



erstellt von Stefanie Huth

erstellt am 18.09.2017

Wir bitten zu Tisch: Gesamterlebnis Gastlichkeit im Fläming

Altehrwürdige Burgen und historische Stadtkerne, sanfte Hügel, kühle Bäche und weite Wälder prägen den Fläming, ebenso wie seine kulinarische Vielfalt, regionalen Produkte und herzlichen Gastgeber.

Bei der Auszeichnungsveranstaltung am 18. September 2017 im Akzent Parkhotel Trebbin in Trebbin wurde die blau-weiße Plakette der „Brandenburger Gastlichkeit im Fläming“ an 27 Hotels und Restaurants durch Olaf Lücke, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Brandenburg e.V; Daniel Sebastian Menzel, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Fläming e. V.; Simone Kube, Referentin Tourismus der Industrie- und Handelskammer Potsdam und Marcel Penquitt, Wirtschaftsförderung, Tourismus und Mobilität des Landkreises Teltow-Fläming überreicht.

Um die Auszeichnung zu erhalten, haben Testerinnen und Testern inkognito und unangemeldet die beteiligten Unternehmen besucht und nach zahlreichen Kriterien bewertet. Ihr Testbogen umfasste 120 bis 160 Fragen. Unter die Lupe genommen wurden bei diesem sogenannten Mystery Check der äußere Eindruck, Begrüßung / Empfang, Ambiente, Servicequalität, Speisen und Getränke, telefonische Reservierung, Bezahlung / Verabschiedung sowie Sauberkeit. Und: Regionalität zählt. Daher wird der Einsatz regionaler Produkte höher bewertet.

Ein in jeder Kategorie ermittelter Vergleichswert zeigt dem Hotelier oder Gastronomen das Ergebnis im Vergleich zum durchschnittlichen Ergebnis sowie dem besten Ergebnis in seiner Kategorie. Das Qualitätssiegel erhalten nur Betriebe, die eine Mindestpunktzahl von 76% erreicht haben.

„Die Testberichte haben in diesem Jahr wieder deutlich gezeigt, dass sie ein nicht zu unterschätzendes Qualitätsbarometer sind. Kreativität in der Küche, kompetenter und vorausschauend mitdenkender Service, ein sichtbarer roter Faden und Wohlfühlatmosphäre wurden von den Testern anerkennend honoriert“, betont Olaf Lücke. „Durch das heutige Reiseverhalten muss sich der Unternehmer im Fläming mit Reiseerfahrungen aus der ganzen Welt messen und vergleichen lassen. Deshalb muss hohe Qualität die Zielstellung für alle Unternehmen sein.“

„In unserer Region wird deutlich, dass die Gastronomen ihr Handwerk verstehen und kreativ damit umgehen“, unterstreicht Daniel Sebastian Menzel. „Sie kombinieren regionale Produkte mit moderner Küche, lassen traditionelle Lebensmittel wieder auflieben und produzieren Zutaten sogar selbst. Es ist toll, dass unsere Betriebe Teilnehmer der ersten Stunde der Brandenburger Gastlichkeit sind und in jedem Jahr erstklassig abschneiden. Die Auszeichnungsveranstaltung zeigt deutlich, was wichtig ist: Service mit Lächeln, Küche mit Köpfchen und eine authentische Atmosphäre - das sind alles Dinge, die ich privat selbst gern genieße, die nachhaltig wirken und erfolgreich sind.“

„Der Fläming ist eine sehr beliebte Ausflugsregion für die Berliner Zielgruppe“, hebt Simone Kube hervor. „Um den Ansprüchen dieser urbanen und erfahrenen Gästegruppe gerecht zu werden, haben sich sehr viele Unternehmer aus dem Fläming erfolgreich den Tests der Mystery Besucher unterzogen. Wir freuen uns, dass

gerade in Zeiten des Fachkräftemangels die Unternehmen erkannt haben, dass die Servicequalität die Visitenkarte des ganzen Hauses ist, die nach außen strahlt und Gäste zu Wiederkehrern werden lässt.“

Die ausgezeichneten Unternehmen im Überblick:

Kategorie Ausflugslokal: Gutshaus Petkus, Baruth/Mark OT Petkus

Gasthof Reuner, Glashütte

Gaststätte "Fuchsbau", Jüterbog

Gaststätte "Treffpunkt", Treuenbrietzen

Kategorie Bar: Van der Valk Hotel Berlin Brandenburg, Blankenfelde-Mahlow

Kategorie Gasthof: Gaststätte "Kummersdorfer Krug", Am Mellensee OT Kummersdorf

Gasthof Moritz, Rädigke

Kategorie Landgasthof: Josef Jakobs Spargelhof in Beelitz, Beelitz

Jakobs Hof Schäpe, Beelitz OT Schäpe

Schloss Diedersdorf: Restaurant Pferdestall, Diedersdorf

Apels Alte Mühle: Bauernstube, Hohenseefeld

Gasthof & Pension "Zum Löwen", Ludwigsfelde OT Löwenbruch

Landhaus "Alte Schmiede", Niemegk-Lühnsdorf

Familienhotel Brandtsheide, Wiesenburg OT Jesing

Kategorie Restaurant: Paulinen Hof Seminarhotel, Bad Belzig

Restaurant „Villa Medici“ in der Steintherme Bad Belzig, Bad Belzig

Van der Valk Hotel Berlin Brandenburg, Blankenfelde-Mahlow

Hotel Fliegerheim, Borkheide

Restaurant & Bar Mutterwelt, Dahlewitz

KomfortHotel Grossbeeren, Großbeeren

Hermanns Restaurant, Jüterbog

Hotel "Linther Hof", Linthe

Akzent Parkhotel Trebbin, Trebbin

Burg Hotel Ziesar, Ziesar

Flair Hotel Reuner, Zossen

Hotel - Restaurant "Landhaus zur alten Gärtnerei", Zossen

Hotel & Restaurant "Alter Krug", Zossen OT Kallinchen

gefunden auf www.brandenburger-gastlichkeit.de

Stand: 13.02.2026

powered by Insecia