

## BHG führt GastroManagementPass (GMP) ein

# Punkte sammeln und mit Kompetenz auftrumpfen!

BHG-Pressesprecher Frank John spricht von einer „Zäsur für das bayerische Gastgewerbe“, Hauptgeschäftsführer Ralf Schell von einem „Novum“ für die Branche. Weil von der Politik keine Hilfen kommen, sondern nur Knüppel zwischen die Beine geworfen werden (Stichwort: Hygiene-Ampel), hilft sich das Gastgewerbe in Sachen Qualifizierung und Qualität selbst. Auf der Landesdelegiertenkonferenz Ende Oktober gibt der Verband den Startschuss für den GastroManagementPass (GMP).

„Mit dem GMP haben wir ein Instrument entwickelt zur Erhaltung und Steigerung der Qualität im bayerischen Gastgewerbe“, so Ralf Schell. „Es beruht auf den vier Schwerpunkten Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Service-Qualität und soll nach innen und außen die vorhandenen Kompetenzen sichtbar dokumentieren.“

Bei der Pressekonferenz zur Einführung des GMP fiel immer wieder der Uralspruch: Wer nichts wird, wird Wirt! Obwohl es für den Beruf „Wirt“ keine Zulassungsbeschränkung gibt,

trifft dieses Vorurteil aber nicht mehr zu.

„Viele Wirte haben die für den GMP nötigen Kenntnisse längst erworben, sie müssen den Pass eigentlich nur noch beantragen“, so Antje Canzler vom BHG-Team, das das Konzept entwickelt hat. Der GastroManagementPass setzt sich aus fünf Modulen zusammen und baut auf der untersten Ebene auf dem IHK-Unterrichtungsnachweis (oder noch besser auf einer IHK-anerkannten gastronomischen Ausbildung) auf.



Foto: BHG

In jedem der anderen vier Module muss nach einem ausgeklügelten System eine gewisse Punktzahl erreicht werden, um die Voraussetzung für den GMP zu erfüllen. Nehmen wir als Beispiel das Modul „Hygiene“. Wenn u.a. eine der folgenden Qualifikationen (durch den Chef oder durch Mitarbeiter) im Betrieb vorhanden ist, gibt es Punkte:

- abgeschlossene Berufsausbildung: Küchenmeister, Restaurantmeister, Hotelmeister, Barmeister, Koch
- Nachweis über eine IHK-Lebensmittelhygieneschulung
- Teilnahme an IHK-Schulungen über HACCP im Gaststätten-gewerbe

- Teilnahme an BTG-Lebensmittelhygieneschulung (durch Carl-Korth-Institut)

Wichtig dabei: Der GMP soll als dynamischer Prozess verstanden werden, als Anreiz zum lebenslangen Lernen und zur Weiterbildung. Auf der Website [www.gmp-bayern.de](http://www.gmp-bayern.de) können Gastro-Unternehmen testen, ob sie in den jeweiligen Modulen bereits die nötige Punktzahl erreichen. Wenn nicht, dann muss vielleicht ein Mitarbeiter (oder der Chef) auf einem Seminar die fehlenden Punkte holen.

Sechs Aspekte hebt BHG-Hauptgeschäftsführer Schell beim GMP-Prozess besonders hervor:

## In 5 Schritten zum GMP

- Schritt 1:** Anmeldung und Nachweis der persönlichen Qualifikationen
- Schritt 2:** Das Team! Einbringen von Kompetenznachweisen der Mitarbeiter
- Schritt 3:** Einreichung aller Unterlagen bei der Prüfstelle
- Schritt 4:** Zertifizierung durch die Fachkommission
- Schritt 5:** Öffentlichkeitswirksame Überreichung des GMP

Seeger [www.packzu.de](http://www.packzu.de)

# Pack zu reinigt im Nu!

phosphatfrei und umweltgerecht

erhältlich im Fachhandel  
Seeger GmbH · 72336 Balingen · Tel. 07433 - 960-0 · Fax 960-150

## KOMMENTAR

## Die Wirte sind am Zug

„Der Verband tut nichts!“ Dieser Vorwurf, der mal leiser und mal lauter ertönt, ist vermutlich ebenso alt wie der BHG. Jetzt hat der Verband etwas getan. Der GastroManagementPass (GMP) könnte ein Hebel sein, um alte Forderungen (wie den Sachkundenachweis) in neuer Form durchzusetzen und das Image der Branche nach innen und außen zu verbessern.

Wohl gemerkt: könnte, wenn... Ja wenn viele, ganz viele Wirte mitmachen, so schnell wie möglich! Wenn nach einem Jahr nur ein paar hundert Betriebe den GMP er-

worben haben, dann kann man die Sache wohl dezent wieder ad acta legen. Wenn aber der GMP zum Renner wird, mit Tausenden und Zig-Tausenden von Passträgern in der Gastronomie, dann müssten die Politik, die Öffentlichkeit und nicht zuletzt die Banken endlich zur Kenntnis nehmen, welch eine starke Zukunftsbranche das Gastgewerbe ist.

Das geht nicht von heute auf morgen! Das geht nur, wenn Ihr mitmacht und Eure Kollegen vor Ort ebenso! Einen Versuch ist es allemal wert!

Josef Stadler

- dynamisch
- selbstverpflichtend
- modular
- überprüfbar
- zeitlich begrenzt
- national anwendbar

**Selbstverpflichtend** heißt, dass die Gastwirte von sich aus aktiv werden müssen. „Ich halte es für realistisch, dass innerhalb eines Jahres 1.000 Betriebe den GMP erhalten“, so Ralf Schell.

„Ich sehe hier vor allem unsere Ehrenamtsträger in der Pflicht.“ Heißt mit anderen Worten: Jedes Präsidiumsmitglied oder jeder Kreischef sollte bis Ende 2012 diesen Pass haben!

**Zeitlich begrenzt** bedeutet, dass der Pass nach drei Jahren „verlängert“ werden muss. Und weil es ein dynamischer Prozess ist, werden dann die Anforderungen erhöht. Wer den Pass erworben hat, soll sich also nicht in dessen Glanz sonnen, sondern die folgenden 36 Monate nutzen, um die Kompetenz seines Betriebes zu erhöhen (z.B. durch den Besuch von Seminaren, durch Einstellung qualifizierter Mitarbeiter...).

Und **national anwendbar** heißt, dass das System darauf ausgelegt ist, dass andere Landesverbände jederzeit mitmachen können – bis hin zur nationalen Einführung. Und wenn dann mal 100.000 Gastro-Betriebe den GMP haben... Dann könnte die Branche in der Öffentlichkeit ganz anders auf-

treten. Und jeder einzelne GMP-Träger hätte z.B. bei Gesprächen mit den Banken oder mit der Brauerei viel bessere Karten.

„Wir wollen mit dem GMP das Image der Branche verbessern und vorhandene Kompetenzen sichtbar dokumentieren“, so fasst BHG-Hauptgeschäftsführer Ralf Schell die Gründe für die Einführung des GMP zusammen. „Er soll außerdem einen Anreiz zur ständigen Qualifizierung bieten und die Teambildung innerhalb der Betriebe stärken.“

Das Gastgewerbe hat bekanntlich jahrzehntelang für einen Sachkundenachweis gekämpft. „Wir mussten erfahren, dass wir in diesem Punkt auf dem politischen Weg nicht weiterkommen“, so Schell. „Deshalb schlagen wir diesen neuen Weg ein.“ Unterstützt wird der Verband dabei von der IHK und vom Bayerischen Wirtschaftsminister. Mit der feierlichen, medienwirksamen Überreichung der GMP-Plaketten durch den bayerischen Wirtschaftsminister erhalten die Betriebe nicht zuletzt ein wirksames Marketingmittel.

Alles weitere im Internet unter: [www.gmp-bayern.de](http://www.gmp-bayern.de) Die Kosten für die Erstprüfung liegen bei 300 Euro (für BHG-Mitglieder: 240 Euro). Denn natürlich können und sollen nicht nur die Verbandsmitglieder, sondern alle Gastronomen den GMP erwerben!

Josef Stadler

## Gastro-Verbände contra Verbraucherminister

## Kampf gegen die Hygiene-Ampel

**Berlin/München.** Die Verbraucherschutzminister der Länder und des Bundes wollen die Ergebnisse amtlicher Kontrollen in der Gastronomie nach wie vor mittels einer Hygieneampel transparent machen. Das haben sie bei einer Konferenz in Bremerhaven Ende September bekräftigt. Eine Arbeitsgruppe soll nun bis Januar 2012 – unter Berücksichtigung der Bedenken der Wirtschaftsminister, die sich gegen die Pläne der Verbraucherschutzminister ausgesprochen hatten – eine gemeinsame Linie erarbeiten. Diskutiert werden sollen unter anderem die Konsequenzen für die Betriebe, das Recht auf Nachkontrollen sowie Kostenfragen.

Aus Sicht des DEHOGA müssen dagegen all diese Pläne endlich vom Tisch. Die rechtlichen Fragen und Bedenken der Branche sind weiterhin nicht ausgeräumt. „Es ist völlig unverhältnismäßig und rechtlich bedenklich, dass in Restaurants das Ergebnis einer

Momentaufnahme über Wochen und Monate zum Aushang kommen soll, obwohl längst alle Mängel beseitigt sind“, so DEHOGA-Präsident Ernst Fischer. Das geplante Transparenzsystem aber – egal ob Smiley, Ampel oder Barometer – birgt nach Ansicht des DEHOGA die große Gefahr, dass Gastronomen auf Dauer stigmatisiert werden. Eine zeitnahe Rehabilitation wäre aufgrund der mangelnden personellen Ausstattung bei den Lebensmittelkontrolleuren meist nicht möglich.

„Wir sind für Hygiene, aber gegen ein bürokratisches Monstrum“, so BHG-Präsident Ulrich N. Brandl: „Ein Hygienebarometer ist unpraktikabel, ungerecht und unbezahlbar.“ Der BHG-DEHOGA Bayern setzt auf die Bedenken der Wirtschaftsminister der Länder, die sich – wie die Bayerische Staatsregierung – gegen die Farbkennzeichnung ausgesprochen haben.



**WEINMESSE**

Samstag, 26. November 2011  
10.00 - 18.00 Uhr  
München-Trudering

weitere Infos >> [www.saffer.de](http://www.saffer.de)

*Saffer*  
WEIN KUNST GASTRO REPORT