



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Bayerns Wirtschaftsstaatssekretärin Hessel und der Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, Ulrich N. Brandl, verleihen Urkunden und Zertifikate der Deutschen Hotel- und G-Klassifizierung, der ServiceQualität Deutschland in Bayern und des GastroManagementPasses

Hessel: „Die Zeichen für das bayerische Gastgewerbe stehen auf Erfolg“ / Brandl: „Ausgezeichnete Betriebe sind Vorreiter auf den Gebieten Produktqualität und Gästeservice“

(Nürnberg / München) Bayerns Wirtschafts- und Tourismusstaatssekretärin Katja Hessel und Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, zeichnen heute auf der HOGA Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg bayerische Unternehmer und Betriebe mit Urkunden und Zertifikate der Deutschen Hotel- und G-Klassifizierung, der ServiceQualität Deutschland in Bayern und des GastroManagementPasses (GMP) aus. Zudem ehren sie die Sieger des erstmalig durchgeführten Wettbewerbs ‚Deutschlands kreativste Speisekarte‘. „Die Stimmung auf der Messe und im Gastgewerbe allgemein könnte kaum besser sein. Die bayerische Hotellerie und Gastronomie sind mit hoher Zuversicht ins neue Jahr gestartet. Und dafür gibt es allen Grund“, erklärt Hessel.

Die Staatssekretärin verweist auf den anhaltenden Boom im Bayertourismus, der den Destinationen und Unternehmen im Freistaat hohe Wachstums- und Umsatzzahlen beschert. Das Jahr 2012 zeichnet sich nach den aktuell vorliegenden Zahlen (bis einschließlich November 2012) als neues Rekordjahr im Bayertourismus ab. Es weist einen Zuwachs von gut 4,6 Prozent bei den Gästeankünften und vier Prozent bei den Übernachtungen auf. Von diesem Boom profitiert unmittelbar auch das Gastgewerbe als Herzstück des bayerischen Tourismus. Hessel betont: „Unsere Betriebe in Hotellerie und Gastronomie sind mit ihrer Wirtschaftsleistung eine feste Größe in der bayerischen Wirtschaft. Gut 42 000 Betriebe erwirtschaften einen Jahresumsatz von etwa 13,4 Milliarden Euro, bieten 315 000 Erwerbstätigen einen zukunftsorientierten Arbeitsplatz und bilden rund 12 600 junge Menschen für die Zukunft aus. Dieser wirtschaftliche Erfolg wird von den Betrieben hart erarbeitet.“

Der Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, Ulrich N. Brandl, unterstreicht: „Qualität ist dabei der entscheidende Wettbewerbsvorteil und die heute ausgezeichneten Betriebe haben nachweisbar und

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

vor allem nachhaltig in die Qualität ihrer Häuser investiert." Brandl betont, dass es Ziel der Klassifizierungen und Zertifizierungen sei, das über Jahre hinweg zu Recht aufgebaute Vertrauen der Verbraucher in die bayerische Gastlichkeit zu sichern und zugleich als Branchenprimus in Deutschland Vorreiter auf den Gebieten Produktqualität und Gästeservice zu bleiben.“

Insgesamt 49 Betriebe erhalten ihre Sterne-Klassifizierungsurkunden. „Interessanterweise ist es gar nicht von so großer Bedeutung, wie viele Sterne ein Betrieb aufweist. Vielmehr verfügt jeder Gast über ein individuelles Budget, wofür er zu Recht ein Optimum an Qualität erwartet. Daher entscheiden sich über 80 Prozent der Gäste für klassifizierte Betriebe, da diese ihren Standard objektiv nachprüfbar nachgewiesen haben. Folglich lohnt es sich für alle Beherbergungsbetriebe an der Klassifizierung teilzunehmen, gleich ob sie einen oder fünf Sterne erhalten. Die Zahl dient dem Gast lediglich als Anhaltspunkt, welche Leistungen und Angebote der Beherbergungsbetrieb bietet“, erläutert Brandl.

Mit dem Zertifikat ‚ServiceQualität Deutschland in Bayern‘ zeichnen Hessel und Brandl zwölf bayerische Unternehmen aus. An 37 Unternehmer übergeben sie die Urkunden des GastroManagementPasses. „Qualitätsstrategien sind ein wichtiger Bestandteil für den Erfolg des bayerischen Tourismus auch in Zukunft. Ich freue mich, dass unsere Hoteliers und Gastwirte das erkannt haben und danach handeln. Besonders der GastroManagementPass ist von Erfolg gekrönt. Er ist eine echt bayerische Innovation und bescheinigt den Inhabern vorbildliche Kenntnisse gerade auch bei der Umsetzung von Hygienestandards in ihren Betrieben. Der Pass zeigt einmal mehr: zur Lösung von Schwierigkeiten brauchen wir nicht mehr Bürokratie und Gesetze, sondern praxisnahe Lösungen auf Basis der Initiative und Selbstverpflichtung unserer Unternehmer. Mit guten und innovativen Ideen, hoher Qualität und ausgezeichnetem Service geht das bayerische Gastgewerbe gut gerüstet ins neue Jahr“, erläutert Hessel.

- Ende der Pressemitteilung -