



# Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

## Bayerns Wirtschaftsstaatssekretär Franz Josef Pschierer und DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer ehren bayerische Gastgeber auf der HOGA

Urkundenübergabe für die Deutsche Hotelklassifizierung, die Deutsche Klassifizierung für Gästehäuser, Gasthöfe und Pensionen, die ServiceQualität Deutschland in Bayern, den GastroManagementPass sowie den Bayerischen Wirte- und Unternehmerbrief

(Nürnberg) Bayerns Wirtschafts- und Tourismusstaatssekretär Franz Josef Pschierer und die Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, Angela Inselkammer, haben im Rahmen der HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg rund 100 bayerische Unternehmer und Betriebe mit Urkunden und Zertifikaten der Deutschen Hotelklassifizierung, der Deutschen Klassifizierung für Gästehäuser, Gasthöfe und Pensionen, der ServiceQualität Deutschland in Bayern, des GastroManagementPasses sowie des Bayerischen Wirte- und Unternehmerbriefs ausgezeichnet.

Staatssekretär Pschierer betont: „Die herausragende Stellung des Bayerntourismus verdanken wir dem Engagement der vielen familiengeführten Betriebe und starken Mittelständler im Hotel- und Gaststättengewerbe. Diese Unternehmen stehen für Qualität, Serviceorientierung, Komfort und hohe Standards. Die Urkunden und Sterne sind eine Anerkennung der Leistung der Betriebe, die zudem als Ausbilder und Arbeitgeber soziale Verantwortung übernehmen. Mit den Klassifizierungen und Zertifizierungen baut Bayern seine Spitzenposition als attraktives Urlaubsland weiter aus.“ Präsidentin Inselkammer unterstreicht: „Qualität ist dabei der entscheidende Wettbewerbsvorteil und die heute ausgezeichneten Betriebe haben nachweisbar und vor allem nachhaltig in die Qualität ihrer Häuser investiert.“ Inselkammer 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.

Hinsichtlich der Urkundenübergabe für die **Deutsche Hotelklassifizierung** sowie die **Deutsche Klassifizierung für Gästehäuser, Gasthöfe und Pensionen** sieht Pschierer Bayerns Spitzenposition im Bereich Tourismus bestätigt: „Die Sterne heben das Image der einzelnen Häuser und sind ein Qualitätssiegel aller höchsten Ranges gegenüber der Konkurrenz im In- und Ausland. Mit der Klassifizierung baut Bayern seine Spitzenposition als qualitativ hochwertiges Urlaubsland weiter aus.“

Seite 1 von 3

Seite 2 von 3

Angela Inselkammer ergänzt: „In dem immer größer werdenden Wettbewerb aller Unternehmenseinrichtungen sind Sterne der entscheidende Wegweiser für Gäste, die sich anhand der Klassifizierung für einen bestimmten Standard entscheiden. Hierbei setzt jeder Gast seine Prioritäten anders. Somit kommt es nicht auf die Anzahl, sondern auf das Vorhandensein der Sterne an sich an.“

Mit Blick auf die **ServiceQualität Deutschland in Bayern** bemerkt Pschierer: „Das Gastgewerbe ist maßgeblich dafür verantwortlich, dass die Tourismusbranche in Bayern hervorragend abschneidet. Unsere Betriebe in Hotellerie und Gastronomie verbessern laufend Service und Dienstleistungen. Sie haben die Zeichen der Zeit erkannt: nur mit einer ausgezeichneten Leistung, Qualität und herausragendem Service können sie dauerhaft am Markt bestehen. Dass wir heute auch touristische Einrichtungen, ein Museum sowie ein wissenschaftliches Institut mit diesen Zertifikaten ehren, beweist, dass Service und Dienstleistung am Kunden nicht nur unseren gastgewerblichen Betrieben ein wichtiges Anliegen ist.“ In ihrem Grußwort betont Inselkammer, dass der Bayerntourismus und die Dienstleistungsbranche auch künftig konsequent auf Servicequalität setzen. „Servicequalität ist das entscheidende Wettbewerbsinstrument der Zukunft und ein wichtiger Gästebindungsfaktor. Die Auszeichnungen signalisieren dem Kunden, dass er an erster Stelle steht. Sie heben das Image der einzelnen Einrichtungen und stärken den Ruf Bayerns als Urlaubsland erster Güte.“

„Der **GastroManagementPass**, kurz GMP, ist eine bayerische Innovation zur Qualitätssicherung, um die Spitzenstellung des Bayerntourismus in Deutschland weiter auszubauen. Gemeinsam mit ServiceQ und der Sterneklassifizierung setzen unsere Hoteliers und Gastwirte auch mit dem GMP ein Zeichen der Qualität in der Branche und der Verantwortung gegenüber ihren Gästen. Eine hervorragende Leistungsqualität, hochwertige Dienstleistung am Kunden und ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis machen das Erfolgsgeheimnis im Bayerntourismus aus“, so der Wirtschaftsstaatssekretär. Die DEHOGA Bayern-Präsidentin fügt hinzu: „Das bayerische Gastgewerbe ist hochprofessionell aufgestellt, nicht von ungefähr ist Bayern das Tourismusland Nummer 1. Der GastroManagementPass ermöglicht jedem guten Betrieb, seine nachprüfbar Leistungen öffentlichkeitswirksam sichtbar zu machen. Das besondere daran: Die GMP-Zertifizierung ist für jeden machbar und lohnend, egal ob inhabergeführter Kleinstbetrieb oder etabliertes Großunternehmen.“

Ziel und Zweck des **Bayerischen Wirte- und Unternehmerbriefs** ist die Förderung der bayerischen Gastlichkeit und des bayerischen Wirstandes. Die Förderung besteht in der besonderen betriebswirtschaftlichen Fortbildung, bei der auch fachpraktische Kenntnisse vermittelt werden. So umfasst die Aus- bzw. Weiterbildungsmaßnahme Pflichtseminare in den Bereichen der gastgewerblichen Betriebswirtschaft, beschäftigt sich mit moderner Mitarbeiterführung sowie Personalwesen und beinhaltet einen speziellen Marketing-Workshop.

Seite 3 von 3

Ebenfalls obligatorisch ist ein mehrtägiger Workshop zum Thema Qualitäts- und Konfliktmanagement.

*Bilder von der Auszeichnung können im Laufe des Nachmittags unter <https://www.stmwi.bayern.de/service/mediathek/fotos/nc/> heruntergeladen werden.*

*Nähere Auskünfte erteilt die Bayern Tourist GmbH (BTG), Tel.: (089) 280 98 99, [www.btg-service.de](http://www.btg-service.de). Informationen finden Sie auch unter [www.hotelsterne.de](http://www.hotelsterne.de), [www.q-klassifizierung.de](http://www.q-klassifizierung.de), <http://www.q-deutschland.de/>, [www.gmp-bayern.de](http://www.gmp-bayern.de) sowie [www.btg-service.de/seminare/wirte-und-unternehmerbrief.html](http://www.btg-service.de/seminare/wirte-und-unternehmerbrief.html).*

– Ende der Pressemitteilung –