

# Lebensmittelinspektion in der Rodtegg Küche

Daniel Mumenthaler/Fachbereichsleiter  
Gastronomie

---

## **Am Mittwoch, 6. März 2019, führte Herr Jan Reichmuth bei uns in der Rodtegg die kantonale Lebensmittelinspektion durch.**

Dies passiert in der Regel alle zwei Jahre und der Besuch ist unangemeldet, das heisst wir wissen nicht an welchem Tag und um welche Uhrzeit die Kontrolle stattfindet. Der Kontroll-Rundgang von Herr Jan Reichmuth führte durch die Rodtegg Küche, das Restaurant Grüezi und das erste Mal wurden auch zwei Wohngruppen unter die Lupe genommen.

Es gab nur wenige Beanstandungen, welche sich im kleinen Rahmen befinden. Diese wer-

den kurz und mittelfristig behoben. Im übrigen war der Lebensmittelkontrolleur sehr zufrieden mit dem was er vorfand.

Wortlaut aus dem Inspektionsbericht: „Die Küchen und Lagerräumlichkeiten sind augenscheinlich in einem sehr sauberen und ordentlichen Zustand. Die Lagerung der Produkte entspricht wie gesehen den Lebensmittelrechtlichen Anforderungen.“

In dem Zusammenhang bedanke ich mich bei allen Mitarbeiter/-innen welche täglich die Vorgaben und gesetzlichen Richtlinien der Lebensmittelhygiene Verordnung umsetzen und einhalten.

