



#45/ Juni 2021

PM "Feiermeile statt kontrollierte Bereiche in Gastronomie und Clubs"

Nächtliches Verbot von Glasbehältnissen in der Türkenstraße

TOP Ausbildungsbetrieb

Sehr geehrte Mitglieder,
Liebe Kolleginnen und Kollegen,

In der gestrigen Stadtratsitzung wurde die Thematik "Feiern in der Stadt" besprochen. Es wurde eine Sperrung der Ludwigstraße an den Wochenenden abends angeregt.

Der Kreisvorstand München hat sich entschlossen, sich entsprechend zu positionieren. Das oberste **Ziel muss es sein, gesicherte Bereiche** in der Gastronomie, in Clubs und Bars für die "3G-Gäste" (gimpft, genesen und getestet) bei der momentanen **niedrigen Inzidenz** in der Landeshauptstadt München zu öffnen anstatt neue unkontrollierbare "Feiermeilen" zu schaffen.

Unsere Pressemeldung finden Sie [hier](#).



Quelle: Clubbing in Muenchen 2, © München Tourismus, Christoph Mukherjee

Nächtliches Verbot von Glasbehältnissen in der Türkenstraße

Im Nordteil der Türkenstraße gilt seit gestern Abend ein nächtliches Verbot von Glasbehältnissen. Dies bedeutet, dass das Mitführen und das Benutzen von Glasbehältnissen – also Glasflaschen, Gläser oder Krüge – in öffentlichen Bereichen der Türkenstraße in der Zeit von 20 bis 6 Uhr des Folgetages untersagt ist.

[Hier](#) erfahren Sie mehr.

TOP Ausbildungsbetrieb

Wir hatten Sie bereits vor einigen Wochen angeregt Ihren Betrieb als "TOP Ausbildungsbetrieb" zertifizieren zu lassen. Gerne teilen wir Ihnen dies nochmals mit:

1. Zertifizieren Sie sich als „TOP Ausbildungsbetrieb“ – dem bundeseinheitlichen Ausbildungssiegel für engagierte Ausbildungsbetriebe

Der Markt an zukünftigen Fachkräften wird immer umkämpfter. Deshalb sorgen Sie rechtzeitig vor!

Aus eigener Erfahrung können wir nur sagen, die Zertifizierung zum „TOP Ausbildungsbetrieb“ ist ein ideales Instrument, um bei interessierten Jugendlichen und deren Eltern Aufmerksamkeit zu wecken und um sich als Ausbildungsbetrieb besonders hervorzuheben. Zudem bekommt man Bewerbungen aus weiterführenden Schulen und auch Abiturienten aus der Gegend. Denn Schüler, Eltern und Lehrer wollen wissen, welche Hotels & Gastronomiebetriebe eine gute Ausbildung vermitteln. Das leistet die Zertifizierung, die gute Ausbildungsbetriebe sichtbar macht. Fakt ist, nur zertifizierte Betriebe haben in Zukunft noch Chancen, gute Auszubildende zu bekommen. Wie's geht, erfahren Sie hier: www.topausbildung.de



Kennen Sie bereits alle Informationskanäle der Kreisstelle München und des DEHOGA Bayern? Wir laden Sie gern zum Lesen und Informieren ein...

www.dehoga-bayern-muenchen.de

www.dehoga-bayern.de

www.facebook.com/dehoga.bayern

www.youtube.com/user/dehogabayern

www.facebook.com/KreisstelleMuenchen

Whatsapp-Gruppe Kreisstelle München

(Anmeldung mit Nennung des Namens und Betriebs an
0171-8654030 senden)



Bei Fragen sind wir gern für Sie da!

Herzliche Grüße,

Ihr Kreisvorstand München

Christian Schottenhamel | Martin Stürzer | Gunilla Hirschberger | Claudia Trott | Peter Inselkammer

und

Daniela Zieqler (Kreisgeschäftsführerin München)

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Prinz-Ludwig-Palais | Türkenstraße 7 | 80333 München

Kreisstelle München

Tel +49 89 28760 - 162 | Fax +49 89 28760 - 166

muenchen-buero@dehoga-bayern.de | www.dehoga-bayern.de

Impressum | Datenschutz

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass auch E-Mails dem Briefgeheimnis/ Telekommunikationsgeheimnis unterliegen und eine Weitergabe, Weiterleiten, Posten bei facebook etc. nur mit ausdrücklicher Zustimmung des Absenders erlaubt ist.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im München Ticker bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat lediglich redaktionelle Gründe und beinhaltet keinerlei Wertung.

[Abmeldelink](#) | [unsubscribe](#)