



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Das bayerische Gastgewerbe trifft sich auf der HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Vom 22. bis 25. Februar 2015 erwarten die HOGA-Besucher Branchenneuheiten, Wettbewerbe und hochkarätige Vorträge in der DEHOGA Bayern-Arena

(Nürnberg) „Die HOGA ist 2015 *die* Leitmesse des Gastgewerbes“, so Thomas Förster, Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, „so werden die wichtigsten Branchenneuheiten dieses Jahr in Nürnberg präsentiert. Deren Auswirkungen werden viele im Freistaat spüren, schließlich ist das Gastgewerbe der Hauptleistungsträger des Tourismus und dieser ist wiederum anerkannte Leitökonomie in Bayern. Er ist nicht nur identitätsstiftend, er hat auch eine zentrale Bedeutung als Arbeits- und Wirtschaftsfaktor.“

Das Reiseland Bayern zieht jährlich rund 32 Millionen Gäste an, die über 84 Millionen Übernachtungen tätigen. Auch wenn noch keine amtlich gesicherten Daten für 2014 vorliegen, ist die Branche erneut auf absolutem Rekordkurs. Damit gehört Bayern erneut zu den führenden Ganzjahres-Destinationen in Europa und ist Tourismusland Nummer 1 in Deutschland. „Vergessen darf man auch nicht die äußerst wichtige Imagefunktion des Tourismus“, so der Vizepräsident, „er fungiert als sympathischer Werbeträger des Freistaats, schließlich verbringen die Menschen ihre schönste Zeit des Jahres in der Regel dort, wo sie sich am wohlsten fühlen.“

In der DEHOGA Bayern-Arena in Halle 8 präsentiert der DEHOGA Bayern vier Tage lang nonstop ein hochkarätiges Programm für Fachbesucher, Nachwuchskräfte aber auch für Brancheninteressierte.

Nach Messeeröffnung durch **Wirtschaftsministerin Ilse Aigner** und **DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl** werden am Sonntag, den 22. Februar, beide gemeinschaftlich bayerische Beherbergungsbetriebe mit den **Klassifizierungsurkunden der Deutschen Hotel- und G-Klassifizierung** auszeichnen. „Die Sterne stehen als sichtbares Zeichen für hohe Qualität bayerischer Gastlichkeit“, erläutert Förster.

Neu ist die Zertifizierung der ersten **TOP-Ausbildungsbetriebe**, die **Aigner** und **Brandl** gemeinschaftlich mit **DEHOGA Bayern-Vizepräsidentin Angela Inselkammer** vornehmen wird. Hierbei handelt es sich um eine neue Zertifizierung im Rahmen der Initiative *Wertschätzende Ausbildung* des bayerischen Gastgewerbes. TOP-Ausbildungsbetrieben in Hotellerie und Gastronomie liegt die

Seite 1 von 4

Seite 2 von 4

Ausbildung und Förderung junger Menschen ganz besonders am Herzen. In diesen Betrieben sind Schulpatenschaften, Qualitätspraktika, Ausbildungs-Paten, eine hohe Fachkompetenz, Prüfungsvorbereitung, Mitarbeiter-Gespräche und eine begleitete Karriere gelebte Praxis. TOP- Ausbildungsbetriebe wollen, dass ihre Auszubildenden begeistert von den Erfahrungen in ihrem Ausbildungsbetrieb zu Hause, in der Schule und bei Freunden berichten können. Deshalb erleben junge Menschen in TOP-Ausbildungsbetrieben eine wertschätzende Ausbildung mit verlässlichen Ausbildungsbedingungen und werden von einem Dazugehörigkeitsgefühl und Stolz gegenüber dem TOP-Ausbildungsbetrieb getragen.

Erstmalig präsentiert wird am Montag, 23. Februar, die **Online-Gastroplattform *Wirt sucht Bauer*** durch **Landwirtschafts- und Ernährungsminister Helmut Brunner** sowie **Präsident Ulrich N. Brandl**. Unter dem übergeordneten Motto *Regional. Saisonal. Original.* geben beide den Startschuss für die internetbasierte Direktvermarktungsplattform, deren Ziel es ist, Wirte und Direktvermarkter mit wenigen Klicks hinsichtlich der Anfrage und des Verkaufs von regionalen Produkten zusammen zu bringen.

Im Anschluss daran verleihen **Brunner** und **Brandl** die Urkunden der Klassifizierung ***Ausgezeichnete Bayerische Küche***. Mit der Klassifizierung werden die Besonderheiten der regionalen Küche in den Mittelpunkt gerückt, denn jede Region Bayerns verfügt über typische Zutaten, Gerichte und Zubereitungsarten. Diese prägen maßgeblich das Image der Region und sind für das Heimatgefühl der Einheimischen in gleichem Maße wichtig wie für interessierte Touristen. Innerhalb kürzester Zeit avancierte das neue Qualitätssiegel zum Markenzeichen einer qualitativ hochwertigen, für die Region typischen und glaubwürdigen Küchenkultur.

Ebenfalls unter dem Motto *Regional. Saisonal. Original.* stellt **Monika Poschenrieder, Vorsitzende des DEHOGA Bayern-Fachbereichs Gastronomie**, am Dienstag, den 24. Februar, die Initiative ***Wirte kochen für Kinder*** vor. Hierbei bieten der DEHOGA Bayern und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern Wirten die Möglichkeit, ihre Kenntnisse in der Kita- und Schulverpflegung zu vertiefen. Unterstützt werden Wirte, die sich als erfolgreiche Caterer in der Kita- und Schulverpflegung etablieren und Kindern mittags eine gesundheitsförderliche, schmackhafte, attraktive und wirtschaftliche Verpflegung anbieten möchten.

Bayerns **Arbeits-, Sozial- und Integrationsministerin Emilia Müller** wird am Mittwoch, den 25. Februar, gemeinsam mit **Vizepräsidentin Angela Inselkammer** das Modell der ***Wertschätzenden Ausbildung für Jugendliche aus aller Welt*** vorstellen. Präsentiert werden die erfolgreiche Integration von Schulpatenschaften, Schnupperpraktika, einer dreijährigen Qualitätsausbildung mit Ausbildungspaten, Mitarbeitergesprächen, Auslandsaufenthalten, Schulungen und Prüfungsvorbereitungen sowie nach erfolgreicher Abschlussprüfung einer vom Ausbildungsbetrieb begleiteten Karriere.

Seite 3 von 4

Zugleich werden beide auf **Chancen für Flüchtlinge und Teilzeitauszubildende im Gastgewerbe** eingehen. In diesem Bereich gelten Hotellerie und Gastronomie als ideale Einsatzbereiche, da es sich beim Tourismus um eine internationale Branche par excellence handelt, bei der zusätzliche Sprachkompetenzen gefragt sind. Zudem können in einer Branche, die 365 Tage im Jahr und 24 Stunden am Tag ihre Dienstleistung Gästen anbietet, leichter flexible Arbeitszeitmodelle angeboten werden, als in anderen Berufszweigen.

No Handicap mit Handicap – unter diesem Schlagwort werden **Staatsministerin Müller** und **Präsident Brandl** Chancen aufzeigen, wie ohne bauliche Veränderungen, nur durch eine geänderte Sichtweise, viel hinsichtlich einer Integration aller Menschen erreicht werden kann.

Jede Menge Spannung, Schweiß und Tränen aller Art sind bei den hochkarätigen Wettbewerben zu erwarten. So werden die **Bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen 2015** auf der HOGA ausgetragen. Erstmals werden dieses Jahr auch die Ausbildungsberufe Fachkraft für Systemgastronomie und Hotelkaufmann/-frau berücksichtigt. Mit Spannung erwartet werden auch die Ergebnisse des **Show Dining-Wettbewerbs**. Zusätzlich werden die Ergebnisse des **Studentenwettbewerbs Essen, Trinken und Schlafen**, den der DEHOGA Bayern gemeinschaftlich mit dem Bund Deutscher Innenarchitekten BDIA durchgeführt hat, vorgestellt. Der Gastronomie Report wird aufregende, innovative Konzepte aus dem **Wettbewerb Restaurant der Zukunft** präsentieren und die Deutsche Barkeeper-Union wird ihre **Barkeeper-Meisterschaften** der Länder Bayern, Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Saarland austragen, bevor der Süddeutschen Meister 2015 ermittelt wird.

Neben der Vorstellung branchenpolitischer Initiativen bietet der DEHOGA Bayern auf seiner Bühne noch viele Vorträge, die Hoteliers und Gastronomen direkten Nutzwert bringen.

Unter dem provokativen Titel **Pimp Your Umsatz - Mehr Umsatz ohne mehr Aufwand** werden Infotainment-Vorträge angeboten, bei denen von Experten in zehnminütigen Vorträgen zu einem Produkt sofort umsetzbare Tipps zur Umsatzsteigerung gegeben werden. Themen werden unter anderem Alltagsprodukte wie Fisch, Klöße bzw. Knödel, Kartoffeln oder Tee sein.

Eine ähnliche Zielsetzung wie **Pimp Your Umsatz** verfolgt die Vortragsreihe **It's Sommelier time**. Produkte wie Wein, Gewürze und Käse werden Fachbesuchern und interessierten Laien näher gebracht, dieses Mal jedoch ausschließlich von Sommeliers, die wertvolle Hinweise zum richtigen Umgang und Vermarktung ihrer Produkte und Rohstoffe geben.

Seite 4 von 4

Im Programm sind auch fachspezifische Vorträge unter anderem zu den Themenbereichen *Internet Marketing*, *Wegfall der Ratenparität*, *Moderne Hotelkooperation - Vorteile für Hoteliers*, *Enterprise 2.0 - Smartes Arbeiten im Hotel*, *Wellness im Hotel* oder *Design kreiert neue Hotelkonzepte* aufgenommen. Wer sich hierfür interessiert, sollte insbesondere unter dem Veranstaltungsformat **Lösungen - Innovationen – Perspektiven** im Messeprogramm nachschlagen.

Abrundens gibt es Veranstaltungen in der DEHOGA Bayern-Arena, die nicht nur für den Fachbesucher gedacht sind, so z.B. **Fit for Career – Bewerbungstipps**, innerhalb derer Unternehmer und Personalchefs verraten worauf es bei einer Bewerbung ankommt. Anziehungspunkt für viele dürften auch die täglich stattfindenden **Profimode-Fashion-Shows** sowie die **Cocktail FlairShows** der Deutsche Barkeeper-Union sein.

Über den DEHOGA Bayern

Der DEHOGA Bayern ist der Unternehmer- und Wirtschaftsverband der gesamten Hotellerie und Gastronomie in Bayern, einer wachsenden Dienstleistungsbranche mit überwiegend mittelständischer Prägung. Mit 40.500 Hoteliers und Gastronomen, 354.000 Erwerbstätigen und über 10.500 Auszubildenden ist das Gastgewerbe ein starkes Stück bayerische Wirtschaft und das Rückgrat der heimischen Tourismusindustrie. Als Unternehmer- und Berufsorganisation nimmt der DEHOGA Bayern die berechtigten Interessen von Hotellerie und Gastronomie in Bayern wahr. Er setzt sich ein für die Verbesserung der politischen Rahmenbedingungen und eine Wirtschaftspolitik, deren Ziel der unternehmerische Erfolg ist. Ergänzt durch vielfältige Beratung, Marketingaktionen und Rahmenverträge schafft er damit die Grundlagen für Dienstleistung und Service auf höchstem Niveau.

Die branchenpolitischen Positionen finden Sie immer aktuell unter www.dehoga-bayern.de/aktuelles/positionen.html

- Ende der Pressemitteilung -