

# Mit Hygiene-Testat ausgezeichnet

## Bonstetter «Löwen» als Musterbetrieb

Elsbeth und Ueli Kündig, die das Restaurant Löwen in Bonstetten führen, sind mit dem sogenannten Hygiene-Testat von Gastro Zürich-City ausgezeichnet worden.

Ein gutes Angebot aus Küche und Keller ist das eine. Von ebenso grosser Bedeutung sind Sauberkeit am Zubereitungsort und in der Gaststube. Im Bonstetter Traditionsrestaurant Löwen werden beide Kriterien erfüllt. Den Beweis vom guten Essen haben die Kündigs längst erbracht. Und das von Gastro Zürich-City ausgestellte Hygiene-Testat liefert nun auch den schriftlichen Beweis, dass der Betrieb nicht nur vorzüglich geführt wird, sondern alle lebensmittelrechtlichen Kriterien

erfüllt – eine Auszeichnung, die ja auch der Sicherheit der Kundschaft dient.

Mit dem Hygiene-Testat werden nur Betriebe ausgezeichnet, welche sämtliche Kriterien eines mehrere Punkte umfassenden Anforderungskatalogs erfüllen. «Bei jeder Lebensmittelkontrolle des Lebensmittelinspektors müssen wir den Nachweis für dieses Testat aufs Neue erbringen», sagt Wirt Ueli Kündig. Er und Ehefrau Elsbeth sind nun glücklich über das von Gastro Zürich-City verwendete Prädikat «Musterbetrieb». Die Auszeichnung soll für Gäste aus nah und fern eine Einladung sein, sich in der rauchfreien «Löwen»-Stube im ersten Stock oder in der Gaststube im Erdgeschoss aus der erfolgreich geprüften Küche verwöhnen zu lassen.



Sauber und gut geführter Betrieb: Elsbeth und Ueli Kündig. (Bild -ter.)