



## Editorial

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,  
liebe GMP-Betriebe,

die Sommerferien liegen fast hinter uns und Sie dürfen sich eine kurze Verschnaufpause gönnen. In diesem Jahr beschränkte sich der Ferienkorridor für die deutsche Urlaubshotellerie auf lediglich 71 Tage. Ein zu kurzer Zeitraum, um das Potenzial an möglichen Gästen optimal auszuschöpfen, denn schließlich kann jedes Bett nur einmal verkauft werden. Jedoch kam die Kultusministerkonferenz der Branche nun ein Stück weit entgegen und hat für den Zeitraum von 2018 bis 2024 den Ferienkorridor im Schnitt auf 84,6 Tage ausgedehnt.



So wichtig eine hohe Betten- und Sitzplatzauslastung auch sein mag, es braucht auch ab und an ruhigere Zeiten, die Sie und Ihre Mitarbeiter nicht nur zum Krafttanken sondern auch hervorragend für die Weiterbildung nutzen können. Der GastroManagementPass wird im Oktober drei Jahre alt und somit steht bereits bei den ersten Betrieben die Rezertifizierung an, bei der sie belegen müssen, dass sie sich im Laufe der letzten Jahre fortgebildet haben.









In der Tourismusbranche sind Leistungen lokal gebunden und somit nicht exportierbar. Die Qualifikation der Mitarbeiter wird dabei durch die Globalisierung und den zunehmenden Kostendruck zu einem entscheidenden Wettbewerbs- und Standortfaktor. Stärkung und Ausbau der Kompetenzen von Fach- und Führungskräften durch Weiterbildung sind deshalb eine wichtige Investition in eine erfolgreiche Zukunft.

Der deutsche Journalist Günther Jauch sagte einst in einem Interview: „Bildung lässt sich nicht downloaden.“ In diesem Sinne darf ich Sie herzlich dazu einladen, die vielseitigen Angebote in Form von Seminaren, Fachkursen und Lehrgänge zahlreicher Weiterbildungsträger wahrzunehmen.

Herzlichst Ihre  
Katharina Simmelbauer  
GMP-Kommissionsmitglied



## Bayern Tourist GmbH

[www.btg-service.de](http://www.btg-service.de)

	Modernes Housekeeping – Das Fitnessstraining für's Housekeeping	22.09.2014, Nürnberg
	Wirte kochen für Kinder! - Alle an einen Tisch!	01.10.2014, Bayreuth
	Besser reden, sicher auftreten – klar und authentisch!	14.10.2014, München
	Praxis-Seminar Gastronomie Tag 1: Trendige und ausgefallene Dekorationen für Tisch und Raum	17.10.2014, München
	Praxis-Seminar Gastronomie Tag 2: Tagungs- und Bankettplanung	20.10.2014, München
	Praxis-Seminar Gastronomie Tag 3: Verkaufsförderung in Hotellerie und Gastronomie	21.10.2014, München
	ServiceQualität Deutschland in Bayern Stufe I	23.10.2014-24.10.2014, München
	Stil & Co – Das Etikette-Seminar für Azubis	28.10.2014, München





## Carl-Korth Institut

[www.carl-korth-institut.de](http://www.carl-korth-institut.de)

	Lebensmittelhygiene §4/HACCP	09.10.2014, Geiselwind
	Ausbildung zum Brandschutzhelfer	23.10.2014, Neufahrn



## IHK Bayreuth

[www.ihk-lernen.de](http://www.ihk-lernen.de)

	Buchführung kompakt – für Einsteiger und Auszubildende	01.10.2014-02.10.2014, Bayreuth
	Alles was Recht ist – Grundlagen ohne Rechtsanwalt	09.10.2014, Bayreuth
	Der Datenschutzbeauftragte im Unternehmen	18.10.2014, Bayreuth
	Fit am Telefon	14.10.2014, Bayreuth

## IHK Schwaben

[www.ihk-bildungshaus-schwaben.de](http://www.ihk-bildungshaus-schwaben.de)

	Professionelle Gästeansprache am Telefon und im direkten Gästekontakt	22.09.2014, Augsburg
	Lebensmittelhygiene gemäß §4 Lebensmittelhygieneverordnung	21.10.2014, Augsburg

## IHK Niederbayern

[www.ihk-niederbayern.de](http://www.ihk-niederbayern.de)

	Gästefeedback richtig nutzen	23.09.2014, Passau
	Ablaufoptimierung an der Rezeption	24.09.2014, Passau

## IHK München und Oberbayern

[www.akademie.muenchen.ihk.de](http://www.akademie.muenchen.ihk.de)

	Lebensmittelkennzeichnung	06.10.2014, München
--	---------------------------	---------------------

## IHK Akademie in Ostbayern

[www.ihk-wissen.de](http://www.ihk-wissen.de)

	Professionell und wertschätzend telefonieren	06.10.2014, Regensburg
--	--	------------------------

**Weitere Seminar- und Weiterbildungsangebote erhalten Sie beim jeweiligen Seminarpartner  
und bei Ihrer zuständigen IHK!**



Hygiene



gastgewerbliche  
Seminare



Online Marketing / Social Media



Unternehmensführung



Recht



Service-Qualität

## Wir begrüßen unsere neuen GMP-Betriebe



**Landgasthof May,  
Willanzheim-Hüttenheim**



**Wunsch-Hotel Mürz,  
Bad Füssing**



**Schössle Restaurant,  
Nördlingen**



**Natur- Wohlfühlhotel Brunner Hof,  
Arnschwang**



**Badhotel Bad Brückenau,  
Bad Brückenau**



**Hotel Garni Erber,  
Ismaning**



**Hotel Gasthof Erber,  
Ismaning**



**Gasthaus zum Schwan,  
Castell**



**Restaurant Cafe Bauer,  
Hersbruck**

## Termine

- ✓ **Save the date!**  
**HOGA Nürnberg – Fachmesse Hotellerie, Gastronomie & GV**  
**22.-25. Februar 2015**  
Messezentrum 1, [www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de)
- ✓ **Seminar „Energiemanagement“ in Hotellerie und Gastronomie**  
**am 06.10.2014 von 08:30 bis 14:30 Uhr**  
im Hotelkompetenzzentrum, Oberschleißheim, [www.hotelkompetenzzentrum.de](http://www.hotelkompetenzzentrum.de)

## Kooperationspartner

**Industrie- und Handelskammern  
in Bayern**



**Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft und  
Medien, Energie und Technologie**



Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft und Medien, Energie  
und Technologie

**Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband  
DEHOGA Bayern e.V.**



### Impressum/Herausgeber

Bayerische Gastgewerbe GmbH, Rosenheimer Straße 145 i, 81671 München  
Fon +49 89 28760-333, Fax +49 89 28760-334, [www.gmp-bayern.de](http://www.gmp-bayern.de), [info@gmp-bayern.de](mailto:info@gmp-bayern.de)  
Steuer-Nr.: 143/119/10087, FA München für Körperschaften

### Abmeldung GMP-News

Sollten Sie nicht länger an den GMP-News interessiert sein, senden Sie uns Ihre [Newsletter-Abmeldung](#).  
Vielen Dank!

**Fotos:** Fotolia, zertifizierte Betriebe, DEHOGA Bayern