BRANDENBURGER GASTLICHKEIT

DEHOGA BRANDENBURG



erstellt von Stefanie Huth erstellt am 02.11.2016

Verleihung des Qualitätssiegels „Lausitzer Gastlichkeit“

Stilvolle Restaurants und urige Gasthäuser, traditionelle Gerichte und moderne Küche prägen die Lausitz. Die Bandbreite der teilnehmenden Betriebe vom Gutsrestaurant zum Ayurvedahotel, von der historischen Mühle zum Seehotel spiegelt die Vielfalt der Lausitzer Speisenkarte.

Stilvolle Restaurants und urige Gasthäuser, traditionelle Gerichte und moderne Küche prägen die Lausitz. Die Bandbreite der teilnehmenden Betriebe vom Gutsrestaurant zum Ayurvedahotel, von der historischen Mühle zum Seehotel spiegelt die Vielfalt der Lausitzer Speisenkarte.

Bei der Auszeichnungsveranstaltung am 02. November 2016 im Hotel Stadt Spremberg in Spremberg wurde die blau-weiße Plakette der „Lausitzer Gastlichkeit“ an 16 Hotels und Restaurants durch Olaf Schöpe, Präsident des DEHOGA Brandenburg e.V.; Olaf Lalk, 1. Beigeordnete des Landkreises Spree-Neiße und Vorsitzender des Tourismusverbandes Niederlausitz; Claudia Brüschle, IHK Cottbus; Marcus Heberle, Tourismusverband Lausitzer Seenland e.V. sowie Petra Neumann, Geschäftsstellenleiterin des Tourismusverbandes Niederlausitz e. V. 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, Bezahlen / Verabschiedung sowie Sauberkeit Und: Regionalität zählt. Daher wird der Einsatz regionaler Produkte seit letztem Jahr 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.

„Was gibt es besseres, als begeisterte Gäste? Das Ambiente, die Aufmerksamkeit des Servicepersonals und die Qualität des Essens sind ausschlaggebend für das Wohlgefühl des Gastes“, betont Olaf Schöpe. „Sie sind die entscheidenden Kriterien, ob der Gast wiederkommt, das Restaurant und die Region weiterempfiehlt. Die ausgezeichneten Unternehmen sind damit Gastgeber und Botschafter für Lausitzer Gastfreundschaft.“

„Zu einem unvergesslichen Urlaub oder Ausflug gehören heutzutage auch abwechslungsreiche kulinarische Erlebnisse und eine hohe Servicequaliät. Wer das Markenzeichen ‚Lausitzer Gastlichkeit‘ erhält, trägt nicht nur für Gäste ein klares Erkennungszeichen für diese hervorragende Qualität. Auch für die Gastronomieunternehmen selbst ist es eine ausgezeichnete Möglichkeit, sich von weiteren Anbietern abzuheben. Davon profitieren letztlich der Wettbewerb und auch die Touristen, für die die Lausitz als Urlaubsziel noch attraktiver gemacht wird“, so Dr. Wolfgang Krüger, Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer (IHK) Cottbus.

Für Kathrin Winkler, Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Lausitzer Seenland hat Regionalität in der Gastronomie in den vergangenen Jahren weiter an Bedeutung gewonnen. "Immer mehr Gastgeber entdecken die Chance, sich durch qualitativ hochwertige Produkte, regionale Spezialitäten und exzellenten Service zu profilieren. Darin liegt ein großes Potential für das Lausitzer Seenland. Die beteiligten Betriebe leisten damit einen wertvollen Beitrag für unsere Urlaubsregion".

"Wir können stolz auf unsere Gastronomen sein, die sich immer wieder seit vielen Jahren an dieser Qualitätsinitiative beteiligen und sich den Kriterien sowie den Anforderungen der kritischen Tester stellen.

Ich wünsche mir noch mehr solcher gastronomischen Einrichtungen, die auch die regionalen Anbieter in Ihre Produktkette/Produktentwicklung mit einbeziehen und gemeinsam verstärkt auf Qualität achten. Es zahlt sich aus", betont Petra Neumann, Geschäftsstellenleiterin des Tourismusverbandes Niederlausitz e. V.

Die ausgezeichneten Unternehmen im Überblick:

LAUSITZER GASTLICHKEIT:

Hotel Garni Hotel "Goldener Adler" Bautzen

Gasthof Bautzener Senfstube Bautzen

Gasthof Pension und Sauna Welt "Am Waldgürtel" Forst (Lausitz)

Restaurant Dörrwalder Mühle Großräschen OT Dörrwalde

Restaurant Forster Hof Forst (Lausitz)

Restaurant Gut Neu Sacro Forst (Lausitz)

Restaurant Hotel & Café Arcus Elsterwerda

Restaurant Hotel und Restaurant "Sachsenstube" Lauta

Restaurant Hotel Stadt Spremberg Spremberg

Restaurant Restaurant & Café Rosenflair Forst (Lausitz)

Restaurant Restaurant »Zum Kuckuck« Forst (Lausitz)

Restaurant Schlossparkhotel Sallgast Finsterwalde OT Sallgast

Restaurant SeeHotel Großräschen Großräschen

Restaurant Stadtcafe Dörschel Bad Liebenwerda

Restaurant Strandhotel Senftenberger See Senftenberg

Restaurant Wellnesshotel Seeschlösschen - Ayurveda & Naturresort Senftenberg