

erstellt von Stefanie Huth erstellt am 24.11.2015

Markenzeichen Gastlichkeit Verleihung des Qualitätssiegels „Prignitzer Gastlichkeit“

Stilvolle Restaurants und urige Gasthäuser, regionale Produkte, traditionelle Gerichte und moderne Küche prägen die Prignitz. Für ihre Gastlichkeit und Qualität wurden 22 Gastronomen ...

Stilvolle Restaurants und urige Gasthäuser, regionale Produkte, traditionelle Gerichte und moderne Küche prägen die Prignitz. Für ihre Gastlichkeit und Qualität wurden 22 Gastronomen mit der "**Prignitzer Gastlichkeit**" am 24.11.2015 auf Schloss Grube ausgezeichnet.

Die blau-weiße Plakette wurde ihnen durch Torsten Uhe, Landrat des Landkreises Prignitz; Dr. Oliver Hermann, Vorstandsvorsitzender des Tourismusverbandes Prignitz e. V. und Bürgermeister der Stadt Wittenberge; Olaf Lücke, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Brandenburg e. V. 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 sog. 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.

"Mit der Teilnahme an der **Prignitzer Gastlichkeit** haben die ausgezeichneten Betriebe das Image ihres eigenen Hauses wie auch der Region Prignitz gestärkt", so Olaf Lücke."Die Teilnahme ist ein wesentlicher Baustein in der touristischen Entwicklung der Prignitz und des Landes Brandenburg. Die ausgezeichneten Unternehmer sind Gastgeber und Botschafter für Prignitzer Gastfreundschaft."

"Die Gastlichkeit ist für den Hotelier und Gastronomen nicht nur eine Möglichkeit gegenüber dem Gast sein Qualitätsversprechen zu übermitteln", hebt Uwe Neumann, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Prignitz e. V. hervor, " sondern auch ein geeignetes Instrument mögliche eigene Schwachstellen zuerkennen und diese zu beheben, um seinen Betrieb weiter voran zubringen!"
"Herzlichen Glückwunsch an alle, die sich dem Test gestellt haben."

Mit dem eingeführten Siegel "Brandenburger Gastlichkeit" signalisiert die Gastronomie nicht nur den Besuchern, dass sie ein hervorragender Gastgeber ist", betont Barbara Nitsche, "sondern macht sich gleichzeitig auch für Fachkräfte und Auszubildende attraktiver. Qualität und Servicebereitschaft, eine gute Küche und Wohlfühlambiente sprechen sich eben nicht nur bei den Gästen herum.

Die ausgezeichneten Unternehmen im Überblick:

PRIGNITZER GASTLICHKEIT:

Café Pension Café Bistro "Zur Möwe" Wittenberge

Café Café & Pension Löcknitzterrasse Lenzen OT Seedorf

Ausflugslokal Haus am See Lenzen

Ausflugslokal Die Plattenburg mit Burgkeller Plattenburg

Ausflugslokal Gaststätte "Zum Storchenhof" Rühstadt

Gasthof Landhotel Dahse's Gasthaus Glövzin

Landgasthof Koch's Gasthaus und Pension Karstädt OT Postlin

Landgasthof Pension & Cafe "Kattenstieg" Königsberg

Restaurant Hotel Stadt Wittstock Wittstock,

Restaurant Hotel & Restaurant "Waldschlösschen" Kyritz

Restaurant GERMANIA Hotel am Schlosspark Meyenburg

Restaurant Restaurant "Theaterkeller" im Kultur- und Festspielhaus Wittenberge

Restaurant Restaurant „Zum Fährmann“ Wittenberge

Restaurant Hotel & Restaurant "Germania" Wittenberge

Restaurant Schloss Grube Bad Wilsnack OT Grube

Restaurant Kleine Residenz am Tierpark Perleberg

Restaurant Brauhaus "Alte Ölmühle" Wittenberge

Restaurant Hotel "Deutscher Kaiser" Perleberg

Restaurant Gaststätte "Fuchsbau" Wittenberge

Restaurant Burgrestaurant im BioHotel Burg Lenzen Lenzen

Restaurant Hotel Falkenhagen Pritzwalk

Restaurant RINGHOTEL ambiente Bad Wilsnack

"Was verbirgt sich hinter dem Mystery Check?
Der Mystery Test ist ein erfolgreiches Medium, mit welchem sich ein gastronomischer Betrieb aus Sichtdes Gastes überprüfen lässt. Getestet und bewertet werden die Qualität der Speisen und Getränke,Service, Ambiente und Gästebetreuung. Im Vorfeldentscheiden sich die Unternehmen, in welcherKategorie sie getestet werden möchten: Restaurant,Café, Selbstbedienungsgastronomie, Ausflugslokal,Kneipe, Landgasthof oder Hotel garni. Um zu bestehen, müssen die beteiligten Betriebe eineMindestpunktzahl von 76% erreichen. DieAuswertung ist die Grundlage für einen ausführlichenBericht, den jedes beteiligte Unternehmen erhält.Dieser enthält eine Einschätzung der Qualität ausSicht des Gastes und hilft so Schwachstellen undVerbesserungspotential im Betrieb aufzudecken.Dadurch kann bewusst, kontinuierlich und zielgerichtet an der gastronomischen Qualität gearbeitet werden.

Ansprechpartnerin:

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