



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Saubere Seite bei der Diskussion um Hygienemängel

(München) Nachdem das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit seine Studie zu Hygienemängeln in deutschen Betrieben gestern veröffentlicht hat, ist nun auch die Diskussion um diese Thematik neu entfacht.

Vor die schwarzen Schafe möchte sich der Verband nicht stellen, Hygiene muss in lebensmittelherstellenden – oder verarbeitenden Betrieben die oberste Prämisse sein.

Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern erläutert in diesem Zusammenhang: „Wir sind definitiv für Hygiene und befürworten daher die bestehenden Möglichkeiten, die das Kontrollsystem bei Verstößen anwenden kann. Doch mit Berichten, die nun erneut eine ganze Branche unter Generalverdacht stellen, ist niemandem geholfen – es werden unzumutbare Verhältnisse suggeriert und verzerrte Realitäten dargestellt. So sollte den Verbrauchern auch gesagt werden, dass ein Verstoß zum Beispiel bereits mit einer gesprungenen Küchenfliese besteht“.

Bei den jüngst veröffentlichten Beiträgen zum Thema vergisst man sehr schnell die guten Seiten der Branche. Bilder aus dem vergangenen Urlaub, den man in einer ausgezeichneten Unterkunft mit qualitativ gutem Essen verbracht hat, werden dadurch verdrängt. Deutschland hat jedoch im weltweiten Vergleich ein extrem hohes Niveau, was die Qualität der gastronomischen Einrichtungen betrifft. Sonst wäre unter anderem kaum zu erklären, warum Deutschland zu einem sehr beliebten Reiseziel bei Touristen gehört und allein in Bayern die Zahl der ausländischen Gäste in den letzten neun Monaten wieder um 1,2 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum auf 24,5 Millionen Ankünfte gestiegen ist.

Auch bestehen in Deutschland mit die strengsten Vorschriften, die gastronomische Betriebe einhalten müssen. Hierbei handelt es sich auch um Maßnahmen, die den Unternehmer in der Umsetzung sehr viel Geld kosten, wie zum Beispiel ein spezieller Küchenboden. Aber auch andere Verbesserungen oder Nachrüstungen und Schulungen für die Mitarbeiter kosten viel Geld. Geld, das auf den Endpreis umgelegt und bezahlt werden muss. Doch die Preissensibilität in Deutschland ist sehr hoch, so ist die Bereitschaft, mehr Geld für Lebensmittel auszugeben, leider noch gering. „Es ist widersprüchlich, beste Qualität zum kleinsten Preis haben zu wollen“, so Brandl abschließend.

- Ende der Pressemitteilung -