

Presse-Information

Landesseniorenrat Baden-Württemberg e.V.
Rotebühlstr. 131, 70197 Stuttgart

LANDESENIOREN RAT
BADEN-WÜRTTEMBERG E. V.



Verantwortlich für diese Pressemitteilung:

Birgit Faigle, Geschäftsführerin des LSR
Tel. 0711/613824, Telefax 0711/617965; E-Mail: landesseniorenrat@lsr-bw.de

Hans-Jörg Eckardt, Pressesprecher des LSR
Tel. 07195/51428, E-Mail: HJEckardt@web.de

Stuttgart, 10. Juni 2009

Optimaler Service für ältere Gäste

Landesseniorenrat und DEHOGA vereinbaren Qualitätsstandards für seniorengerechte Hotels und Gaststätten

Optimaler Service für ältere Gäste in Baden-Württemberg – das ist das Ziel der Zusammenarbeit zwischen Landesseniorenrat (LSR) und Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA. Beitragen soll dazu ein Katalog gemeinsam erarbeiteter Qualitätsstandards, die Hotels und Gaststätten helfen, sich optimal auf die Zielgruppe der über 60-Jährigen einzustellen.

„Wir freuen uns sehr über die ermutigenden Ergebnisse unserer Kooperation“, erklärt dazu LSR-Vorsitzender Roland Sing. „Die Zusammenarbeit zwischen DEHOGA und LSR ist ein Beispiel, das sicher auch für andere Bereiche Vorbildfunktion haben kann.“ DEHOGA-Präsident Peter Schmid betont die Chancen für Hotellerie und Gastronomie: „Ältere Gäste sind schon jetzt eine wichtige Gruppe für Gastronomie und Hotellerie: Der Anteil der über 60-Jährigen in Baden-Württemberg liegt heute bereits bei 24 Prozent und wird bis 2030 auf 35 Prozent wachsen.“ Ältere Menschen seien heute nicht nur gesünder und aktiver als in früheren Jahrzehnten, sondern verfügten auch über beachtliche Kaufkraft. „Es lohnt sich also, sich auf die Bedürfnisse älterer Gäste aktiv einzustellen.“

Bei dem gemeinsamen Katalog handelt es sich um konkrete, praxisnahe Anregungen und Vorschläge, die in vielen Fällen ohne aufwändige Investitionen umsetzbar sind. Da-

Presse-Information

zu der LSR-Chef: „Ein ‚Seniorenteller‘ auf der Speisekarte reicht nicht aus, zumal dieses Wort auf viele Ältere eher abschreckend wirkt.“ Es lohne sich vielmehr, die gesamte Dienstleistungs-Kette im Betrieb konstruktiv-kritisch aus dem „Senioren-Blickwinkel“ zu analysieren: Ist die Speisekarte problemlos ohne Lupe lesbar? Sind Beschriftungen im Haus ausreichend groß und leserlich und die Laufwege für Menschen mit eingeschränkter Gehfähigkeit geeignet? Gibt es an Treppen einen Handlauf und ist es möglich, auf der Männertoilette Inkontinenzunterlagen zu entsorgen?

Besonders wichtig: Viele – und nicht nur ältere – Gäste schätzen es, wenn Gerichte auch in kleineren Portionen angeboten werden. Und mancher zukunftsorientierte denkende Gastronom macht sich schon heute Gedanken, wie er der wachsenden Zahl von Diabetikern im Restaurant ein gutes, gesundes und delikates Angebot machen kann. Auch bei den Hotelzimmern lohne es sich, die Bedürfnisse älterer Gäste im Blick zu haben, betonen beide Verbände: Haltegriffe in Bad und Dusche, ausreichend hohe Betten und Nachttisch-Lampen, die nicht trübe „funzeln“, sondern wirklich ausreichend helles Licht geben, sind nur einige Beispiele der Qualitätsmerkmale „Seniorenfreundlich“. Das Angebot, Gäste am Bahnhof abzuholen, werde laut Sing vielfach geschätzt. Für den DEHOGA betonte Schmid die Bedeutung des „Faktors Mensch“, die ganz allgemein für die Servicebranche Gastgewerbe gelte: „Freundliche, hilfsbereite Mitarbeiter, die älteren Gästen das Gefühl geben, herzlich willkommen zu sein, sind das A und O für jeden Betrieb, der die Chancen des demografischen Wandels nutzen möchte.“

Die von LSR und DEHOGA vereinbarten Qualitätsstandards können Interessierte bei der Gesellschaft zur Förderung des Tourismus (GFT) unter Telefon 0711/6198870 oder per E-Mail an info@gftmbh.de anfordern. DEHOGA-Mitglieder haben die Möglichkeit, sich die Liste im Internet unter www.dehogabw.de in der Rubrik „Mitglieder-Service“, Stichwort „Vermarktung“, herunterzuladen.

Hinweis für die Redaktionen:

Diese Mitteilung wird heute auch durch den Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg e.V. versandt.