BRANDENBURGER GASTLICHKEIT

DEHOGA BRANDENBURG



erstellt von Stefanie Huth

erstellt am 16.11.2015

Heimische Gastronomie mit Gütesiegel Dahmeländer Gastlichkeit

Bei der Auszeichnungsveranstaltung am 16.11.2015 überreichten Gabriele Reuner, Präsidiumsmitglied des DEHOGA Brandenburg; Susanne Thien, Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Dahme-Seen e.V.; Sabrina Kuschy vom Landkreis Dahme-Spreewald und Thorsten Golm, Leiter der Geschäftsstelle Schönefeld der IHK Cottbus die Qualitätsplakette „Dahmeländer Gastlichkeit 2016-2017."

Bei der Auszeichnungsveranstaltung am 16.11.2015 überreichten Gabriele Reuner, Präsidiumsmitglied des DEHOGA Brandenburg; Susanne Thien, Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Dahme-Seen e.V.; Sabrina Kuschy vom Landkreis Dahme-Spreewald und Thorsten Golm, Leiter der Geschäftsstelle Schönefeld der IHK Cottbus die Qualitätsplakette „**Dahmeländer Gastlichkeit** 2016-2017."

Um die blau-weiße Plakette zu erhalten, haben Tester die beteiligten Unternehmen anonym besucht und nach zahlreichen Kriterien bewertet. Unter die Lupe genommen wurden unter anderem das Ambiente, die Mitarbeiter, Speisen und Getränke.

Für Gabriele Reuner ist es besonders die gute Zusammenarbeit zwischen dem DEHOGA Brandenburg, dem Tourismusverband Dahme-Seen und der IHK Cottbus, die ein Garant für die Dahmeländer Gastlichkeit sind. „Ich freue mich, dass die Qualität in den getesteten Betrieben, gerade in den Bereichen Service, Ambiente und Sauberkeit, deutlich über dem Durchschnitt liegt."

Wolfgang Starke, stellvertretender Landrat des Landkreises Dahme-Spreewald verweist auf die Bedeutung der Qualität in der Gastronomie auch für die Lebensqualität im Dahme-Seenland. „Nicht nur die Touristen sondern auch die Bürger wissen eine gute Gastronomie zu schätzen. Und das gilt gleichermaßen für die gehobene Gastronomie im Restaurant, als auch für die Kneipe „um die Ecke" oder das Ausflugslokal „im Grünen."

Susanne Thien beglückwünscht die Betriebe aus dem Dahmeland. „Ich freue mich sehr, dass sich die Unternehmen den wachsenden Anforderungen zum wiederholten Male gestellt und erfolgreich bestanden haben. Dies zeugt von einer kontinuierlichen Steigerung des Services im Dahme-Seenland und somit vom Qualitätsversprechen gegenüber dem Gast."

Dr. Wolfgang Krüger, Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer Cottbus erklärt, dass jede Region heute im Wettbewerb um Gäste und Touristen steht. „Da muss das Gesamtpaket an Natur, Kultur, Erlebnisangeboten und nicht zuletzt Gastronomie stimmen, denn die Gäste achten zunehmend auf Qualität und umfassenden Service. Das Siegel Brandenburger Gastlichkeit ist daher auch ein ganz wichtiger Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung des Standortes Dahme-Spreewald. Jeder Gastronom, der das Gütesiegel erwirbt, stärkt damit nicht nur sein eigenes Unternehmen, sondern die ganze Region."

Die ausgezeichneten Unternehmen im Überblick:

DAHMELÄNDER GASTLICHKEIT:

Ausflugslokal Gaststätte "Zur Hecke" Waltersdorf

Ausflugslokal Alte Mühle Friedersdorf Friedersdorf

Restaurant Leutloff's Wirtshaus am See Zeuthen

Restaurant Hoeneckes Altes Wirtshaus Königs Wusterhausen

Restaurant Königliches Forsthaus Bestensee

Restaurant Hotel Residenz am Motzener See Motzen

Restaurant Sydney‘s Sportsbar Wildau

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.

Ansprechpartnerin:

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