

Barcode Union, Pressemitteilung 2/2009 01.01.2009

Der Hundefutterkrieg oder Kundenorientierung vs. Amtsschimmel

Nürnberg - Das Wohnzimmer der Stadt Nürnberg, das Zeit&Raum, genießt nicht nur bei seinen Gästen hohes Ansehen, sondern ist auch bei den begleitenden Vierbeinern durchaus beliebt. Denn hier gibt es Hundesnacks für die treuen Begleiter und - Achtung - auf diesen besonderen Service wird sogar in der Speisekarte hingewiesen.

Und schon stellt sich die Frage: Darf man das überhaupt? Diese Frage stellte eine große Nürnberger Tageszeitung den örtlichen Behörden.

Was das Nürnberger Ordnungsamt in der Rechtsnachfolge einer preußischen Eingriffsbürokratie nicht wissen konnte: Als eine der ersten individualgastronomien Deutschlands wurden die gastronomischen Betriebe „Zeit&Raum“, „dieroteBar“ und das „Gasthaus Pillhofer“ nach ISO 9001:2000 durch den TÜV Rheinland zertifiziert. Zertifizierung in der Gastronomie bedeutet, dass durch das Festlegen von Standards eine einheitliche Lebensmittel- oder Servicequalität gesichert wird. Das gilt sogar für die Ausgabe von Hundefutter.

Denn die Nutzung von Hundenäpfen, die dem Gast in den Betrieben bei Bedarf angeboten werden, unterstehen einer strengen hygienischen Kontrolle und einem festgelegten Ablaufplan. Es darf beispielsweise kein Essbesteck zum Anrichten des Hunde-Produkts, welches sich in einem extra Kühlhaus hierfür befindet, verwendet werden. Einweg-Besteck, das danach sofort entsorgt wird, findet hier Verwendung. Außerdem sind die Hundenäpfe auf dem untersten Regal zu lagern und während der Befüllung müssen Handschuhe getragen werden. Sogar der genaue Ablauf

des Ausziehens der Handschuhe ist festgelegt, damit der Weitergabe von Verunreinigungen keine Chance gegeben werden kann. Die Mitarbeiter desinfizieren danach ihr Hände. Natürlich wird auch die Reinigung der Hundenäpfe nach einem ebenso gründlichen Prinzip durchgeführt.

Abgesehen von der mehrfachen Reinigung nach einmaliger Benutzung, werden die Näpfe desinfiziert und mit Einmal-Handtüchern trocken wieder zurück in das Regal gestellt. Doch nicht nur die Näpfe, sondern auch der Arbeitsbereich, auf dem sie gereinigt worden sind, wird gründlich sauber gemacht und desinfiziert werden, damit dem Gast keine Gefahr droht.

Nach diesem Vorgang werden natürlich wieder die Hände gewaschen und desinfiziert.

Tja, und deshalb wird es weiterhin Wasser und Futter für die Hunde der Gäste geben.

Weitere Informationen erhalten Sie von Christian Wagner unter 0178/8000230 oder von Mark Kaller unter 0911/206730.

Herr Christian Wagner christian.wagner@barcode-union.net steht Ihnen auch gerne für ein ausführliches Interview zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Mark Kaller

m.kaller@kaller.de

Kaller & Kaller Werbeagentur GdbR

Nürnberg // Berlin // Köln