



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Bayerns Tourismusstaatssekretär Weigert und DEHOGA Bayern-Präsidentin Inselkammer übergeben Urkunden der Deutschen Hotel- und G-Klassifizierung sowie die Zertifikate des Unternehmer- und Wirtebriefs, Motorradfreundlicher Hotelbetrieb, ...**

Bayerns Tourismusstaatssekretär Weigert und DEHOGA Bayern-Präsidentin Inselkammer übergeben Urkunden der Deutschen Hotel- und G-Klassifizierung sowie die Zertifikate des Unternehmer- und Wirtebriefs, Motorradfreundlicher Hotelbetrieb, ...

22. März 2019

MÜNCHEN Wirtschafts- und Tourismusstaatssekretär Roland Weigert und die Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, Angela Inselkammer, haben heute in München Sterne-Klassifizierungen an 77 Hotels, Gasthäuser und Pensionen im Freistaat verliehen. Zusätzlich erhalten elf Unternehmen das Qualitätssiegel ServiceQualität Deutschland, zwei das Zertifikat Motorradfreundlicher Hotelbetrieb und ebenfalls zwei den GastroManagementPass (GMP). Zudem erhalten insgesamt zehn Betriebe den Unternehmer- und Wirtebrief.

In ihrem Grußwort betonte Inselkammer: „Ein weiteres Tourismusrekordjahr in Folge ist ein eindrucksvoller Beleg unserer Gastgeberqualitäten in Bayern und verdeutlicht wie wichtig die Hotellerie und Gastronomie für den Tourismus sind, denn ohne uns geht gar nichts! Ohne uns hätten Touristen kein Bett zum Schlafen. Ohne uns hätten Ausflügler keine Wirtschaft zum Einkehren. Ohne uns gäbe es keine Tagungen, Messen und Kongresse. Und damit unsere Tourismuswirtschaft in Bayern nachhaltig stark bleibt, müssen wir weiterhin auf Qualität und Beständigkeit setzen! Es geht weniger darum, mit wie vielen Sternen ein Betrieb klassifiziert ist, als vielmehr darum, dass er überhaupt Sterne als geprüfte Qualität nach außen trägt.“

Das Gastgewerbe, so Weigert, mit knapp 40.000 Betrieben, rund 10.000 Auszubildenden und einem Umsatz von fast 16 Milliarden Euro sei das Herzstück im Bayerntourismus: „Die Zukunft des bayerischen Tourismus liegt in der Qualität: Wir können den Wettbewerb nur durch höhere Qualität und nicht durch den Preis bestehen. Wir wollen keinen „Ballermann“-Tourismus. Mit unserer Tourismusoffensive und insbesondere unserem Gaststättenmodernisierungsprogramm wollen wir gezielt die Zukunftsfähigkeit im Hotel- und Gastgewerbe fördern. Die heutigen Auszeichnungen und Zertifizierungen zeigen, dass sich die Anstrengungen lohnen. Und sie werden sich auch bezahlt machen.“

Im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung erhielten 69 Betriebe Klassifizierungsurkunden. Am größten war die Nachfrage im Drei-Sterne-Bereich mit 44 ausgezeichneten Hotels, gefolgt vom Vier-Sterne-Bereich mit 23 zertifizierten Hotels. Im Bereich der Klassifizierung für Gasthäuser, Gasthöfe und Pensionen wurden acht Drei-Sterne-Betriebe klassifiziert.

Die Deutsche Hotelklassifizierung mit den fünf verschiedenen Kategorien – ein bis fünf Sterne – wurde 1996 vom Branchenverband DEHOGA unter maßgeblicher Initiative Bayerns entwickelt und eingeführt. 2005 wurde das Qualitätssystem um die G-Klassifizierung für Gasthöfe, Gasthäuser und Pensionen erweitert. Die ausgehändigten Sterne sind in beiden Klassifizierungssystemen für einen Zeitraum von drei Jahren gültig. Durchgeführt werden die Bewertungen im Freistaat von der BTG Bayern Tourist GmbH, einer Tochtergesellschaft des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern. Sie nimmt hierzu bei allen zu klassifizierenden Betrieben eine Vor-Ort-Prüfung vor.

Als Ergänzung zur Sterne-Klassifizierung, die ein Gütesiegel für die Hardware im Beherbergungsbereich ist, setzt die Initiative ServiceQualität Deutschland (SQD) bei den Serviceprozessen, der Software, an. Das Qualitätssiegel ist für drei Jahre gültig und wurde an insgesamt elf Betriebe vergeben. Es ist für einen Zeitraum von drei Jahren gültig. Teilnehmen an SQD können nicht nur touristische Betriebe, sondern alle Dienstleister. Als erster Schritt auf dem Weg zu dieser Zertifizierung werden in einem Seminar Qualitäts-Coaches ausgebildet, die in ihren Betrieben und Organisationen die Grundlagen für die Zertifizierung schaffen. Das Qualitätssiegel gibt es in drei Stufen, wobei höhere Stufen größere Anforderungen mit sich bringen. Drei der ausgezeichneten Betriebe schafften es, Stufe 2 zu erreichen. Neben Betrieben können sich auch Gemeinden und Städte zertifizieren lassen. Dazu muss in dem Ort – abhängig von der Einwohnerzahl – eine bestimmte Anzahl von Q-Betrieben existieren und mindestens eine städtische Einrichtung zertifiziert sein.

Die insgesamt zwei Betriebe und Einrichtungen, die anhand der Kriterien des GastroManagementPasses (GMP) zertifiziert wurden, stehen für hochwertige bayerische Gastlichkeit und Servicequalität. Er ist ein Instrument zur Qualitätssicherung im Gastgewerbe. Um den GMP verliehen zu bekommen, müssen der Gastwirt und seine Mitarbeiter Sachkenntnisse in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und ServiceQualität sowie einen IHK-Unterrichtungsnachweis bzw. eine IHK anerkannte gastronomische Ausbildung nachweisen. „Diese Zertifizierung garantiert dem Gast, dass er sich zu 100 Prozent darauf verlassen kann, dass die Qualität stimmt. Und nicht nur für die Gäste ist diese Auszeichnung ein Zugewinn – auch für den Betrieb stellt sie durch die fundierte Erweiterung bereits vorhandener Kompetenzen und Qualifikationen eine Bereicherung dar. Das Besondere: Die GMP-Zertifizierung ist für jeden machbar und lohnend, egal ob inhabergeführter Kleinstbetrieb oder etabliertes Großunternehmen“, resümiert Inselkammer.

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. Ebenfalls obligatorisch ist ein mehrtägiger Workshop zum Thema Qualitäts- und Konfliktmanagement. Insgesamt zehn Betriebe werden mit dem Unternehmer- und Wirtebrief ausgezeichnet.

Die Zertifizierung Motorradfreundlicher Hotelbetrieb gibt den bayerischen Betrieben die Möglichkeit, sich im immer größer werdenden Wettbewerb durch Qualität und einen bestimmten Leistungsstandard zu behaupten. Dabei sind die Bereiche Ausstattung, Service sowie Gastronomie relevant. Karlheinz Jungbeck, Vorstand für Tourismus des ADAC Südbayern, erklärt: „Mit dem Zertifikat, das es mittlerweile seit 2010 gibt, haben wir ein bewährtes Qualitätssiegel nach transparenten, zielgruppenorientierten Kriterien entwickelt, auf das sich Motorradfahrer verlassen können, weil es optimalen Service in den Betrieben garantiert“. Inselkammer ergänzt: „Bayerns Landschaften sind traumhaft schön, sie vom Motorrad aus zu entdecken, ist ein ganz besonders großartiges Erlebnis. Das gleiche gilt für Bayerns Hotellerie: Das Qualitätssiegel ‚Motorradfreundlicher Betrieb‘ ist bei der Tourenplanung eine unverzichtbare Orientierungshilfe.“

In dieser Verleihungsrunde haben vier Betriebe die Auszeichnung erhalten. Außerdem haben fünf Vertreter des ADAC Süd- sowie Nordbayern neben den auszuzeichnenden Unternehmen teilgenommen. Das Zertifikat, das für Transparenz, Objektivität sowie einheitliche und strenge Qualitäts- und Ausstattungsstandards steht, wurde im Jahr 2009 vom ADAC in Bayern und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern ins Leben gerufen. Ziel ist es, Bikern eine verlässliche Orientierungshilfe bei der Tourenplanung zu geben und damit auch die Attraktivität Bayerns als Motorradland zu steigern.

Fotos zur Veranstaltung können unter der E-Mail-Adresse pressestelle@stmwi.bayern.de angefordert werden.

Volker Ellerkmann, stv. Pressesprecher
Tel. 089 2162 2291
volker.ellerkmann@stmwi.bayern.de

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#) [Datenschutz](#) [Impressum](#) [Barrierefreiheit](#)

