

04.07.2018

Hamburg: Hygiene-Siegel für Restaurants

Seit Mai diesen Jahres können Hamburger Gaststätten und Restaurants mit einer neuen Auszeichnung für sich werben, meldet der Norddeutsche Rundfunk (NDR). Besonders saubere Betriebe können das so genannte Hygiene-Siegel erhalten. Kunden wollten wissen, wie sauber ihr Lieblings-Restaurant ist, sagt Hamburgs Gesundheitssenatorin Cornelia Prüfer-Storcks: "Mit dem Hamburger Hygiene-Siegel schaffen wir ein leicht erkennbares und eindeutiges Instrument, das darüber Auskunft gibt." Betriebe, die von den amtlichen Kontrolleuren eine gute oder sehr gute Bewertung bekommen, können das Hygiene-Siegel beantragen, mit dem sie dann an ihrer Tür werben können. In der Hansestadt gibt es rund 6.000 Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Imbisse, Cafés und Eisdielen. Etwa jeder zweite Betrieb bekommt in Sachen Hygiene ein "sehr gut" oder "gut". Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Dehoga und die Kammern unterstützten das Siegel, sagt die Senatorin.

In Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen waren ähnliche Modellversuche - die so genannte Hygiene-Ampel, auch Hygienebarometer genannt - im März gestoppt worden. Nur wenige Gastronomen hatten sich interessiert, von Seiten der Verbraucher gab es keine Nachfrage und der Dehoga lehnte das Hygienebarometer rundweg ab. Allerdings galt der Aushang in diesen beiden Bundesländern - anders als in Hamburg - als zu kompliziert, wenig aussagekräftig und damit nicht verbraucherfreundlich.

Lesen Sie hierzu auch im FischMagazin-Archiv:

19.05.2011 [Länder wollen "Hygiene-Ampel" für Lokale](#)



Seit Mai diesen Jahres können Hamburger Gaststätten und Restaurants mit einer neuen Auszeichnung, dem Hamburger Hygiene-Siegel, für sich werben.