

[X Startseite](#)

DEPESCHE FÜR DAS MANAGEMENT DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

01. Juli 2013

GastroManagementPass – eine Alternative zum Pranger



<URL: /files/artikelbilder/Vignette+gmp_1372707771.jpg>

Der vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga Bayern e.V. gemeinsam mit den Industrie- und Handelskammern sowie dem Wirtschaftsministerium initiierte GastroManagementPass wird von den Betrieben angenommen. Etwa ein Jahr nach seiner Einführung haben sich in Bayern 400 Unternehmen entsprechend qualifiziert, und nach Auskunft von Pressesprecher Frank-Ulrich John kommen wöchentlich vier bis fünf Betriebe dazu.

Wie anlässlich einer Urkundenübergabe im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung und der Aktion ServiceQualität bekannt wurde, erhielten neben drei weiteren Betrieben auch dreizehn Filialen der san francisco coffee company (sfcc) den GastroManagementPass (GMP). Die Kaffee-Kette ist nun komplett mit dem GMP ausgewiesen.

Der Paß ist ein Instrument zur Sicherung der bestehenden Hygiene- und Qualitätsstandards der Branche. Sie soll dem Endverbraucher dokumentieren, daß der Betrieb qualifiziert aufgestellt ist und in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und ServiceQualität auf dem letzten Stand ist.

Die Idee, so einen Paß einzuführen, ist aus der Diskussion um die Lebensmittel- und Hygieneskandale entstanden. Das negative Beispiel, der sogenannte Hygienepringer im Internet, ist ja weitgehend obsolet, weil dafür die notwendige Rechtsgrundlage nicht taugte. In Berlin ist er noch inbetrieb, aber er hat schon für Unmut gesorgt, da falsche Tatsachen veröffentlicht wurden, sogar in mindestens einem Fall, ohne daß ein „Kontrolleur“ das Lokal aufgesucht hatte.

Die Dehoga Landesverbände beobachten die Entwicklung in Bayern aufmerksam, um ggf. in dieser Richtung aktiv zu werden, wie vorab in NFh zu lesen war.

www.gmp-bayern.de <URL: http://www.gmp-bayern.de>

Gesunde-Hausmittel.de <URL: http://www.gesunde-hausmittel.de>