

## Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene

Mit ein paar Klicks zu umfassender Lebensmittelhygiene / Neue Onlinehilfe unterstützt Unternehmer und fördert Verbraucherschutz



(München) Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern begrüßt, dass die bayerischen Industrie- und Handelskammern (BIHK) mit der heute freigeschalteten, gemeinschaftlich erarbeiteten Website „onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de“ ihrem Auftrag gerecht werden, sich auch für Betriebe des Gastgewerbes einzusetzen.

Das zusammen mit dem DEHOGA Bayern abgestimmte Internetangebot hilft Gastronomen, Lebensmittelhändlern und -herstellern dabei, die oft

umfassenden Vorschriften zur Lebensmittelhygiene Schritt für Schritt zu erfassen und umzusetzen.

„Die Internetseite bietet eine schnelle und aktuelle Übersicht aller wichtigen Themen, mit Tipps und Checklisten zum Download“, erläutert DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl. „Zudem haben wir auf eine sehr übersichtlich Gestaltung Wert gelegt, so dass schnell und intuitiv Antworten auf alle relevanten Fragen gefunden werden“, ergänzt Brandl.

„Mit dem Portal geht erstmals ein kompakter und leicht verständlicher Service online“, erklärte BIHK-Hauptgeschäftsführer Peter Driessen. „So wird das Topthema Hygiene mit kostenfreien Checklisten, Übersichten zu Schulungen und Eigenkontrollen transparent.“

Seite 2 von 2

Bayerns Verbraucherschutzministerin Ulrike Scharf betont: „Verbraucherschutz beginnt vor Ort. Die Verbraucher profitieren von hoher Qualität bei der Produktion und dem Verkauf von Lebensmitteln. Das Online-Portal ist eine wichtige Hilfestellung für die Betriebe. Es greift die Bedürfnisse der Branche auf und zeigt auf einen Blick die wesentlichen Anforderungen im Lebensmittelbereich.“ Scharf unterstrich damit den Mehrfachnutzen der BIHK-Initiative unter Federführung der Münchner IHK sowie ihrer Projektpartner DEHOGA Bayern und Handelsverband Bayern HBE. „Die Onlinehilfe dient der Wirtschaft und dem Verbraucherschutz gleichermaßen“, so Scharf.

Praxisnah aufbereitete Hinweise informieren zum Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, den Aufbau eines Hygienekonzeptes und regelmäßig vorgeschriebenen Schulungen. Der Nutzer kann sich, entsprechend seiner Bedürfnisse und seines Kenntnisstands von den Grundlagen zu Details weiterklicken – optimiert für Büro-Rechner und mobile Nutzung.

Laut Driessen ist das Portal auch ein Beispiel für die Umsetzung der gesetzlichen IHK-Aufgabe, für den Ehrbaren Kaufmann zu wirken. „Dazu gehört die Verantwortung des Unternehmers, für die Gesundheit der Kunden und Gäste Sorge zu tragen.“ „Hierbei hat Bayern einmal mehr ein Benchmark gesetzt“, so Brandl, „denn basierend auf einem bereits auch international sehr hohem Hygieneniveau in der Gastronomie hören wir nicht auf, besser zu werden.“

Um den Bedürfnissen der Zielgruppen entgegenzukommen, sind auch Übersetzungen der Onlinehilfe geplant, zunächst ins Chinesische (Mandarin), Türkische und Italienische.

*Nähere Informationen finden Sie unter [www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)*

*- Ende der Pressemitteilung -*