Neues von der Bayerischen Gastronomie

Beitrag

Bayerns Wirtschafts- und Tourismusminister Franz Josef Pschierer und die Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, Angela Inselkammer, haben heute in München Sterne-Klassifizierungen an 75 Hotels, Gasthäuser und Pensionen im Freistaat verliehen. Zusätzlich vergaben sie die Urkunde für einen TOP Ausbildungsbetrieb und drei Qualitätssiegel für die erfolgreiche Implementierung des Qualitätsmanagementsystems ServiceQualität Deutschland. Weitere vier Zertifikate wurden an motorradfreundliche Hotelbetriebe überreicht sowie sechs Unternehmen mit dem GastroManagementPass (GMP) ausgezeichnet.

Pschierer: „Die bayerische Gastronomie und Hotellerie sind Aushängeschild und Visitenkarte Bayerns. Nach dem Rekordjahr 2017 geht es auch im ersten Halbjahr 2018 äußerst erfolgreich weiter. Bei den Gästeankünften konnten wir nochmals ein sattes Plus von 5,6 und bei den Übernachtungen von 5,4 Prozent drauflegen. Das sind Wachstumszahlen, die jeden Tag neu von unseren Tourismusunternehmen erarbeitet werden müssen. Unsere Gäste fühlen sich in Bayern offensichtlich wohl und willkommen. Die Sterneklassifizierungen tragen dazu bei, dass Qualität sichtbar wird.“

„In- und ausländische Gäste verlangen mehr denn je verlässliche Qualitätskriterien, insbesondere über mittelständische, familiengeführte Unternehmen. In einem immer größer werdenden Wettbewerb der unterschiedlichsten Betriebe ist eine verlässliche Qualitätsprüfung mittlerweile der entscheidende Wegweiser für Gäste, die sich anhand von Klassifizierungen und Zertifizierungen für bestimmte Standards entscheiden. Hierbei setzt jeder Gast seine Prioritäten anders. Deswegen ist es für das Tourismusland Bayern wichtig, dass dessen gastgewerbliche Betriebe ihre Leistungen mit den unterschiedlichsten Zertifizierungen und Klassifizierungen unter Beweis stellen“, so DEHOGA Bayern-Präsidentin Inselkammer.

Im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung erhielten 69 Betriebe Klassifizierungsurkunden. Am größten war die Nachfrage im Drei- und Vier-Sterne-Bereich, in dem 20 bzw. 23 Hotels die Qualitätskontrolle erfolgreich absolvierten. Im Bereich der Klassifizierung für Gasthäuser, Gasthöfe und Pensionen wurden sechs Drei-Sterne-Betriebe klassifiziert. Die Deutsche Hotelklassifizierung mit den fünf verschiedenen Kategorien – ein bis fünf Sterne – wurde 1996 vom Branchenverband DEHOGA unter maßgeblicher Initiative Bayerns entwickelt und eingeführt. 2005 wurde das Qualitätssystem um

die G-Klassifizierung für Gasthöfe, Gasthäuser und Pensionen erweitert. Die ausgehändigten Sterne sind in beiden Klassifizierungssystemen für einen Zeitraum von drei Jahren gültig. Durchgeführt werden die Bewertungen im Freistaat von der BTG Bayern Tourist GmbH, einer Tochtergesellschaft des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern. Sie nimmt hierzu bei allen zu klassifizierenden Betrieben eine Vor-Ort-Prüfung vor.

Als Ergänzung zur Sterne-Klassifizierung, die ein Gütesiegel für die Hardware im Beherbergungsbereich ist, setzt die Initiative ServiceQualität Deutschland bei den Serviceprozessen, der Software, an. Überreicht wurde das Qualitätssiegel an drei Betriebe, es ist für einen Zeitraum von drei Jahren gültig. Teilnehmen können nicht nur touristische Betriebe, sondern alle Dienstleister. Als erster Schritt auf dem Weg zu dieser Zertifizierung werden in einem Seminar Qualitäts-Coaches ausgebildet, die in ihren Betrieben und Organisationen die Grundlagen für die Zertifizierung schaffen. Das Qualitätssiegel gibt es in drei Stufen, wobei höhere Stufen größere Anforderungen mit sich bringen. Neben Betrieben können sich auch Gemeinden und Städte zertifizieren lassen. Dazu muss in dem Ort – abhängig von der Einwohnerzahl – eine bestimmte Anzahl von Q-Betrieben existieren und mindestens eine städtische Einrichtung zertifiziert sein.

Nur Ausbildungsbetriebe, die eine umfassende Qualitätsausbildung garantieren und nachweislich durchführen, können das Zertifikat TOP-Ausbildungsbetrieb erhalten. Dieses Mal erhält die Fürstenfelder Gastronomie und Hotel die Urkunde zur erfolgreichen Zertifizierung. Grundvoraussetzung ist, dass der Betrieb über den gültigen GastroManagementPass (GMP) verfügt sowie 16 Mindestkriterien und bei 14 Zusatzkriterien 13 von 26 möglichen Punkten erfüllt. Kriterien sind hierbei die wertschätzende Ausbildung mit Ausbildungspaten, regelmäßigen Mitarbeitergesprächen, Anerkennung, Schulungen und einer umfassenden Prüfungsvorbereitung. Aber auch die Verpflichtung zur tariflichen Bezahlung sowie zur Einhaltung von gesetzlichen Arbeitszeiten und des Jugendarbeitsschutzgesetzes werden umfassend überprüft.

Die insgesamt sechs Betriebe und Einrichtungen, die anhand der Kriterien des GastroManagementPasses (GMP) zertifiziert wurden, stehen für hochwertige bayerische Gastlichkeit und Servicequalität. Er ist ein Instrument zur Qualitätssicherung im Gastgewerbe. Um den GMP verliehen zu bekommen, müssen der Gastwirt und seine Mitarbeiter Sachkenntnisse in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und ServiceQualität sowie einen IHK-Unterrichtungsnachweis bzw. eine IHK anerkannte gastronomische Ausbildung nachweisen.

In ihrem Grußwort betonte Inselkammer, dass die Dienstleistungsbranche auch künftig konsequent auf Servicequalität setzt. „Servicequalität ist das entscheidende Wettbewerbsinstrument der Zukunft und ein wichtiger Standortfaktor. Die Auszeichnung signalisiert dem Kunden, dass er an erster Stelle steht. Sie heben das Image der einzelnen Einrichtungen und stärken den Ruf Bayerns als Urlaubsland erster Güte.“ Zum GastroManagementPass bemerkte Inselkammer: „Das bayerische Gastgewerbe ist hochprofessionell aufgestellt, nicht von ungefähr ist Bayern das Tourismusland Nummer 1. Der GastroManagementPass ermöglicht jedem guten Betrieb, seine nachprüfbaren Leistungen öffentlichkeitswirksam sichtbar zu machen. Das Besondere daran: Die GMP-Zertifizierung ist für jeden machbar und lohnend, egal ob inhabergeführter Kleinstbetrieb oder etabliertes Großunternehmen.“

Die Zertifizierung **Motorradfreundlicher Hotelbetrieb** gibt den bayerischen Betrieben die Möglichkeit, sich im immer größer werdenden Wettbewerb durch Qualität und einen bestimmten Leistungsstandard zu behaupten. Dabei sind die Bereiche Ausstattung, Service sowie Gastronomie relevant. Holger

Eggert, Geschäftsführer des ADAC Südbayern, erklärt: „Das Zertifikat bürgt für Qualität, weil es nach transparenten, zielgruppenorientierten Kriterien Anwendung findet“. Inselkammer ergänzt: „Bayerns Landschaften sind traumhaft schön, sie vom Motorrad aus zu entdecken, ist ein ganz besonders großartiges Erlebnis. Das gleiche gilt für Bayerns Hotellerie: Das Qualitätssiegel „Motorradfreundlicher Betrieb“ ist bei der Tourenplanung eine unverzichtbare Orientierungshilfe“.

In dieser Verleihungsrunde haben vier Betriebe die Auszeichnung erhalten. Außerdem haben fünf Vertreter des ADAC Süd- sowie Nordbayern neben den auszuzeichnenden Unternehmen teilgenommen. Das Zertifikat, das für Transparenz, Objektivität sowie einheitliche und strenge Qualitäts- und Ausstattungsstandards steht, wurde im Jahr 2009 vom ADAC in Bayern und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern ins Leben gerufen. Ziel ist es, Bikern eine verlässliche Orientierungshilfe bei der Tourenplanung zu geben und damit auch die Attraktivität Bayerns als Motorradland zu steigern.

Pschierer: „Das Gastgewerbe löst Tag für Tag sein Serviceversprechen ein – mit Erfolg, wie die heutigen Auszeichnungen beweisen. Bei den ausgezeichneten Betrieben genießt der Gast höchsten Standard. Der Schlüssel zum Erfolg ist auch das Bekenntnis zu unserer regionalen Herkunft. Das gilt für das Allgäu genauso wie für die Fränkische Schweiz. Wo sich die Einheimischen wohl fühlen, fühlen sich auch unsere Gäste wohl. Bei uns kommt Qualität vor Quantität.“

Nähere Auskünfte zu allen Klassifizierungen und Zertifizierungen erteilt die Bayern Tourist GmbH (BTG), Tel.: (089) 280 98 99, www.btg-service.de.

Foto: Hötzelsperger – **Bildunterschrift:** Gasthof Zur Post in Törwang am

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern