



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H

## Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING  
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE  
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

### **FSGG zum fünften Mal hintereinander mit Hygiene-Bestnoten**

Ein lachender Smiley bescheinigt dem lebensmittelverarbeitenden Betrieb eine überdurchschnittlich gute Hygieneanforderung. Die Frank Schwarz Gastro Group auf dem Duisburger Großmarkt bekam diese Auszeichnung bereits zum fünften Mal in Folge. Das Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Duisburg hatte bei seiner routinemäßigen Überprüfung keinerlei hygienische Mängel festgestellt. Und so wurde der FSGG erneut ein „überdurchschnittlich hoher Hygienestandard“ attestiert. „Für uns bedeutet das eine glatte Eins im Fach Sauberkeit“, freut sich Geschäftsführer Frank Schwarz. „Wir sind ein EU-zugelassenes Cateringunternehmen und da müssen sich gerade unsere Kunden aus dem Messe- und Eventbereich auf einen höchsten Hygienestandard verlassen können.“ Bei der Routinekontrolle werden 27 unterschiedliche Kriterien bewertet. Dabei achten die Lebensmittelkontrolleure penibel auf den baulichen und hygienischen Zustand der Räumlichkeiten, auf das hygienische Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln, die Personalhygiene sowie die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und das Eigenkontrollsystem. Für Frank Schwarz ist der Smiley nicht nur ein Gewinn für die Verbraucher. „Wir haben als lebensmittelverarbeitender Betrieb die Möglichkeit, unseren ausgezeichneten Hygienestandard positiv gegenüber unseren Kunden darzustellen“, argumentiert der Fleischermeister und TV-Koch. „Ein klarer Wettbewerbsvorteil.“ Unterdessen soll das seit einem Jahr in Duisburg und Bielefeld erprobte „Kontrollbarometer“ nach dem Willen von NRW-Verbraucherschutzminister Johannes Remmel auch auf Bundesebene umgesetzt werden. Der neue Weg, den das Ministerium in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale NRW zur Offenlegung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung in gastronomischen Betrieben eingeschlagen habe, befände sich nach einem Jahr der Erprobung auf Erfolgskurs. Über eine App können Verbraucher grobe Verstöße gegen Hygiene- oder Kennzeichnungspflicht erkennen. „Ob dieses Unterfangen wirklich sinnvoll ist, muss an anderer Stelle diskutiert werden“, so Schwarz weiter. „Fakt ist, dass wir bestens für die Umsetzung dieser Maßnahme gerüstet sind. Nur eine volle Transparenz im Bereich Hygiene schafft letztendlich Vertrauen beim Verbraucher.“

Großmarkt Duisburg  
Auf der Höhe 10  
47059 Duisburg

Verwaltung / Zentrale  
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0  
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de  
www.fsgg.de

EU Zertifizierter Küchenbetrieb  
nach VO(EG) 2076



**LECA**  
Leading Event  
Caterer Association



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H

## Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING  
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE  
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

**Großmarkt Duisburg**  
**Auf der Höhe 10**  
**47059 Duisburg**

**Verwaltung / Zentrale**  
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0  
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

[info@fsgg.de](mailto:info@fsgg.de)  
[www.fsgg.de](http://www.fsgg.de)

**EU Zertifizierter Küchenbetrieb**  
nach VO(EG) 2076



**LECA**  
Leading Event  
Caterer Association