

Ist diese Zertifizierung für mich als gastgewerblicher Unternehmer Pflicht?

Nein, der GMP beruht rein auf Freiwilligkeit. Er trägt lediglich die in einem Betrieb vorhandenen Qualifikationen zusammen und demonstriert die zum Teil längst vorhandene hohe Kompetenz nach außen.

Warum ist diese Außendarstellung so wichtig?

Immer wieder wird den gastgewerblichen Unternehmern unterstellt, dass sie nicht ausreichende Kompetenzen aufweisen. Zudem existieren keine Zutrittsschranken zur Branche, das heißt: Jeder kann mit dem eintägigen Unterrichtsnachweis der IHK einen gastronomischen Betrieb eröffnen. Die tägliche Praxis zeigt jedoch, dass diese Kenntnisse, insbesondere in den Bereichen Hygiene und Unternehmensführung, oft nicht ausreichen. Viele Unternehmer haben deshalb weit mehr Qualifikationen und können dies durch den GMP nun deutlich darstellen.

Wie läuft die Zertifizierung ab?

Der GMP beruht auf fünf Modulen. Basis ist eine qualifizierte gastgewerbliche Ausbildung oder der IHK-Unterrichtsnachweis. Dazu kommen die Module Hygiene, Recht, Unternehmensführung und Service-Qualität. Nach einem Punktesystem werden vorhandene Qualifikationen bewertet. Wurden in jedem Modul zehn Punkte erreicht, erhält der Betrieb die Auszeichnung.

Zählt nur die Qualifikation des Unternehmers?

Nein. Es zählen die Kompetenzen des gesamten Teams in einem Betrieb. Denn das Gastgewerbe ist eine Teambranche und gerade das soll damit auch zum Ausdruck kommen.

Was ist, wenn ein Mitarbeiter aus dem Team das Unternehmen verlässt?

Dies muss umgehend der Prüfstelle gemeldet werden. Möglicherweise ersetzt ein bereits vorhandener Mitarbeiter die wegfallenden Punkte. Ist dies nicht der Fall, hat der Unternehmer drei Monate Zeit, die Qualifikationslücken durch einen neuen Mitarbeiter oder durch geeignete Weiterbildungen nachzuweisen.

Warum gilt der GMP nur für drei Jahre und warum muss dann eine Rezertifizierung erfolgen?

Die Zeit bleibt nicht stehen und ständige Weiterbildung und Qualifizierung ist für alle Unternehmer zwingend notwendig. Deshalb müssen innerhalb dieser drei Jahre mindestens zwei Weiterbildungsnachweise (einer davon im Bereich Hygiene) erbracht werden. Nur so kann nachhaltig gewährleistet werden, dass gastgewerbliche Unternehmen am Puls der Zeit bleibt und den wachsenden Anforderungen der Branche dokumentiert Stand hält.



# GastroManagementPass FAQ



Wer entscheidet über die Vergabe des GMP?

Die Auswertung erfolgt über ein vollautomatisiertes Bewertungsmanagementsystem durch die Bayern Tourist GmbH. Eine neunköpfige Kommission aus der Praxis wurde einberufen, die in letzter Konsequenz entscheidet.

## Module:

IHK Eine solide Basis	Hygiene Nicht nur sauber, sondern rein:	Recht Auf der sicheren Seite	Unternehmensführung Richtig kalkuliert	Service-Qualität Immer einen Schritt weiter
<p>Gerade in Zeiten von Lebensmittel- und Hygieneskandalen ist das Gastgewerbe mehr denn je gefordert, das Vertrauen der Gäste in die bayerische Gastlichkeit zu sichern. Sie haben bereits eine IHK- anerkannte Ausbildung im Gastgewerbe erfolgreich abgeschlossen oder den IHK- Unterrichtsnachweis erlangt und sind somit berechtigt, einen Gastronomiebetrieb zu führen? Prima! Dann haben Sie schon jetzt das Modul I – IHK voll erfüllt und die Basis für den GMP.</p>	<p>Für Sie und Ihr Team sind HACCP nicht nur fünf Buchstaben und der §4 LMHV ist Ihnen nicht unbekannt, sondern Grundvoraussetzung für einen reibungslosen Alltag? Zudem können Sie belegen, dass die diesen Anforderungen in Ihrer täglichen Arbeit gerecht werden, dann punkten Sie im Modul II – Hygiene zum Beispiel mit folgenden Qualifikationen:</p>	<p>Für Sie steht Gastfreundschaft an erster Stelle? Trotzdem sind Arbeits-, Steuer- und Vertragsrecht keine Fremdworte für Sie, bzw. Wissen Sie wer Ihnen im Zweifel schnell und kompetent mit Rat und Tat zur Seite steht? Dann haben Sie auch im Modul III – Recht beste Voraussetzungen für den Weg zum GMP. Sie punkten zum Beispiel mit:</p>	<p>Sie sind fit in Kalkulation, Marketing, Personalmanagement und Co? Zudem blicken Sie über den Tellerrand hinaus, erkennen Trends und ergreifen Innovationen, um auch morgen den Anforderungen des stetig wachsenden Wettbewerbs bestens gerecht zu werden? Dann zeigen Sie uns, welche Kompetenzen Sie und/oder Ihr Team für das Modul IV – Unternehmensführung bereits gesammelt haben:</p>	<p>Sie lassen Ihre Gäste täglich aufs Neue spüren, dass Sie in Ihrem Hause Willkommen sind? Sie überzeugen durch außergewöhnlichen Service? Stoßen mit Ideen und Engagement Qualitätsverbesserungen an? Zudem haben Sie idealerweise ein Qualitätsmanagementsystem in Ihrem Betrieb implementiert? Dann haben Sie auch hier, im Modul V – Service-Qualität, schon jetzt – nicht nur bei Ihren Gästen – gepunktet. Folgende Nachweise werden hier anerkannt:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• IHK- Unterrichtsnachweis</li> <li>• IHK- anerkannte Ausbildung im Gastgewerbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung im Gastgewerbe</li> <li>• Meisterbrief (Küchen-, Hotel-, Restaurantmeister, etc.)</li> <li>• Staatl. gepr. Hotelbetriebswirt</li> <li>• Bayerischer Wirtebrief</li> <li>• Lebensmittelhygieneschulung gem. § 4 LMHV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung bzw. Meister im Gastgewerbe</li> <li>• IHK-Betriebswirt</li> <li>• Bayerischer Wirtebrief</li> <li>• Arbeitsrechtsseminare</li> <li>• Mitgliedschaft im DEHOGA</li> <li>• Zugehörigkeit eins Hotels oder Gastronomiekoooperation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Langjährige erfolgreiche Inhabererfahrung</li> <li>• Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse</li> <li>• Weiterbildung im Bereich Marketing</li> <li>• Nachweise in Mitarbeiterführung</li> <li>• Studium der Rechts-/ Wirtschaftswissenschaften</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätsmanagement- Seminare</li> <li>• Schulungen im Bereich Beschwerdemanagement</li> <li>• Weiterbildung im Bereich Service</li> </ul>

Neuzertifizierung	Folgezertifizierung
<p>Folgende Nachweise können helfen die nötigen Punkte zu erreichen, um alle Kriterien für den GastroManagementPass zu erfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Ausbildungsbescheinigungen, Meisterbriefe, Studiennachweise</li> <li>◆ IHK-Unterrichtungsnachweis</li> <li>◆ ServiceQ oder sonstige Qualitätsmanagementschulungen</li> <li>◆ DEHOGA Hotel- und G-Klassifizierung</li> <li>◆ BTG Seminare (z.B. Existenzgründer Workshop, Lebensmittelhygieneschulung, Gastgewerbliche Betriebswirtschaft oder ähnliches)</li> <li>◆ BHG-Marketingaktionen (Tourismus für Alle, Wanderbar, Motorrad-, Fahrrad-, Kinderfreundlicher Betrieb)</li> <li>◆ diverse IHK-Kurse oder Schulungen</li> <li>◆ Bonuspunkte für             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ BHG-Mitgliedschaft</li> <li>✓ Mitgliedschaft in anderen Verbänden</li> <li>✓ Ehrenamtliches Engagement</li> <li>✓ diverse Qualitätssiegel und Auszeichnungen</li> <li>✓ Franchisebetrieb</li> <li>✓ langjährige Inhabererfahrung (Konzessionsnachweis)</li> </ul> </li> </ul>	<p>Nur vier Schritte zur Folgezertifizierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ ausgefülltes Antrags-Formular</li> <li>◆ unterschriebene Datenschutzerklärung</li> <li>◆ Nachweis über branchenspezifisches Seminar, welches nicht älter als zwei Jahre ist</li> <li>◆ Nachweis über eine Hygiene-Schulung die neben den Grundlagen der Personalhygiene auch Kenntnisse des HACCP vermittelt</li> </ul> <p>Auch für die anstehende Zertifizierung gilt, dass Sie die Nachweise nicht selbst erbringen müssen. Ihr gesamtes Team kann in die Prüfung einbezogen wird.</p>

## SEMINARPARTNER

