

Regionalmanagement
 Wirtschaftsregion Bamberg-Forchheim GmbH
 Heinrichsdamm 1
 96047 Bamberg

Medienkontakt
 Julia Wagner
 Telefon: (0951) 50 98 11 62
 Fax: (0951) 50 98 11 65

Email: info@wir-bafo.de
 web: www.wir-bafo.de

Pressemitteilung vom 13.03.2019

Thementag Gastgewerbe am 25. März 2019 in Bamberg

Am 25. März veranstaltet die Wirtschaftsregion Bamberg-Forchheim (WiR.) einen speziellen Thementag für das Gastgewerbe. Unter dem Motto „Zukunftstrends und neue Herausforderungen“ werden in fünf Fachvorträgen aktuelle Themen für die Branche kompakt zusammengefasst und durch regionale Praxisbeispiele ergänzt. Die Veranstaltung findet in den Räumlichkeiten des BAMBERG Tourismus & Kongress Service statt.

Das regionale Gastgewerbe fördert die Attraktivität der Wirtschaftsregion Bamberg-Forchheim, ist wichtiger Arbeitsgeber und stärkt die regionale Identität. Doch auch das Gastgewerbe steht vor neuen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Herausforderungen.

Der Thementag Gastgewerbe informiert die Branche umfassend über Fördermöglichkeiten bei Investitionen, die Regelung der Betriebsnachfolge und über die Akquise von internationalen Fachkräften. Weiterhin wird das Thema „Sterne, Siegel und Auszeichnungen - welche gibt es und wem nützen sie“ näher beleuchtet.

Im Vorfeld gibt Prof. Dr. Knut A. Wiesner von der Hochschule für angewandte Wissenschaft Würzburg-Schweinfurt zu diesem Thema interessante Einblicke.

Lohnt sich für Gastgeber der Griff nach den Sternen?

WiR: Herr Prof. Dr. Wiesner, der Anspruch an den Urlaub ist oft sehr hoch. Qualitätssiegel für Unterkünfte sollen Orientierungshilfe bei der Auswahl geben. Welche Botschaft wird dem Gast durch ein Siegel vermittelt?

Prof. Wiesner: Das hängt selbstverständlich vom jeweiligen Siegel ab. Ist es ein Servicesiegel, ein Umweltsiegel, ein Bio-Siegel oder Regional-Siegel – man muss schon genau hinschauen, um die Botschaft der vielen Siegel zu erfassen. Generell gehen Gäste davon aus, dass bestimmte Mindestkriterien erfüllt sind und ein gewisses Qualitätsniveau garantiert wird.

WiR: Wie wird garantiert, dass Siegel, Sterne und Auszeichnungen verlässliche Aussagen über die Qualität des Betriebs machen?

Prof. Wiesner: Selbstgestrickte Siegel stoßen zu Recht auf Skepsis und gaukeln dem Gast oft etwas vor. Eine Auszeichnung durch eine reputierte Organisation, die akzeptierte Standards setzt und neutrale Qualitätskontrollen sicherstellt, ist wichtig. Verschiedene Qualitätsniveaus lassen auch Differenzierungen zu.

WiR: Wie schaut es aus Sicht des Gastgebers aus? Welche Rolle spielen Zertifizierungen in einer Reise-Region?

Prof. Wiesner: Qualitätsstandards sind eine Messlatte für jeden Gastgeber, an denen er sich orientieren und ggfs. mit Wettbewerbern vergleichen kann. Abgestufte Qualitätsniveaus regen zu kontinuierlicher Verbesserung in den Betrieben an. Zertifizierungen stiften Vertrauen bei unsicheren Gästen, Regionen können sich profilieren.

WiR: Sollte sich aus ihrer Sicht jeder Betrieb um ein Qualitätssiegel bemühen? Welche konkreten Vorteile hat ein Gastgeber durch eine solche Auszeichnung?

Prof. Wiesner: Im Prinzip ja, aber es sollte eine Abwägung der Vor- und Nachteile erfolgen, d.h. des Umsatzsteigerungspotenzial gegenüber der Kosten. Nicht für jeden Betrieb wird diese Rechnung positiv ausgehen. Vorteile sind eine Profilierung im Wettbewerb, die leichtere Gewinnung von Neukunden, ein besseres Qualitätsmanagement im Betrieb und ein guter Ruf, der es u.a. erleichtert, qualifizierte Mitarbeiter zu finden.

Neben den Fachvorträgen und einer themenspezifischen Diskussion steht der Austausch der Branchenvertreter untereinander im Vordergrund. Die Wirtschaftsregion Bamberg - Forchheim (WiR.) lädt daher im Vorfeld der Veranstaltung zu einem gemeinsamen Gastgeber-Frühstück in das Restaurant Eckert's in Bamberg ein. Weitere Informationen zur Veranstaltung und Anmeldung unter www.wir-bafo.de.

Anlagen:

- 2 Fotos Prof. Dr. Knut A. Wiesner
- Flyer Thementag Gastgewerbe