

Samstag, 11. März 2023

Kurz und kompakt

Pilotprojekt zur Energiewende

Wallis Um die Gebäuderenovierungsrate zu steigern, lancieren der Kanton Wallis und die Gemeinden Collombey-Muraz und Monthey in Zusammenarbeit mit Fachleuten für Energiefragen das Projekt «Das Wallis renoviert». Dieses Pilotprojekt richtet sich an Gebäudeeigentümer und Immobilienverwaltungen und will diese bei der Sanierung ihrer zwischen 1945 und 1999 erbauten Liegenschaften unterstützen und begleiten. Die Initiative zielt darauf ab, zusammen mit den an der Energiesanierung beteiligten Akteuren die administrativen und technischen Verfahren zu vereinfachen, um so die Gebäuderenovierungsrate zunächst in den Pilotgemeinden Monthey und Collombey-Muraz und anschliessend im gesamten Wallis zu erhöhen.

Sowohl im Wallis als auch im Schweizer Durchschnitt werden jährlich aktuell weniger als ein Prozent der Gebäude renoviert. Ziel ist es, diese Rate auf über drei Prozent anzuheben. (wb)

Der Gefahr von Radon vorbeugen

Wallis Der Staatsrat hat die Eröffnung der Vernehmlassung zum Vorentwurf eines kantonalen Gesetzes über Radon genehmigt. Das im Wallis besonders häufig auftretende natürliche Radongas kann bei einer längeren Exposition erhebliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Menschen haben. In der Schweiz kommt Radon (ein natürliches Gas) aufgrund der geologischen Besonderheiten vor allem im Jurabogen und in den Alpenländern vor.

Das Bundesamt für Gesundheit nennt eine Radonexposition nach dem Rauchen als die zweithäufigste Ursache für Lungenkrebs. Aus diesem Grund hat der Bundesrat zwei Aktionspläne mit enger Einbindung der Kantone aufgestellt. Diese Aktionspläne haben insbesondere zur Verabschiedung von neuen gesetzlichen Bestimmungen geführt. Die Kantone sind laut Bundesgesetz verpflichtet, ein Radonmesssystem einzurichten und präventive Massnahmen zu ergreifen. (wb)

Guntern wird neuer CEO der ghost.company

Brig Die Digital Marketing GmbH aus Brig wird in die ghost.company integriert. ghost.company beschäftigt damit neue zwei Dutzend Mitarbeiter, verteilt auf die Standorte Zürich, Wien und München. Das Unternehmen wurde 1990 gegründet. Mit der Integration der Digital Marketing GmbH, gegründet vor 13 Jahren, wächst das Schweizer Team um rund ein Dutzend Mitarbeiter.

David Guntern, bisher Inhaber und Geschäftsführer der Digital Marketing GmbH in Brig, wird neuer CEO der ghost.company und führt gleichzeitig das Beratungs- und Onlineteam. Zu den Kernkompetenzen der neuen Agentur zählen Onlinekonzepte und die Entwicklung von KI-generierten Inhalten für das Suchmaschinen-, Social-Media- und Influencer-Marketing. (wb)

Fehlende Transparenz bei der Gastro-Hygiene

Nach den Lebensmittelvergiftungen in einem Gastrobetrieb im Raum Brig stehen zahlreiche saubere Betriebe unter Generalverdacht. Gefragt wäre Transparenz. Doch das Gesetz verbietet dies.

Martin Kalbermatter

Verdorbene Muscheln, Salmonellen in Eiern oder Bakterien und Keime im Poulet: Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, sich eine Lebensmittelvergiftung einzufangen. Oft sind die Symptome nur mässig ausgeprägt und verschwinden nach einigen Tagen von alleine wieder. Manchmal kommt es aber auch zu einer schweren Vergiftung mit sehr ausgeprägten Beschwerden wie heftigem Erbrechen, stark blutigem Durchfall. Und manchmal landen Betroffene gar im Spital.

Personalmangel verschärft die Problematik

Hinter diesen Lebensmittelvergiftungen stehen schlechte Hygiene, schlechte Ware sowie Fehler bei den Lieferketten oder Fehler bei der Verarbeitung in den Restaurationsbetrieben. Immer wieder muss das kantonale Lebensmittelinspektorat Mängel bezüglich der Lebensmittelsicherheit feststellen. Seit der Corona-Pandemie hat sich diese Problematik durch die fehlenden Arbeitskräfte in der Gastrobranche noch verschärft.

Doch auch schon vor Corona fielen viele Walliser Gastrobetriebe durch die Kontrollen der Lebensmittelinspektoren. 2016 beispielsweise wurden von 7071 kontrollpflichtigen Betrieben im Wallis 2807 kontrolliert. 3297 Inspektionen wurden durchgeführt. Bei 796 Inspektionen wurden dabei Nichtkonformitäten festgestellt. Von diesen 796 beanstandeten Betrieben wurden 18 (davon 13 Restaurants) bei der Staatsanwaltschaft angezeigt; entweder, weil bei den Kontrollen wiederholt auftretende ähnliche Mängel festgestellt wurden oder weil die Gesundheit der Verbraucher gefährdet wurde.

Ein knappes Dutzend Strafbefehle

Ofmals, 2016 war dies bei drei Vierteln der fehlbaren Betriebe der Fall, stellen die Lebensmittelinspektoren nur leichte Mängel fest, wie zum Beispiel eine unvollständige Etikettierung hinsichtlich der Inhaltsstoffe, Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum, lückenhafte Richtlinien und Dokumentationen oder hygienische Mängel, die keinen Einfluss auf die Lebensmittel haben.

Unter dem Strich kommt es also nur in wenigen Gastrobetrieben zu schwerwiegenden Verstössen gegen die Lebensmittelsicherheit, wobei es oftmals schwierig ist, Verdachtsfälle eindeutig einem Lebensmittel zuzuweisen. Zudem kommt es nicht selten vor, dass verdächtige Lebensmittel bis zur Kontrolle des Lebensmittelinspektorats bereits verbraucht oder entsorgt wurden.

In den letzten zwölf Monaten kassierte im Oberwallis ein knappes Dutzend Geschäfts-



Für die Kontrolle der Oberwalliser Restaurationsbetriebe stehen dem kantonalen Lebensmittelinspektorat drei Kontrolleure zur Verfügung. Die Namen der fehlbaren Gastronomen dürfen sie nicht nennen. Symbolbild: Keystone

führer von Restaurationsbetrieben Strafbefehle von der Staatsanwaltschaft; darunter Restaurants, Hotelbetriebe und Fast-food-Läden. Die Verantwortlichen wurden wegen Widerhandlung gegen das Lebensmittelgesetz und Widersetzung gegen amtliche Verfügungen schuldig gesprochen. In den meisten Fällen sind die Verurteilten zu einer bedingten Geldstrafe auf zwei Jahre sowie zu Bussen verurteilt worden. In einem Fall eines Catering-Services wurde der Betrieb für kurze Zeit eingestell-

Deklarationspflicht in anderen Ländern

Das kantonale Lebensmittelinspektorat verfasst zwar jährlich einen Bericht über die kontrollierten Betriebe und gibt detaillierte Auskunft über die jeweiligen Verfehlungen. Doch die Gesetzgebung verbietet es, die fehlbaren Betriebe zu outen. Die Konsumenten haben folglich keine Kenntnis darüber, in welchen Restaurants aus sauberer Verarbeitung wird. Das Problem liegt auf der Hand: Dürfen keine Namen genannt werden, steht die ganze Gastrobranche unter Generalverdacht.

In der Folge drängt sich die Frage auf, ob man dieses Gesetz umgehen könnte, indem die Gastrobranche das Problem pro-

aktiv angehen würde, sprich alle seriösen Gastrobetreiber, welche die Kontrollen des Lebensmittelinspektorats bestanden haben, die entsprechenden Berichte in ihrem Lokal aushängen würden.

In diese Richtung ging etwa Dänemark. Dort müssen die Berichte des Lebensmittelinspektorats vor dem Lokal aufgehängt werden. Diese Massnahme hat Wirkung gezeigt. Seitdem ging die Anzahl der Beanstandungen zurück. Ein solches oder ähnliches System ist in der Schweiz jedoch nicht vorgesehen. Dafür gäbe es auch keine gesetzliche Grundlage im Lebensmittelgesetz. Unterdessen hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, zusammen mit den Kantonschemikern, ein solches Vorhaben zumindest schon mal angedacht und diskutiert. Umgesetzt wurde allerdings nichts. So fehlt es nach wie vor an einer gesetzlichen Grundlage, um eine Aushängepflicht der Berichte des Lebensmittelinspektorats einzuführen.

Was unternimmt Gastro Valais?

Manche Lebensmittelinspektoren geben derweil zu bedenken, dass ein solches System auch Nachteile hat. Weil die Kontrollen immer Momentaufnahmen seien. Was heute gut ist,

kann demnach morgen schon schlecht sein, beispielsweise bei einem Patentwechsel oder bei einem plötzlich eintretenden Personalmangel. Mit den aktuell nur drei Lebensmittelkontrolleuren für die Oberwalliser Gastronomie sind die Ressourcen viel zu klein, als dass man damit Tausende von Betrieben regelmässig kontrollieren könnte.

Nichtsdestotrotz könnten seriöse Gastronomen, um dem Generalverdacht zu entgehen, die Berichte des Lebensmittelinspektorats auf freiwilliger Basis in ihrem Lokal aufhängen. Was hält Heinrich Lauwiner, Vizepräsident des Branchenverbands Gastro Valais, von dieser Idee? «Jeder Gastronom möchte natürlich, dass sein Gast zufrieden nach Hause geht und nicht im Spital landet. Wichtig zu erwähnen ist, dass Vorfälle wie jener, der sich unlängst im Raum Brig zugetragen hat, äusserst selten sind. Wie die Berichte der Lebensmittelinspektoren und die Anzahl der Strafanzeigen gegen fehlbare Gastronomen zeigen, arbeitet die grosse Mehrheit in der Branche sauber und gewissenhaft.» Wobei auch der beste Gastronom nicht in jedes Lebensmittel hineinsehen könne. Lauwiner möchte zwar hinsichtlich der Deklaration der Be-

richte der Lebensmittelinspektoren kein neues Gesetz einführen oder eine Branchenempfehlung machen, doch er findet, es sei nur recht, wenn sich seriöse Gastronomen schützen möchten und, um dem Generalverdacht zu entgehen, die Berichte der Lebensmittelinspektoren freiwillig in ihrem Lokal aushängen: «Das ist legitim und jeder, der das tun möchte, kann das machen.»

«Die grosse Mehrheit in der Branche arbeitet sauber und gewissenhaft.»



Heinrich Lauwiner
Vizepräsident Gastro Valais