

erstellt von Stefanie Huth erstellt am 24.11.2015

Markenzeichen Gastlichkeit Verleihung des Qualitätssiegels „Gastliches Ruppiner Seenland“

Vom Cafe und Hotelrestaurant, vom Ratskeller bis zur einstigen Mühle wird ab heute im Eingangsbereich von 17 gastronomischen Betrieben die blau-weisse Plakette „Gastliches Ruppiner Seenland 2016-2017“ zu sehen sein.

Vom Cafe und Hotelrestaurant, vom Ratskeller bis zur einstigen Mühle wird ab heute im Eingangsbereich von 17 gastronomischen Betrieben die blau-weisse Plakette „**Gastliches Ruppiner Seenland** 2016-2017“ zu sehen sein. Überreicht wurde die Auszeichnung durch Werner Nüse, 1. Beigeordneter des Landkreises Ostprignitz – Ruppin; Olaf Lücke, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Brandenburg e. V. ; Peter Krause, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Ruppiner Seenland e. V. und Barbara Nitsche, IHK Potsdam im Restaurant „Seegarten“ in Neuruppin.

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.

„Ambiente, die Aufmerksamkeit des Servicepersonals und die Qualität des Essens sind ausschlaggebend für das Wohlgefühl des Gastes“, betont Olaf Lücke. „Sie sind die entscheidenden Kriterien, ob der Gast wiederkommt, das Restaurant und die Region weiterempfiehlt. Was gibt es besseres, als begeisterte Gäste."

„Ich freue mich, dass sich um die Auszeichnung „**Ruppiner Gastlichkeit**“ erneut fast 20 Betriebe aus dem gesamten Reisegebiet, darunter viele renommierte Betriebe aus Ostprignitz-Ruppin, beworben und sich dieser fachkundigen Prüfung unterzogen haben“, so Werner Nu?se. „Die Auszeichnung „Ruppiner Gastlichkeit“ hat sich damit als wichtiger Baustein des Qualitätsmanagements und als Wegweiser für die Gäste etabliert.“

„Ob informativer Stadtrundgang, mitreißendes Kulturerlebnis oder spannende Rad-, Wander- oder Paddeltouren – kulinarische Geschmackserlebnisse runden Ausflug oder Urlaub im Ruppiner Seenland so richtig ab“, hebt Peter Krause hervor. „Anspruchsvolle Gäste aus nah und fern wissen es zunehmend zu schätzen: Betriebe mit dem Qualitätssiegel „Ruppiner Gastlichkeit“ stehen kulinarisch für den perfekten (Urlaubs-) Tag in unserer Reiseregion.“

Barbara Nitsche gratuliert allen, „die sich dem Test gestellt haben. Durch guten Service und exzellente Qualität haben die Gaststätten eine gute Chance, nachhaltig Gäste zu binden und zur Markenbildung für den Tourismus im Land Brandenburg beizutragen. Dies steigert nicht nur die Wettbewerbsfähigkeit sondern auch die Chancen auf Bewilligung von Fördermitteln zur Umsetzung investiver Maßnahmen."

Die ausgezeichneten Unternehmen im Überblick:

GASTLICHES RUPPINER SEENLAND:

Café Café Huth Neuruppin

Café Gerda's Cupcake Café Neuruppin

Ausflugslokal Mühle Tornow Tornow

Ausflugslokal Gasthaus & Pension Alter Hafen im Ziegelpark Mildenberg Zehdenick OT Mildenberg

Ausflugslokal Hotel & Restaurant "Am Alten Rhin" Neuruppin OT Alt Ruppin

Ausflugslokal Hotel & Restaurant Boltenmühle Gühlen-Glienicke

Gasthaus Gast- & Logierhaus "Zum jungen Fritz" Rheinsberg

Landgasthof Gast- und Logierhaus "Am Rheinsberger See" Rheinsberg OT Warenthin

Landgasthof Hotel "Gutenmorgen" Dorf Zechlin

Restaurant Gasthaus Am Boddensee, Birkenwerder

Restaurant Restaurant "New Coldehörn" Kremmen

Restaurant Restaurant "Seegarten" Neuruppin

Restaurant Restaurant und Hotel "SeeLodge“ Kremmen

Restaurant Sportcenter & Sporthotel Neuruppin Neuruppin

Restaurant Ratskeller Rheinsberg Rheinsberg

Restaurant Schloss & Gut Liebenberg Liebenberg

Restaurant Schloss Ziethen - Hotel und Restaurant Kremmen OT Groß Ziethen

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