

Das Hygiene-Zertifikat lernt Fliegen

Seit 10 Jahren wird im Kanton Bern das sogenannte «Hygiene-Zertifikat» verliehen. Betriebe mit besonderen, ja teilweise sogar herausragenden Leistungen im Bereich Hygiene und Sauberkeit können dieses Gütesiegel erlangen. Das vermehrte Sicherheitsbedürfnis auf Konsumentenseite, aber auch die hohen gesetzlichen Anforderungen machen das Label für die Betriebsleitungen zunehmend attraktiv. Kürzlich durfte dem Restaurant Propellerstübli auf dem Flughafenareal Bern-Belp diese hohe Auszeichnung überreicht werden.



Margrit und Hans Kühni, Betriebsleiter-Paar Rest. Propellerstübli

GastroBern verleiht Betrieben, die sich im Bereich der Betriebs-, Produkt- und Produktionshygiene mit überdurchschnittlichen Leistungen ausweisen können, das sogenannte «Hygiene-Zertifikat», ein markengeschütztes Gütesiegel. Das Zertifikat Nummer 33 konnte nun in Belp

einem weiteren Kleinbetrieb verliehen werden.

Damit wird auch dem Restaurant Propellerstübli in Organisation, Beschaffungswesen, Lagerhaltung, Produktion, Verkauf, Reinigung, Unterhalt und Arbeitssicherheit sowie Gesundheitsschutz Qualitätssicherung auf

Folgende Betriebe im Kanton Bern sind zertifiziert:

- Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach
- Landgasthof Löwen, Heimiswil
- Restaurant Egghölzli, Bern
- Schüpbärg-Beizli, Schüpbärg
- Restaurant Emmenbrücke, Schüpbach
- Gfeller am Bärenplatz, Bern
- Brasserie Chez Edy, Bern
- La Pizzeria, Käfiggässchen, Bern
- Restaurant China Imperial, Bern
- Restaurant Grauholz, A1, Ittigen
- Hotel Grauholz, A1, Ittigen
- Restaurant Schlossmatt, Burgdorf
- Landgasthof zur Linde, Wynigen
- Restaurant Weissenbühl, Bern
- Restaurant Hospes, BEA expo, Bern
- Park-Café Kleine Schanze, Bern
- Ausbildungsstätte Steinhölzli, Liebefeld
- Restaurant National, Bern
- Hotel National, Bern
- Theatersaal National und Disco-Bar Shakira, Bern
- Restaurant zum Aeusseren Stand, Bern
- Gasthof Bären, Ostermundigen
- Restaurant Emmentaler Schaukäserei, Affoltern i.E.
- Gasthof Löwen, Affoltern i.E.
- Gasthof Maygut, Wabern
- Seniorenwohnungen Résidence, Bern
- Restaurant Propellerstübli, Bern-Belp

hohem Niveau zugestanden. Grundlage bildet ein solides Konzept in der Lebensmittel- und Arbeitssicherheit, sowie dem Gesundheitsschutz. Auf dieser theoretischen Grundlage wird mit einer Kontrolle vor Ort – einem sogenannten Audit – festgestellt, ob die konzeptionelle Absichtserklärung im Betrieb auch tatsächlich konsequent umgesetzt wird. Im Bereich der Lebensmittel- und Reinigungsqualität werden die Resultate zudem durch halbjährliche, externe Laboruntersuchungen verifiziert.

Warum macht es Sinn, in einem Kleinbetrieb ein solches Label zu erlangen? Das Restaurant Propellerstübli liegt am Rande des Flughafengeländes im Hangarbereich der Kleinflugzeuge. Es braucht einen Grund, um hinzuge-

hen. Im Falle des Propellerstüblis ist es die grundsätzliche Leistung und weit überdurchschnittliche Dienstleistungsbeurteilung, welche eine grosse Stammkundschaft anzuziehen vermag. Ein Qualitäts-Gütesiegel wie das Hygienezertifikat unterstützt diese herausragenden Leistungen im Gäste- und Mitarbeitermarketing massgeblich. Schliesslich hat sich der Betrieb das

Motto «Da iche ga ni wieder!» zum Ziel gesetzt. (www.propellerstuebli.ch).

Soll dem Restaurant Propellerstübli in Belp das Zertifikat erhalten bleiben, muss dies jährlich durch ein Folgeaudit bestätigt werden. Dass die Hürde hoch angesetzt ist, beweist die Tatsache, dass von den bisher verliehenen Zertifikaten, fünf entzogen werden

mussten, bzw. nicht mehr ausgestellt werden konnten, weil die Anforderungen nicht erfüllt wurden.

Im laufenden Jahr kann noch mit zwei weiteren Zertifikatsverleihungen gerechnet werden, beide Betriebe im Berner Oberland, einem Gebiet, in welchem das Hygienezertifikat bisher noch nicht Fuss fassen konnte.

kg

Dankeschön

Hotellerie und Gastronomie der Stadt Bern danken dem Team Tiefbauamt Bern Reinigung!

Die Euro 08 war es, die mit aller Deutlichkeit vor Augen führte, wie wichtig die Arbeit des Reinigungsteams der Stadt Bern für die Gastronomie und Hotellerie der Stadt Bern ist.

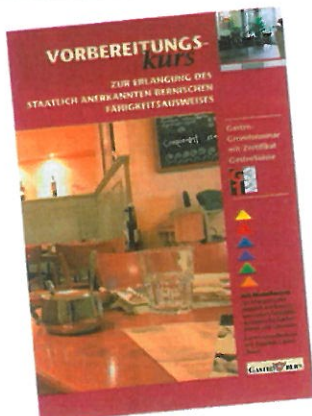
Ein unvergessliches Fussballfest, eine überwältigende orange Welle in der Stadt Bern, eine fröhliche, mitreissende Atmosphäre... und Berge von Kehricht, die die Strassen der Innenstadt bedeckten! Berge von Kehricht, die jeden Morgen wie von Zauberhand verschwunden waren – eine Stadt, die sich den Besucherinnen und Besuchern sauber und unberührt präsentierte.

Diese Leistung zu honorieren war das Anliegen von GastroStadtBern und Umgebung und Hotellerie Bern+ Mittelland. Sie luden deshalb das Reinigungsteam der Stadt Bern zu einem Mittagssnack ein und bedankten sich mit Bratwurst und Bier – alkoholfrei natürlich – bei der gesamten Equipe. Rund 70 Mitarbeitende folgten der Einladung und konnten die Dankesworte von Eveline Neeracher, Präsi-

dentin GastroStadtBern und Umgebung persönlich entgegen nehmen:

«Wir danken Ihnen herzlich für den grossen Einsatz, den Sie nicht nur während der Euro 08, sondern Tag für Tag, vor der Euro 08 und nach der Euro 08 für eine saubere Stadt leisten. Sie tragen dazu bei, dass wir unsere Gäste mit Freude und Stolz willkommen heissen und unsere Aufgabe überzeugt wahrnehmen können.»

mk



Mehr Informationen
und die kompletten Anmeldeunterlagen
erhalten Sie bei GastroBern

Telefon 031 330 88 88