

# Teamwork fürs Pilotprojekt

»Wer nichts wird, wird Wirt.« Dass dieser Negativslogan schon lange keine Gültigkeit mehr hat, beweist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband (BHG) jetzt mit der Einführung des »GastroManagementPass«. Dieser soll künftig den Gast über Qualität und Hygiene eines Betriebes informieren sowie die dafür notwendigen Standards sichern

»Wir haben hochqualifizierte Kollegen in den Hotels und Gaststätten. Nichtprofis haben keine Chance«, betonte Ralf Schell, Hauptgeschäftsführer des BHG bei einem Pressegespräch in München zum »GastroManagementPass« (GMP). Zielsetzung dieses bayerischen Pilotprojekts ist es, die nötigen Voraussetzungen für die nachhaltige Positionierung Bayerns als Tourismusland Nr. 1 zu schaffen und nicht zuletzt – gerade in Zeiten von Lebensmittel- und Hygieneskandalen – das Vertrauen der Verbraucher in die Gastronomie zu sichern.

Die qualitative Verbesserung der gastgewerblichen Betriebe basiert auf fünf Themenmodulen, die folgende Bereiche betreffen: Hygiene, Service, Unternehmensführung, Marketing und Personalmanagement. Darüber hinaus sollen die Hoteliers und Gastronomen ihr Know-how auf juristischem Gebiet verbessern, wenn es beispielsweise um Fragen des Arbeits-, Steuer- oder Vertragsrechts geht. Diesbezüglich werden Fort- und Weiterbildungen angeboten, die von jedem Mitarbeiter der Branche besucht werden können. »Der GMP beruht auf freiwilliger Basis, ist national anwendbar und auf drei Jahre begrenzt. Danach erfolgt eine Re-Zertifizierung«, erklärt BHG-Pressesprecher Frank-Ulrich John.

## Aufbaueminare für höheres Niveau

Für den Qualitätspass ist in jedem Fall das gesamte Team gefragt, denn jeder Mitarbeiter kann mit seinen Kenntnissen und seiner Berufserfahrung zur Verbesserung des Betriebsstandards beitragen. Somit ist die Zertifizierung nicht ausschließlich Sache des Inhabers, sondern des gesamten Betriebes – vom Küchenchef über den Barmeister bis hin zur Hotel- bzw. Restaurantfachkraft. Sie alle tragen zum Erfolg bei. Teamwork ist somit für das Pilotprojekt unbedingte Voraussetzung.

Des Weiteren sind für den »Gastro Management Pass« IHK-Unterrichtsnachweise oder eine IHK-anerkannte Ausbildung sowie weitere persönliche Qualifikationen oder Zertifikate erforderlich. Besteht Nachholbedarf in der ein oder anderen Thematik, helfen entsprechende Seminare an renommierten Instituten, um wieder auf den neuesten Stand zu kommen.

## Offizieller Startschuss am 24. Oktober

Die Kosten und Gebühren für die Erstprüfung inklusive Bearbeitungsgebühr, Zertifizierungsschild, Urkunde und medienwirksame Verleihung belaufen sich auf 300 Euro bzw. 240 Euro für BHG-Mitglieder. Die Re-Zertifizierung

nach drei Jahren inklusive Aufbaueminare kostet circa 100 Euro.

Nachdem bereits 30 BHG-Betriebe ein knappes Jahr lang das Prozedere für den »GastroManagementPass« getestet haben, fällt auf der Landesdelegiertentagung am 24. Oktober in Ingolstadt der Startschuss für dessen öffentliche Einführung. Ab diesem Zeitpunkt hat der Gast die Möglichkeit, die Zertifizierung und die damit verbundene höhere Qualität selbst zu testen. Die gastgewerbliche Branche wiederum kann nach Ansicht des BHG mit mehr Wettbewerbsfähigkeit rechnen und damit ihre Zukunft sichern. EVA-MARIA MAYRING

Info: [www.dehoga-bayern.de](http://www.dehoga-bayern.de) • [www.gmp-bayern.de](http://www.gmp-bayern.de)



Ralf Schell, Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, will mit der Einführung des Qualitätssiegels »GastroManagementPass« die Position Bayerns als Tourismusland Nr. 1 stärken

**GMP**  
GastroManagementPass