



# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## Ausgezeichnete gastgewerbliche Leuchttürme: Qualität ist Schlüssel zum Erfolg

**Bayerns Wirtschaftsstaatssekretär Franz Josef Pschierer 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 heute Bayerns Wirtschaftsstaatssekretär Franz Josef Pschierer im Ludwig-Erhard-Festsaal des Bayerischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie in München den GastroManagementPass (GMP) an über 20 bayerische Vorzeigeunternehmen aus Gastronomie und Hotellerie verliehen.

„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 Brandl.

Pschierer: „Unsere Betriebe in Hotellerie und Gastronomie sind permanent dabei, Service und Dienstleistungen zu verbessern. Sie haben die Zeichen der Zeit erkannt: nur mit ausgezeichneter Leistung und Qualität können sie dauerhaft am Markt bestehen. Mit der Zertifizierung setzen sie ein Zeichen der Qualität in der Branche und der Verantwortung gegenüber ihren Gästen. Ich bin immer wieder beeindruckt, mit welchem Engagement sich unsere Unternehmer diesen freiwilligen Qualitätsprüfungen stellen und sie großartig mit einem Zertifikat bestehen. Ich wünsche mir für die Zukunft, dass auch weiterhin möglichst viele Unternehmen an den Zertifizierungen mit ServiceQ und GastroManagementPass teilnehmen.“

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



Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

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 nachprüfbaren Leistungen öffentlichkeitswirksam sichtbar zu machen. Das besondere daran: Die GMP-Zertifizierung ist für jeden machbar und lohnend, egal ob inhabergeführter Kleinstbetrieb oder etabliertes Großunternehmen.“

Brandl hob hervor, dass der Freistaat bereits über 400 GMP-Inhaber aufweisen kann: „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.“

*Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.gmp-bayern.de](http://www.gmp-bayern.de).*

*- Ende der Pressemitteilung -*