Tipptopp in Ordnung

Datum der Veröffentlichung:
3. März 2010

Tipptopp in Ordnung

Quelle:
Allgemeine Zeitung [1]

GASTRONOMIE Stadt und Dehoga starten Wettbewerb für neues Gütesiegel

(eml). Mit einem neuen Qualitätssiegel wollen die Stadt Mainz und der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) auf besonders empfehlenswerte Gastronomiebetriebe aufmerksam machen. Der Wettbewerb ist in der ersten Runde bereits gestartet. Die über 700 Betriebe im Stadtgebiet wurden angeschrieben und um Teilnahme gebeten. Ein Hintergrund der Aktion ist das neue Lebensmittelrecht. "Wir haben uns bewusst gegen Negativlisten entschieden und wollen die Vorgaben aktiv als Marketinginstrument nutzen", erläuterte Wirtschaftsdezernent Franz Ringhoffer gestern im Rathaus.

Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Teilnahme an dem Wettbewerb ist also, dass die Betriebe alle hygienischen und rechtlichen Auflagen erfüllen, und zwar bereits seit Jahren. Um aber das Gütesiegel "Tipptopp in Ordnung" zu erlangen, braucht es noch einiges mehr. Dehoga-Chef Walter Hubel erläuterte, alle Mainzer Betriebe könnten zeigen, "wie gut wir sind". Dehoga-Mainz habe mit der Aktion ein Pilotprojekt gestartet und setzt nun auf die positive Wirkung, so dass möglicherweise auch der Landes- und der Bundesverband einmal "Tipptopp in Ordnung" übernehmen. Hubels Vorstandskollege Christian Barth führte aus: "Es geht uns um die Qualität, und die gestaltet sich in den jeweiligen Betrieben auch individuell". Das Gütesiegel berücksichtigt deshalb zwar auch die Qualität der Küche, aber eben unter Bezugnahme zum Ambiente und der Zielgruppe des Betriebes. "Tipptopp in Ordnung" ist somit kein Gourmet-Hinweis, sondern jeder Mainzer Gastronomiebetrieb, von der Imbiss-Bude bis zum Sternerestaurant, kann die Auszeichnung erlangen, wenn er die Qualitätskriterien, die Dehoga aufgestellt hat, stimmig erfüllt.

Eine neutrale Kommission bewertet nach einem Punktesystem unter anderem die touristische Lage, die Qualifikation des Personals, die Qualität des Angebots und die Ausstattung des Betriebes. Alle Teilnehmer der ersten Runde sollen gleichzeitig bearbeitet werden und dann voraussichtlich im August auch gleichzeitig ihr Qualitätssiegel erhalten.

- Tags:
  - HACCP News [2]

[1] http://www.allgemeine-zeitung.de/region/mainz/meldungen/8528945.htm
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news