BRANDENBURGER GASTLICHKEIT

DEHOGA BRANDENBURG



erstellt von Stefanie Huth erstellt am 10.11.2015

Gesamterlebnis Gastlichkeit Verleihung des Qualitätssiegels für Cottbus und den Spreewald

Mit Auszeichnung bestanden! 7 Unternehmen aus Cottbus und 29 Unternehmen aus dem Spreewald erhielten am 10.11.2015 im Ringhotel Waldhotel Eiche in Burg die blau-weiße Plakette „Brandenburger Gastlichkeit“, u? berreicht durch Olaf Schöpe, Präsident des DEHOGA Brandenburg

Mit Auszeichnung bestanden! 7 Unternehmen aus Cottbus und 29 Unternehmen aus dem Spreewald erhielten am 10.11.2015 im Ringhotel Waldhotel Eiche in Burg die blau-weiße Plakette „Brandenburger Gastlichkeit“, überreicht durch Olaf Schöpe, Präsident des DEHOGA Brandenburg; Holger Kelch, Oberbürgermeister der Stadt Cottbus; Wolfgang Starke, stellv. Vorstandsvorsitzender des Tourismusverbandes Spreewald e. V.; Maik Bethke, Leiter der Geschäftsstelle Cottbus/Spree-Neiße der IHK Cottbus sowie Claudia Brüschle, IHK Cottbus.

Bei einem Mystery Check wurde jeder teilnehmende Betrieb auf Service, Qualität und Atmosphäre umfassend getestet. Mindestens 76% der Punktzahl musste erreicht werden, um das Qualitätssiegel für die nächsten zwei Jahre führen zu dürfen.

„Stilvolle Restaurants und urige Gasthäuser, regionale Produkte, traditionelle Gerichte und Gastfreundschaft prägen Cottbus und den Spreewald mit seinen unberührten Naturlandschaften und der Modernität einer Stadt“, betont Olaf Schöpe. „Das Gesamterlebnis Gastlichkeit ist eingebettet in das Gesamterlebnis Reisen. Wir schaffen damit unvergessliche Urlaubserlebnisse und laden den Gast zum Wiederkommen ein.“

Oberbürgermeister Holger Kelch freut sich sehr, dass in diesem Jahr weitere „Vorbilder der Gastlichkeit“ bei der Qualitätsoffensive „Brandenburger Gastlichkeit“ hinzugekommen sind. Dafür meine Anerkennung und meine Gratulation verbunden mit den besten Wünschen für eine wegweisende und erfolgreiche Zukunft! Natürlich ist der Qualitätsanspruch für Betriebe aus Tourismus, Gastronomie und Hotellerie besonders wichtig. Denn dort ist der Servicegedanke traditionell Teil des Geschäftsmodells, aber er zeigt auch, dass Qualität eben der Grundstein wirtschaftlichen Erfolges ist. Die Prämierung erzeugt aber auch eine Außenwirkung, denn sie ist ein sichtbares Zeichen an den Kunden für gelebte Servicequalität und sie ist ganz wesentlich der Verdienst und das Resultat der hervorragenden Leistungen, die unsere Gastronomen in Ihren Betrieben tagtäglich erbringen.“

Für Annette Ernst, Leiterin des Tourismusverbandes Spreewald, ist die Begeisterung der Spreewaldgäste „eine Herzensangelegenheit, an deren Erfüllung wir alle gemeinsam arbeiten. **Spreewälder Gastlichkeit** bedeutet, beständige Qualität der Speisen und Gastfreundschaft über die Grenzen der Reiseregion hinaus zu transportieren. Genuss und Service sind unverzichtbare Bestandteile des Gesamterlebnisses Spreewald. **Regionale Produkte**, die frisch, abwechslungsreich und mit Liebe zum Detail zubereitet und serviert werden, sind selbstverständliche Zutaten in den Ku?chen Spreewälder Restaurants und Gasthäuser. Um das Bewusstsein für den zuvorkommenden Umgang mit unseren Gästen weiter zu fördern, wird in der Reiseregion ab Anfang 2016 eine Serviceinitiative gestartet, die den Spreewald zu einer Qualitätsregion in Sachen Gastlichkeit machen soll.“

Für Harald Altekrüger, Landrat des Landkreises Spree-Neiße sendet der Dehoga Brandenburg „mit der Initiative „Brandenburger Gastlichkeit - **Spreewälder Gastlichkeit**“ ein deutliches Signal an Gäste, Unternehmer/innen und Mitarbeiter/innen zur Servicequalität der gastronomischen Angebote in unserer Tourismusregion aus. Ich freue mich, dass in diesem Jahr so viele Unternehmen teilgenommen haben und im Vergleich zum Jahr 2013 die Teilnehmerzahl weiter gesteigert werden konnte.

Das spricht für die breite Anerkennung dieses Qualitäts- und Gütesiegels auf Gast- und Unternehmerseite. Denn, wer möchte nicht bei den Besten einkehren, arbeiten oder eine Ausbildung beginnen? Gern unterstützen wir als Landkreis daher diese Initiative seitens des Tourismusverbandes. Um die mobilen Gäste im Spreewald noch besser darüber zu informieren, wo sich ein Halt lohnt, kann ich allen Unternehmen nur empfehlen sich auf der Internetseite **www.brandenburger-gastlichkeit.de** zu präsentieren. Das ist uns gleichzeitig ein Ansporn, die dafür notwendige gastronomische Infrastruktur weiter zu verbessern.

Langfristig ein Gewinn für alle Seiten.“ Mit der „ **Spreewälder Gastlichkeit**“ sieht Landrat Siegurd Heinze, Landkreis Oberspreewald-Lausitz das Sprichwort bestätigt „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, wie es im Volksmund heißt. Regionale Küche, ein aufmerksamer Service, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und eine angenehme, gemütliche Atmosphäre sind die Qualitätskennzeichen, die unseren Hotels, Gaststätten und Restaurants im Spreewald zufriedene Gäste sichern. Nicht zuletzt trägt die passende Versorgung auch entscheidend zu einem gelungenen Urlaub bei. Die Initiative „ **Spreewälder Gastlichkeit**“ ist ein wichtiges und geschätztes Instrument, um die Qualität der gastronomischen Einrichtungen auszuzeichnen. Ich bedanke mich herzlich bei den Organisatoren für die Durchführung dieser Qualitäts- und Marketinginitiative. Den gastronomischen Einrichtungen danke ich für die Teilnahme und gratuliere recht herzlich zur Auszeichnung. Freuen wir uns gemeinsam auf noch mehr zufriedene, wiederkommende einheimische Gäste und Touristen aus anderen Regionen und Ländern.“

„Der Gast von heute, ob als Einheimischer oder als Tourist, kann aus einem unüberschaubaren Angebot wählen. Da ist es für jeden Gastronomen wichtig, mit Service und Qualität im Wettbewerb zu punkten. Aus diesem Grund ist das Siegel Brandenburger Gastlichkeit ein wichtiger Beitrag zur Stärkung der ganzen Branche. Uns als Industrie- und Handelskammer Cottbus freut es natürlich ganz besonders, dass so viele unserer Mitgliedsunternehmen mit ihrer Leistung überzeugten und jetzt mit dem Gütesiegel ausgezeichnet werden“, erklärt Dr. Wolfgang Krüger, Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer Cottbus.

Die ausgezeichneten Unternehmen im Überblick:

COTTBUSER GASTLICHKEIT:

Café Conditorei & Café Lauterbach Cottbus

Restaurant Radisson Blu Hotel Cottbus

Restaurant City Hotel Cottbus

Restaurant Waldhotel Roggosen Cottbus

Restaurant SPREE-Waldhotel Cottbus

Restaurant Restaurant Klosterkeller Cottbus

Restaurant Hotel Am Seegraben Cottbus

SPREEWÄLDER GASTLICHKEIT

Ausflugslokal Bauernschänke Lübbenau

Ausflugslokal Restaurant "Steffis Hafenstübchen“ Burg

Ausflugslokal Restaurant und Café "Am See" Goyatz

Ausflugslokal Pension "Hafeneck" Burg

Ausflugslokal Spreeweltenbad Lübbenau

Ausflugslokal Gasthaus "Dubkow-Mühle" Leipe

Café Pension "Zum Schlangenkönig“ Burg

Pension garni Pension "Zum Schlangenkönig" Burg

Pension garni Spreewald Pension Am Spreeschlößchen Lübbenau

Landgasthof Landgasthof "Zum Auerochsen" Luckau

Landgasthof Gasthaus "Kaupen Nr. 6" Lehde

Landgasthof Pension Kräutermühle Burg

Restaurant Gasthaus & Pension "Zum Kurfürstendamm" Burg

Restaurant Flaggschiff - Das Erlebnisrestaurant Lübbenau

Restaurant Gasthaus "Zum Oberspreewald" Neu Zauche

Restaurant Teich-Gut-Peitz Peitz

Restaurant Hotel "Schloss Lübbenau"- Restaurant Linari Lübbenau

Restaurant Spreewaldhotel "Stephanshof" Lübben

Restaurant Kur & Wellness Haus Spree Balance Burg

Restaurant Gasthaus "Hirschwinkel" Lehde

Restaurant Landhaus Duben Luckau

Restaurant Gasthaus & Hotel "Spreewaldeck" Lübbenau

Restaurant Restaurant "Strandcafé" Lübben

Restaurant Bio Gasthof Kolonieschänke Burg

Restaurant Hotel Christinenhof & Spa • Sport- und Tagungshotel, Tauer

Restaurant Ringhotel Waldhotel Eiche Burg

Restaurant Hotel "Radduscher Hafen" Raddusch

Restaurant Hotel Willmersdorfer Hof Cottbus

Restaurant Spreewald Thermenhotel Burg

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

Ähnliche Dateien

- **web_Auszeichnung_Cottbus-3.jpg** 66 KB