



Position

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

GastroManagementPass

Worum geht es?

- Die aktuellen Diskussionen um die Lebensmittelhygiene sowie die langjährigen Forderungen nach einem Sachkundenachweis erfordern einen neuen Weg.
- Für die Gastronomie gibt es keine Zugangsvoraussetzungen, trotzdem besteht ein Bedarf an Qualitätsverbesserung im Gastgewerbe.
- Repressive Lebensmittelkontrollen erfüllen nicht ausreichend den Zweck eines hohen Qualitätsstandards.

Was fordert der BHG?

Sowohl Verbraucherschutz als auch eine gute Hygienepraxis haben höchste Priorität. Zudem ist eine Aufklärung der Gastronomen, aber auch der Existenzgründer von hoher Bedeutung, um einen hohen Qualitätsstandard zu sichern.

Daher plant der BHG zur Steigerung der Qualität im Bayerischen Gastgewerbe den GastroManagementPass (GMP) einzuführen.

Zielsetzung ist, die 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 bayerische Gastlichkeit beizubehalten.

Der GastroManagementPass ist ein Instrument zur Qualifizierung von Hoteliers und Gastronomen und soll Kenntnisse in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Qualität vermitteln.

- 1. Modul:** IHK Unterrichtsnachweis bzw. eine IHK anerkannte gastronomische Ausbildung als Basis
- 2. Modul:** Hygiene-Schulung, die Kenntnisse über § 4 LMHV, HACCP, Betriebshygiene, Lebensmittelhygiene, Personalhygiene, Infektionsschutzgesetz und anderweitige „Stolperstellen“ im Betrieb vermittelt
- 3. Modul:** Schulungen in Recht, die Gaststättenrecht, Alkohol- und Jugendschutzgesetz, Arbeitsrecht, Sperrfristen, Jugendarbeitsschutzgesetz, Brandschutzvorschriften und GEZ beinhalten

Herausgeber:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. Türkenstraße 7 · 80333 München
Fon +49 89 28760-0 · Fax +49 89 28760-111 · www.dehoga-bayern.de · info@dehoga-bayern.de

4. Modul: Unternehmensführung; Schwerpunkt hierbei sind die Standortanalyse, Marketing, Kalkulation, Personalmanagement, Finanzierungsfragen und Betriebsorganisation

5. Modul: Service und Qualität Stufe I

Durch Fachvorträge, Präsentationen, Einzelarbeiten und Teamarbeiten soll den Teilnehmern das Wissen angelernt werden. Anschließend erfolgt ein abschließender Test.

Nach Absolvierung der einzelnen Module, welche sich in Schulungen und Prüfungen aufteilen, erhalten die Teilnehmer den Pass und eine Plakette. Diese sollen öffentlichkeitswirksam durch den Wirtschaftsminister ausgehändigt werden, um eine Steigerung der Wertigkeit zu gewährleisten. Zur Erreichung einer kontinuierlichen Qualitätsverbesserung erfolgt eine Rezertifizierung nach drei Jahren.

Die Umsetzung des GMP soll durch den DEHOGA Bayern erfolgen, der bereits erfahren und erfolgreich in Zertifizierung und Klassifizierung ist; hier kann an den Erfolg der Q-Zertifizierung und Hotelklassifizierung angeknüpft werden

Unterstützt von der IHK und dem Wirtschaftsministerium soll der Verbraucherschutz gestärkt werden.

Der GastroManagementPass als Pilotprojekt soll in Bayern bereits im 4. Quartal 2011 eingeführt werden.

Unser Motto ist *Prävention statt Repression!*

Stand: Juni 2011