Hygienebarometer für Gaststätten einzuführen. Hiergegen wehrt sich das Gastgewerbe, nicht zuletzt, weil die Betriebe am Ende der Veredlungskette stehen und somit selbst Opfer und nicht Täter sind. Auslöser der Debatte waren nämlich Lebensmittelskandale in der Lebensmittelindustrie, die am Anfang des Veredelungsprozesses steht.

Aber auch der Fleischerverband Bayern lehnt nach wie vor ab, einen Kontrollbarometer bei Metzgereien anzubringen. „Der Schutz der Verbraucher als auch die Lebensmittelsicherheit hat im Fleischerhandwerk einen hohen Stellenwert“, unterstreicht Landesinnungsmeister Georg Schlagbauer. Mit einer Hygiene-Ampel werden diese nicht erhöht. Das Balkendiagramm sagt nichts über die Qualität des Betriebs und die Qualität der angebotenen Lebensmittel aus. Der Verbraucher kann selbst bei einer Bewertungsskala von grün bis rot die Schwere des Verstoßes und dessen Art nicht beurteilen. Auch geringfügige Beanstandungen, die ohne Gefahr für die Kunden sind, führen zu einer bleibenden Brandmarkung des Betriebes.

In die gleiche Richtung argumentiert BHG-Präsident Ulrich N. Brandl: „Wir sind für Hygiene, aber gegen das bürokratische Monstrum einer Hygieneampel. Denn die große Mehrheit gastgewerblicher Betriebe wendet höchste Hygienestandards an, und die wenigen Betriebe, die sich nicht nach Recht und Gesetz richten, denen gehört sofort das Handwerk gelegt. Es ist für mich schlichtweg nicht erklärlich, warum künftig eine rote Kennzeichnung mehr Verbraucherschutz bedeuten soll, als den Betrieb – wie heute bereits möglich – sofort zu schließen.“

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

Der Schaden für das Gastgewerbe und die Handwerksbetriebe ist bei einem Hygienebarometer enorm, denn dieses beschreibt nur eine Momentaufnahme durch den Kontrolleur. Der Betrieb, der vorher und nachher hygienisch einwandfrei gearbeitet hat, wird mit dem Betrieb gleichgestellt, bei dem eine Kontrolle zwar in Ordnung war, er aber davor oder danach seine Pflichten verletzt oder gegen Gesetze verstößt. Die Skandale der Vergangenheit beweisen dies.

Auch muss dem Betrieb, der eine schlechte Beurteilung erhalten hat, unverzüglich die Möglichkeit gegeben werden, im Rahmen einer Nachkontrolle eine Neubeurteilung zu erhalten. Das dürfte bei der derzeitigen Personalausstattung der Behörden nicht möglich sein. Ein Mehr an Personal würde aber unweigerlich ein Mehr an Kosten bedeuten. „Diese Kosten eines unnützen, unausgegorenen und ungerechten Pranger-Systems, müssten eins zu eins auf Getränke- und Speisenpreise aufgeschlagen werden“, so Brandl, „am Ende würde der Verbraucher die Kosten für diesen unsinnigen Polit-Populismus zahlen. Wir setzen vielmehr auf die Macht eines mündigen Gastes, der selbst entscheiden kann, wo es ihm schmeckt und wo er lieber nicht hingeht. Darüber hinaus werden wir noch im Oktober den GastroManagementPass einführen, bei dem Hygiene wesentlicher Bestandteil sein wird – und Prävention ist immer besser als Repression.“

Ähnlich beurteilt der Fleischerverband die Sachlage: „Eine risikobasierte Überwachung sowie das derzeitige Kontrollsystem reichen völlig aus und bieten bereits Instrumente, um auf Verstöße effektiv und einzelfallgerecht zu reagieren“, so Landesinnungsmeister Schlagbauer. Vielmehr erscheint die fachgerichtete Ausbildung ausschlaggebend. Ein Fleischer-Fachgeschäft wird von einem Metzgermeister geführt, der mit seiner Gesellenausbildung und seinem Meisterbrief für Fachkunde und Vertrauen steht.

- Ende der Pressemitteilung -