

Sieben Bad Füssinger Hotels mit dem GastroManagement-Pass zertifiziert

Bad Füssing - In Bielefeld und Duisburg sorgt derzeit der Pilotversuch mit der „Hygiene Ampel“ für enormen Wirbel in der Öffentlichkeit. Dort wird die Sauberkeit in Gastronomiebetrieben mit Hilfe einer roten, gelben oder grünen Bewertungsfarbe für Gäste offengelegt. Die meisten Wirte sind dagegen. In Bayern gibt es eine Alternative, die vom Gastronomie-Dachverband DEHOGA Bayern selbst initiiert ist: den GastroManagement-Pass. Bei der aktuellen Verleihung wurde auch ein Bad Füssinger Betrieb für herausragende Leistung ausgezeichnet: das Hotel Waldeck. In Bad Füssing sind außerdem bereits das Bio-Vitalhotel Falkenhof, das Flair Hotel Vino Vitalis, das Hotel Bayerischer Hof, das Hotel Holzapfel, das Kurhotel Sonnenhof und das Thermenhotel Apollo für und mit dem GastroManagement-Pass zertifiziert.

Mehr Qualität in der Gastronomie? Ja. Mehr Bürokratie und Restriktionen? Nein. Das war der Grund, warum der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern das Hygiene-Barometer ablehnt und den GastroManagement-Pass ins Leben gerufen hat. "Wir sorgen nun selbst dafür, dass Gastronomen Qualifikationen wie Hygiene erfüllen", sagte der Verbandssprecher.

Man sei gegen Schwarze Schafe in der Gastronomie. Die spontanen Kontrollen im Zuge der Hygiene-Barometer-Überprüfung würden aber lediglich Momentaufnahmen widerspiegeln und verwirre die Gäste mehr als dies nütze. Mit dem GastroManagement-Pass wird nach Ansicht der DEHOGA der Hygiene- und Qualität-Standard in Betrieben viel besser gewährleistet.

Auch die mittlerweile zertifizierten Bad Füssinger Hotels hatten sich dem aufwendigen Zertifizierungsprozess für den GastroManagement-Pass erfolgreich unterzogen. Dabei muss die komplette Mannschaft fundierte Kenntnisse in den Bereichen Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Servicequalität nachweisen. Vorausgesetzt werden auch eine gastronomische Ausbildung sowie der IHK-Unterrichtsnachweis bzw. vergleichbare Qualifikationen. Fehlen einem Team Kenntnisse in bestimmten Modulen, können sie diese über Weiterbildungen an renommierten Instituten hinzufügen.

Wirkt und wirkt und wirkt, mit der Kraft der 3 Thermen.

28.2.2014

Presse-Information

Hinweis für die Redaktion:

Weitere Presstexte und attraktive Fotos in Druckqualität

finden Sie im Internet unter: <http://badfuessing.newswork.de>

Kur- & GästeService Bad Füssing
Rathausstraße 8, 94072 Bad Füssing
Telefon: 0 85 31/97 55 80
Telefax: 0 85 31/21 36 7
tourismus@badfuessing.de
www.badfuessing.de




BAD FÜSSING
wirkt und wirkt und wirkt