



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Hygieneampel: Stellungnahme des DEHOGA Bayern

DEHOGA-Bayern Präsident Ulrich N. Brandl: Geplante Hygieneampel wohl eher der Profilierungssucht einzelner Politiker als dem tatsächlichen Verbraucherwunsch geschuldet / Bestehende Sanktionsmöglichkeiten sind absolut ausreichend, werden nur nicht umgesetzt / GastroManagementPass sorgt dagegen für Prävention statt Repression

(München / Bremen) Heute hat sich die Verbraucherschutzministerkonferenz in Bremen über eine bundesweit einheitliche Veröffentlichung der Hygienestandards in Restaurants verständigt. Ergebnis der Beratungen ist die Einführung einer „Restaurantampel“, die Verbraucher über die Sauberkeit von Restaurants und Gaststätten informieren soll. Die Verbraucherschutzminister forderten die Bundesregierung auf, eine entsprechende Gesetzesgrundlage zu schaffen, Auslöser ihrer Aktivitäten soll „der Verbraucherwunsch“ gewesen sein.

„Hier geht es mitnichten um die Umsetzung von Verbraucherwünschen“, stellt DEHOGA-Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl unmissverständlich fest, „sondern dem Anschein nach vielmehr um die Profilierungssucht einzelner Politiker zu Lasten einer Branche mit der man nicht nur bei diesem Thema glaubt nach Belieben umspringen zu können. Uns sind keine Wünsche von Gästen bekannt, die sich nach einer Ampellösung sehnen. Darüber hinaus ist es für mich völlig unverständlich, dass einmal mehr die vermeintliche Lösung eines Problems, das seinen Ursprung in Skandalen der Lebensmittelindustrie hatte, auf dem Rücken unserer Gastronomen ausgetragen wird“, betont Brandl und wirft die Fragen auf: „Wo ist die Ampel für Metzger, Bäcker und den Lebensmittelhandel? Wieso soll sie für diese Branchen erst später umgesetzt werden, womöglich erst dann, wenn das neue Gesetz neue Probleme aufgeworfen hat und in der ursprünglichen Form gar nicht umgesetzt werden kann? Und wer soll die Kosten für diesen bürokratischen Irrsinn tragen?“

Ohne *wenn* und *aber* haben Verbraucherschutz und eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie seit je her höchste Priorität. Der Verband bekennt sich kompromisslos zur Einhaltung der strengen gesetzlichen Lebensmittelhygieneregelungen. DEHOGA-Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl: „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 hätte gereicht, dieses Instrumentarium im Sinne eines nachhaltigen Verbraucherschutzes voll auszuschöpfen.

Monika Poschenrieder, Vorsitzende des Fachbereichs Gastronomie des DEHOGA Bayern: „Wir wollen, dass verantwortlich mit den bislang vorhandenen Kontrollinstrumenten umgegangen wird. Durch die den drei Beurteilungsstufen zugeordneten assoziativen Farben Grün, Gelb und Rot werden komplexe Kontrollergebnisse stark vereinfacht dargestellt. Auch bezweifle ich, dass mit den derzeitigen Strukturen der amtlichen Lebensmittelüberwachung und der personellen Ausstattung ein bundesweites Transparenzsystem aufgebaut werden kann, das nicht zu Wettbewerbsverzerrungen führt.“

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

Poschenrieder ergänzt: „Es gibt zu wenig Kontrolleure, um eine flächendeckende Kontrolle der Betriebe sicherzustellen. Eine regelmäßige und flächendeckende Kontrolle, die nicht zu Wettbewerbsverzerrungen führt, ist zurzeit schlichtweg unmöglich, zudem entsteht durch die zeitlich gestaffelte Einführung eine Wettbewerbsverzerrung zu Lasten der Gastronomie.“

Bisher kontrollieren die Behörden dort am häufigsten, wo es am notwendigsten ist: bei Betrieben mit hoher Risikoeinstufung. Durch die Einführung eines solchen Transparenzsystems werden die Behörden unter Druck kommen, möglichst vollständig und flächendeckend zu kontrollieren. Der „Kontrollbarometer“ wird folglich erhebliche finanzielle und personelle Mittel erfordern. Man wird den bisher vorgenommenen, risikoorientierten Ansatz der Kontrolle verlassen müssen und alle Betriebe gleich oft kontrollieren. Zudem ist die Einführung des Transparenzsystems mit erheblichem Bürokratieaufwand verbunden. Es ist zu erwarten, dass von den Betroffenen gegen die Kontrollergebnisse Klagen erhoben werden und einstweiliger Rechtschutz beantragt wird, was dann zusätzlich bearbeitet werden muss.

Brandl: „Wir haben vollstes Verständnis für das Bedürfnis der Verbraucher nach Information und Transparenz. Betriebe dürfen jedoch nicht leichtfertig an den öffentlichen Pranger gestellt werden. Existenzen und damit Arbeits- und Ausbildungsplätze stehen auf dem Spiel.“

Die Veröffentlichung von Negativlisten im Internet lehnt der DEHOGA Bayern daher strikt ab. „Ungerechtfertigten Stigmatisierungen erteilen wir eine klare Absage“, so Poschenrieder, „Der verfassungsrechtliche Grundsatz der Verhältnismäßigkeit muss gewahrt werden.“ Es geht um die sorgfältige und verantwortungsvolle Interessenabwägung. Die Frage ist, ob leichte und geringfügige Verstöße gegen Lebensmittelhygienevorschriften bereits die Aufnahme in eine Negativliste rechtfertigen. Denn damit ist eine existenzgefährdende Ruf- und Imageschädigung verbunden. Das Problem dabei ist, dass der Unternehmer keine amtliche Kontrolle außerhalb des fachlich erforderlichen Zeitrahmens beantragen kann. „Es ist aber zu gewährleisten, dass der Lebensmittelunternehmer nach einem schlechten Befund zeitnah nach der Mängelbehebung eine Nachkontrolle einfordern kann, um nicht für lange Zeit mit dem Makel einer schlechten Bewertung behaftet zu sein“ mahnt Poschenrieder an.

„Schwerpunkt bei der Lebensmittelhygiene sollte Prävention und nicht Repression sein“, fordert Präsident Ulrich N. Brandl. Deshalb wird der DEHOGA Bayern zur Verbesserung der Hygiene-Standards im Gastgewerbe den GastroManagementPass (GMP) einführen, ein Instrument zur Qualifizierung von Hoteliers und Gastronomen mit den Schwerpunkten Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Qualität. Um den GMP zu erhalten, sind eine Schulung im Bereich der Lebensmittelhygiene, angelehnt an die Anforderungen der § 4 LMHV, mit anschließender Prüfung der Kenntnisse notwendig. Dabei soll nach drei Jahren eine Rezertifizierung erfolgen, um den Hygiene-Standard nicht nur zu halten, sondern kontinuierlich zu verbessern.

Nähere Informationen zum Thema erhalten Sie unter www.dehoga-bayern.de/hygiene-barometer.

Darüber hinaus vertritt der DEHOGA-Bayern folgende Positionen: www.dehoga-bayern.de/bhg-positionen.html

- Ende der Pressemitteilung -