

12.11.2015 - 09:52 Uhr

Das Gastgewerbe sagt Nein zum "Projekt Largo", Verordnungsrecht zum Lebensmittelgesetz / GastroSuisse erteilt dem "Bürokratie-Monster" eine klare Absage

Zürich (ots) -

Der Branchenverband GastroSuisse lehnt die revidierten 28 Verordnungen zum Lebensmittelgesetz in aller Deutlichkeit ab. Die teils über das EU-Recht hinausgehenden neuen Bestimmungen sind bürokratisch und untauglich für die Praxis. Der "Swiss Finish" bei der Deklarationspflicht von Rohstoffen baut neue Handelshemmnisse auf und führt zu immensen Mehrkosten in den Betrieben. Das Gastgewerbe erteilt dem über 2'000 Seiten starken "Bürokratie-Monster" eine klare Absage.

Wohl kein anderes Gesetz beeinflusst die tägliche Arbeit in den rund 26'000 gastgewerblichen Betrieben stärker als das Lebensmittelgesetz. Konnte das im Juni 2014 verabschiedete Gesetz vom Gastgewerbe akzeptiert werden, so schiesst die entsprechende Verordnung in jeder Hinsicht über das Ziel hinaus. GastroSuisse kritisiert das über 2'000 Seiten starke "Bürokratie-Monster", das sich seit dem 22. Juni 2015 in der Vernehmlassung befand, in ihrer Stellungnahme scharf.

Das Revisionspaket mit dem bezeichnenden Namen "Largo" enthält sogar noch strengere Vorschriften als das EU-Lebensmittel-Recht. Es baut damit neue Handelshemmnisse auf, schwächt den Standortfaktor und damit die Wettbewerbsfähigkeit unseres Landes. In einer Zeit, in der angesichts der Frankenstärke auch der Bundesrat von bürokratischer Entlastung spricht, ist der ungebremste Eifer nach weiteren Vorschriften unverständlich und inakzeptabel. "Das Verordnungsrecht zum Lebensmittelgesetz muss auf den Prüfstand gestellt und ordentlich entschlackt werden", fordert GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer dezidiert. "Nötigenfalls muss die Inkraftsetzung des Gesetzes dafür ausgesetzt werden."

Die wichtigsten Forderungen von GastroSuisse im Überblick:

Allergen-Deklaration: Sicherheit ist wichtiger als Schriftlichkeit

GastroSuisse fordert, dass auf eine durchgehend schriftliche Deklarationspflicht verzichtet wird und die Bestimmungen für die mündliche Deklaration so gestaltet werden, dass sie der heutigen Praxis entsprechen. Die Allergen-Deklaration funktioniert bisher gut. Jene Gäste, die eine Allergie haben oder mehr über eine Speise wissen wollen, fragen bei den Servicefachleuten nach und erhalten eine fachkundige Auskunft. Die Schriftlichkeit bietet demgegenüber keinen Vorteil, im Gegenteil: Individuelle und damit sichere Beratung ist nur im direkten Gespräch mit dem Gast möglich. Sicherheit geht vor Schriftlichkeit!

Keine Erweiterung der Herkunftsdeklaration

Mit der neuen Verordnung soll die Herkunftsdeklaration erweitert und mit den verkaufsrelevanten Zutaten verknüpft werden. Das widerspricht der Zielsetzung der Gesamtrevision, die Handelshemmnisse mit der EU abzubauen und führt bei der Umsetzung zu erheblichen Schwierigkeiten. Eine detaillierte Herkunftsdeklaration ist ein Qualitätsmerkmal mit Kostenfolge. Das zeigt sich typisch beim Wein: ein AOC ist teurer als Wein in Literflaschen. GastroSuisse fordert die Beibehaltung der Herkunftsdeklaration im bisherigen Rahmen. Auch in Zukunft sollen beide Deklarationsvarianten zur Verfügung stehen: eine einfache und damit preiswerte Herkunftsdeklaration einerseits oder eine freiwillige detailliertere Deklaration im gehobenen Segment andererseits.

Rechtsgleichheit beim Vollzug

Die vorgeschlagenen Bestimmungen über den Vollzug und den Kontrollplan sind teils unpräzise und nicht nachvollziehbar. Demgegenüber fordert das Gastgewerbe einen fairen, effizienten und vor allem rechtsgleichen Vollzug auf der Basis von klaren, einheitlichen Regeln.

Erleichterungen für KMU

Den Erfordernissen von KMU muss besser entsprochen werden. Diese Betriebe sollten nicht mit Administration überlastet werden, die keinen Mehrwert bringt. GastroSuisse und ihre Partner haben in der Branchenleitlinie bereits abgestufte Anforderungen für die Selbstkontrolle definiert. Neue Regelungen sollten Bewährtes nicht verschärfen, sondern allenfalls präzisieren.

Gesamtübersicht über geltende Normen

Neu sollen Höchstwerte (statt Toleranzwerte) gelten. Diese sind auf mehrere Verordnungen verteilt. Das Gastgewerbe verlangt Übersichtlichkeit, Klarheit und Rechtssicherheit, damit die Einhaltung des Lebensmittelrechts nicht zum Glückspiel wird.

Thema Bade- und Duschwasser

GastroSuisse setzt sich ein für die risikogerechte und KMU-freundlich definierte Selbstkontrolle. Dusch- und Badewasser in Betrieben sollten nicht dem Lebensmittelrecht unterstellt werden. Für bauliche Erneuerungen müssen zwingend ausreichende Übergangsfristen gewährt werden, so dass die Anpassungen im regelmässigen Erneuerungszyklus erfolgen können.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20'000 Mitglieder, davon gegen 3'000 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Kontakt:

GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer und Direktor Remo Fehlmann
Telefon 044 377 53 53, communication@gastrosuisse.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100780421> abgerufen werden.