

Leitlinie Gute Verfahrenspraxis Hygiene (GVPL) für das Gastgewerbe

CafetierSuisse, hotelleriesuisse und GastroSuisse haben sich entschlossen, gemeinsam eine Leitlinie „Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe“ (GVPL) zu erarbeiten, diese vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) genehmigen zu lassen und gemeinsam fortzuschreiben.

Mit diesen Leitlinien soll die korrekte Umsetzung der lebensmittelhygienischen Bestimmungen unterstützt werden. Den Betrieben soll es leichter fallen, diese einzuhalten. Zudem geben solche Leitlinien Rechtssicherheit, da sie als Grundlage für den kantonalen Vollzug dienen.

Vision und Zielsetzungen

Das Gastgewerbe verfügt über eine GVP-Leitlinie, die

- eine echte Hilfe ist für die hygienisch einwandfreie Betriebsführung;
- einen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit und Imagebildung leistet;
- anwenderfreundlich, schlank und verständlich aufgebaut ist;
- rentabel ist für die Verbandsmitglieder
- von der Praxis für die Praxis entwickelt wird

Vorgehen und Zeitplan

Das Vorgehenskonzept steht und wird mit folgendem Zeitplan umgesetzt:

- | | |
|--|-----------------------------|
| - Evaluation und Vorgehenskonzept | Dezember 2009 bis März 2010 |
| - Erarbeitung der Inhalte durch Praktikerguppen | März – Mai 2010 |
| - Informelle Vernehmlassung in den Verbänden | Juni 2010 |
| - Einreichen an das Bundesamt für Gesundheit | Oktober 2010 |
| - Genehmigung durch das Bundesamt für Gesundheit | Dezember 2010 |
| - Einführung in der Branche, Vertrieb | Januar 2011 |

Organisation und Ansprechpartner

Das Projekt wird durch die drei Verbände, unter der Leitung von GastroSuisse erarbeitet. Für Ihre Fragen und Anregungen stehen Ihnen folgende Personen zur Verfügung:

Hotelleriesuisse
Ariane Bessire
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
031 370 43 46
ariane.bessire@hotelleriesuisse.ch

GastroSuisse
Thomas Fahrni
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
044 377 52 06
thomas.fahrni@gastrosuisse.ch

CafetierSuisse
Johanna Bartholdi
Bleicherweg 54
8002 Zürich
044 201 68 77
j.bartholdi@cafetier.ch