BRANDENBURGER GASTLICHKEIT

DEHOGA BRANDENBURG



erstellt von Stefanie Huth erstellt am 25.11.2015

Qualitätsversprechen „Gastlicher Fläming“ Kulinarische Vielfalt, Regionalität und Servicequalität mit Auszeichnung

Traditionell, gemütlich oder elegant; in Arthotels oder historischen Burgen, eleganten Landrestaurants, charmanten Dorfschulzenhöfen oder einladenden Gasthäusern: Die Brandenburger Gastlichkeit im Fläming hat viele Facetten.

Traditionell, gemütlich oder elegant; in Arthotels oder historischen Burgen, eleganten Landrestaurants, charmanten Dorfschulzenhöfen oder einladenden Gasthäusern: Die **Brandenburger Gastlichkeit im Fläming** hat viele Facetten. 28 Hoteliers und Gastromomen erhielten am 25.11.2015 im Burghotel Bad Belzig das Qualitätssiegel „Gastlicher Fläming“ von Olaf Lücke, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Brandenburg e. V.; Daniel Sebastian Menzel, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Fläming e. V., Detlef Gärtner, Beigeordneter des Landkreises Teltow-Fläming und Barbara Nitsche, IHK Potsdam überreicht.

Um die Auszeichnung zu erhalten, haben Testerinnen und Tester inkognito und unangemeldet die beteiligten Unternehmen besucht und nach zahlreichen Kriterien bewertet. Unter die Lupe genommen, wurden bei diesem sogenannten Mystery Check unter anderem das Ambiente, die Mitarbeiter, Speisen und Getränke. Und: **Regionalität zählt**. Daher wurde ab diesem Jahr der Einsatz regionaler Produkte höher bewertet. Das Qualitätssiegel erhalten nur Betriebe, die eine Mindestpunktzahl von 76% erreicht haben.

„Ich freue mich über die große Teilnahme am Qualitätssiegel ‚Gastlicher Fläming". Es ist der Beleg für das Streben nach Gastlichkeit, verbunden mit einem hohen Anspruch an Qualität. Nur wenn man die Erwartungen des Gastes von heute und morgen kennt und erfüllt, kann man als gastgewerbliches Unternehmen im zunehmenden Wettbewerb bestehen“, betont Olaf Lücke. „Die Bandbreite der ausgezeichneten Häuser spiegelt das vielfältige gastronomische Angebot im Fläming wider und ist ein wirksamer Werbeträger für die Region.

„Der Tourismusverband Fläming freut sich sehr darüber, dass 28 Betriebe aus der Reiseregion mit dem Qualitätssiegel „Gastlicher Fläming“ ausgezeichnet werden, viele davon schon zum wiederholten Male“, hebt Sebastian Daniel Menzel hervor. „Dies zeigt den hohen Stellenwert, den Qualität und Serviceorientierung bei unseren Leistungsträgern hier in der Reiseregion genießen. All diese Betriebe konnten auf der ganzen Linie überzeugen: mit Liebe zum Detail, persönlichem Engagement, freundlichem und professionell geschultem Personal und dem Mut, neue Wege zu gehen und besondere Angebote zu kreieren. Dass viele Betriebe schon seit über zehn Jahren an der Initiative teilnehmen, zeigt, dass Qualität und Gastfreundlichkeit hier im Fläming sozusagen schon Tradition haben“.

„Herzlichen Glückwunsch an alle, die heute mit dem Siegel „**Fläminger Gastlichkeit**“ ausgezeichnet wurden. Die Gästeerwartungen steigen stetig weiter. Professionelles Personal, qualitativ hochwertige Produkte sowie exzellenter Service werden heute vorausgesetzt“, unterstreicht Barbara Nitsche. „Über die Auszeichnung bekommen die Gäste eine zusätzliche Orientierung. Gleichzeitig präsentieren sich die Gaststätten als attraktive Arbeitgeber für potenzielle Auszubildende und Fachkräfte."

Die ausgezeichneten Unternehmen im Überblick:

GASTLICHER FLÄMING:

Ausflugslokal Café - Restaurant "Roggenkönig" in Gutshaus Petkus Baruth OT Petkus

Ausflugslokal Gaststätte "Fuchsbau" Jüterbog

Ausflugslokal Schlossschänke "Zur Remise" Wiesenburg

Ausflugslokal Burghotel Bad Belzig Bad Belzig

Gasthof Gasthof Moritz Rädigke

Gasthof Gaststätte "Treffpunkt" Treuenbrietzen

Gasthof Gaststätte "Kummersdorfer Krug" Am Mellensee OT Kummersdorf

Landgasthof Familienhotel Brandtsheide Wiesenburg OT Grubo

Landgasthof Schloss Diedersdorf Diedersdorf

Landgasthof Jakobs Hof Schäpe Beelitz OT Schäpe

Landgasthof Josef Jakobs Spargelhof Beelitz

Landgasthof Gasthof "Zum Löwen" Ludwigsfelde OT Löwenbruch

Restaurant Hermanns Restaurant Jüterbog

Restaurant Hans-Clauert-Stube im Akzent Parkhotel Trebbin, Trebbin

Restaurant Restaurant & Bar Mutterwelt Dahlewitz

Restaurant Restaurant "Zum Kanonier" im KomfortHotel Großbeeren

Restaurant Hotel "Linther Hof" Linthe

Restaurant Burg Hotel Ziesar Ziesar

Restaurant Hotel & Restaurant - Café "Burg Eisenhardt" Bad Belzig

Restaurant Hotel Fliegerheim Borkheide

Restaurant Apels Alte Mühle Hohenseefeld

Restaurant Landhaus Zur Alten Gärtnerei Zossen

Restaurant Villa Medici, Steintherme Bad Belzig

Restaurant Landhaus "Alte Schmiede" Niemegk-Lühnsdorf

Restaurant Flair Hotel Reuner Zossen

Restaurant Hotel & Restaurant "Alter Krug" Zossen OT Kallinchen

Restaurant Landhotel Im Fläming Neuendorf bei Niemegk

Restaurant Paulinen Hof Seminarhotel Bad Belzig

Was verbirgt sich hinter dem Mystery Check?
Der Mystery Test ist ein erfolgreiches Medium, mit welchem sich ein gastronomischer Betrieb aus Sicht des Gastes überprüfen lässt. Getestet und bewertet werden die Qualität der Speisen und Getränke, Service, Ambiente und Gästebetreuung. Im Vorfeld entscheiden sich die Unternehmen, in welcher Kategorie sie getestet werden möchten: Restaurant, Café, Selbstbedienungsgastronomie, Ausflugslokal, Kneipe, Landgasthof oder Hotel garni. Um zu bestehen, müssen die beteiligten Betriebe eine Mindestpunktzahl von 76% erreichen. Die Auswertung ist die Grundlage für einen ausführlichen Bericht, den jedes beteiligte Unternehmen erhält. Dieser enthält eine Einschätzung der Qualität aus Sicht des Gastes und hilft so

Schwachstellen und Verbesserungspotential im Betrieb aufzudecken. Dadurch kann bewusst, kontinuierlich und zielgerichtet an der gastronomischen Qualität gearbeitet werden.

Ihre Ansprechpartnerin:
Stefanie Huth
Tel.: 0331/ 87000135
Fax: 0331/ 86 23 81