

Qualität ist Schlüssel zum Erfolg

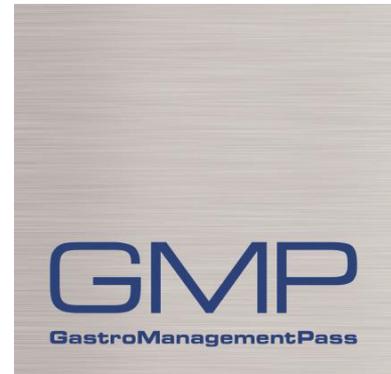
Wirtschaftsstaatssekretärin Katja Hessel und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl verleihen Zertifikate für den GastroManagementPass (GMP) an bayerische Vorzeigeunternehmen

(München) Gemeinsam mit dem Präsidenten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, Ulrich N. Brandl, hat Bayerns Wirtschafts- und Tourismusstaatssekretärin Katja Hessel im Ludwig-Erhard-Festsaal des Bayerischen Staatsministeriums für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie in München am 28.08.2012 den GastroManagementPass (GMP) an 87 bayerische Vorzeigeunternehmen aus Gastronomie und Hotellerie verliehen, unter ihnen das

Kurhotel an der Obermaintherme in Bad Staffelstein

vertreten durch Geschäftsführer Andreas Poth.

„Gastfreundlichkeit und professionelle Dienstleistung sind die Schlüssel zum Erfolg im Tourismus. Ob Köchin, Kellner, Rezeptionistin oder Reinigungskraft – jeder einzelne Mitarbeiter ist die Visitenkarte des Betriebs und trägt zum Wohl der Gäste bei. Bei unseren bayerischen Tourismusbetrieben erlebt der Kunde echte Qualität vor und hinter den Kulissen“, unterstrich Hessel.



Der GMP ist ein Instrument, um die bestehenden Qualitäts- und Hygienestandards in Hotellerie und Gastgewerbe zu sichern. Er ist ein sichtbares Zeichen für einen hohen Standard an Qualität und Service im Unternehmen. Um den GMP zu bekommen, müssen der Gastwirt und seine Mitarbeiter fundierte Kenntnisse in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Service-Qualität sowie eine IHK-Unterrichtung beziehungsweise eine IHK anerkannte gastronomische Ausbildung nachweisen. Brandl betont: „Das bayerische Gastgewerbe ist hochprofessionell aufgestellt, nicht von ungefähr ist Bayern das Tourismusland Nummer 1.“

Der GastroManagementPass ermöglicht jedem guten Betrieb, seine nachprüfbar 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 Staatssekretärin hob hervor, dass der Freistaat bereits knapp 300 GMP-Inhaber aufweisen kann, das bedeutet, dass sich seit Implementierung durchschnittlich pro Tag mindestens ein Betrieb der Zertifizierung erfolgreich gestellt hat. „Das Qualitätsversprechen im Bayerntourismus kann es nur mit qualifiziertem Personal geben. Deshalb ist der GMP als Fort- und Weiterbildung wichtig, um die hohen Ansprüche an Service und Hygiene im Gastgewerbe erfüllen und weiter toppen zu können. Der GMP ist eine echt weiß-blaue Innovation. Er sichert dem Bayerntourismus einen Vorsprung und Wettbewerbsvorteile. Gleichzeitig betont er unser Ja zu freiwilligen Regelungen und unser Nein zu marktfernen Vorschriften“, erklärt Hessel abschließend.

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.gmp-bayern.de. (Pressemitteilung Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband)



v.l.n.r. Wirtschaftsstaatssekretärin Katja Hessel, Andreas Poth Kurhotel,
DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl