

## **Hygienemängel im Café Extrablatt: Ekelerregende Zustände aufgedeckt**

Schwere Hygienemängel im Wiesbadener „Extrablatt“ aufgedeckt – Das Unternehmen reagiert prompt. Erfahren Sie, was das Veterinäramt entdeckt hat und welche Maßnahmen ergriffen wurden.

### **Hygienemängel im „Café Extrablatt“ - Auswirkungen auf die lokale Gastronomie**

Die aktuellen Berichte über Hygienemängel im Wiesbadener „Café Extrablatt“ haben die lokale Gemeinschaft erschüttert. Das Veterinäramt stellte bei einer Kontrolle gravierende Missstände fest, die zu ekelerregenden Umständen führten. Von Lebensmittelresten bis hin zu Schädlingsskot und Mäusebefall – die Liste der Verstöße war erschreckend lang.

### **Der Fokus auf Hygiene in der Gastronomie**

Die Offenlegung dieser Hygienemängel wirft ein Licht auf die Herausforderungen, denen sich die Gastronomiebranche gegenüberstellt. Saubere Arbeitsumgebungen und strenge Hygienestandards sind von entscheidender Bedeutung, um die Gesundheit der Kunden zu gewährleisten. In Anbetracht der aktuellen Situation wird die Wichtigkeit einer strikten Hygienekontrolle in allen gastronomischen Einrichtungen hervorgehoben.

### **Die Reaktion von „Café Extrablatt“**

Das Unternehmen hat auf die Vorwürfe reagiert und erklärt,

dass die damaligen Mängel nicht bestritten werden, aber durch unglückliche Umstände und interne Probleme verursacht wurden. Ein Wechsel in der Betriebsleitung und bauliche Veränderungen in der Umgebung trugen zu den Hygieneproblemen bei. Trotzdem hat das Unternehmen Maßnahmen ergriffen, um die Mängel sofort zu beheben und sicherzustellen, dass sich solche Vorfälle nicht wiederholen.

## **Ein Neuanfang für das „Café Extrablatt“**

Nach intensiven Renovierungsarbeiten und Investitionen von 800.000 Euro plant das „Café Extrablatt“ die Wiedereröffnung des Standorts in Wiesbaden. Mit einem modernisierten Konzept und verbesserten Hygienestandards soll das Restaurant ab Mitte September wieder seine Türen öffnen. Der Umbau wurde durch den Hygienebericht beschleunigt und zeigt das Engagement des Unternehmens, die Gesundheit und Zufriedenheit seiner Gäste zu gewährleisten.

Die konsequente Reaktion des Unternehmens und die geplanten Maßnahmen verdeutlichen, dass Hygiene in der Gastronomie oberste Priorität hat. Durch den Vorfall wurden Schwachstellen aufgedeckt und Maßnahmen ergriffen, um solche Vorfälle in Zukunft zu verhindern. Die Wiedereröffnung des „Café Extrablatt“ wird daher nicht nur ein Neuanfang für das Unternehmen sein, sondern auch ein Zeichen für die Bedeutung von Hygiene und Sauberkeit in der lokalen Gastronomie.

– **NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**