



PRESSEMITTEILUNG 08/10

Hotel- und Gaststättenverband in Hessen skeptisch gegenüber Smiley System

(Wiesbaden, 16. September 2010) Gute Hygienepraxis hat im Gastgewerbe oberste Priorität. Sie ist eine wichtige Voraussetzung um sicherzustellen, dass im Sinne eines hohen Verbraucherschutzniveaus der Gast stets sichere, gesundheitlich unbedenkliche und genusstaugliche Lebensmittel erhält.

Hierbei leistet der DEHOGA Hessen e.V. bereits seit vielen Jahren den Gastronomen mit praxismgerechten Broschüren, Fortbildungsmaßnahmen und Beratungsgesprächen in vielfältiger Weise wertvolle Hilfe. Dabei droht der Verband nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern reicht seine helfende Hand.

„Der DEHOGA Hessen spricht sich eindeutig für eine gute betriebliche Hygienepraxis in der Gastronomie aus. Betriebe, die wiederholt und konsequent gegen gesetzliche Hygienevorschriften verstoßen, können nicht auf das Verständnis der Kolleginnen und Kollegen hoffen. Schwarze Schafe schaden dem Image der gesamten Branche“, so DEHOGA Hessen Präsident Reinhard Schreck.

Der Verband sehe vor dem Hintergrund der öffentlichen Debatte durchaus das Bedürfnis der Verbraucher nach mehr Transparenz und Sicherheit.

Allerdings begegnet die Branche einem „Smiley-System“ unter den gegebenen Umständen mit großer Skepsis. Der DEHOGA Hessen weist im Interesse der Unternehmerinnen und Unternehmer ausdrücklich darauf hin, dass die Einführung eines „Smiley-Systems“ überhaupt nur denkbar sei, wenn eine flächendeckende und lückenlose Überprüfung anhand eines praxisnahen und fairen Kriterienkataloges gewährleistet ist und warnt vor einem „Bürokratie-Monster“.

Kontakt

Sebastian Maier

Pressesprecher

Referat Presse und
Verbandskommunikation

DEHOGA Hessen e.V.
Auguste-Viktoria-Straße 6
65185 Wiesbaden

Tel. 0611 99 201 - 0
Fax 0611 99 201 - 22
maier@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de

Gerade die geforderte regelmäßige Kontrolle der Betriebe lässt sich auf Grund der Anzahl an Lebensmittelkontrolleuren nicht flächendeckend gewährleisten. Für den einzelnen Gastronomen ist es ein reines Glücksspiel, zu welchem Zeitpunkt er trotz vorbildlicher Hygienepraxis die Chance bekommt, kontrolliert zu werden, um dann ein „Hygiene Gütesiegel“ zu erhalten. Gastronomen dürfen nicht leichtfertig und zu Unrecht an den öffentlichen Pranger gestellt und dadurch in der Ausübung ihres Gewerbebetriebs gefährdet werden.

„Eine Auszeichnung dafür, dass sich der gastgewerbliche Unternehmer an die gesetzlichen Vorschriften hält und die ihm obliegenden Pflichten erfüllt, ist widersinnig. Beim Verbraucher wird zudem eine große Verunsicherung ausgelöst, da ein fehlendes Gütesiegel suggerieren könnte, dass in einem Betrieb anscheinend irgendetwas nicht in Ordnung ist oder ein Verstoß gegen gesetzliche Vorschriften vorliegt“, erklärt Julius Wagner, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Hessen e.V.

„Heute können wir eines festhalten:“, so Wagner weiter „Es besteht Gesprächsbedarf.“

Kontakt

Sebastian Maier

Pressesprecher

Referat Presse und
Verbandskommunikation

DEHOGA Hessen e.V.
Auguste-Viktoria-Straße 6
65185 Wiesbaden

Tel. 0611 99 201 - 0
Fax 0611 99 201 - 22
maier@dehoga-hessen.de
www.dehoga-hessen.de