



# BRANDENBURGER GASTLICHKEIT



Eberswalde (uk) 16 Unternehmen aus dem Barnim und der Uckermark erhielten die blau-weiße Plakette „Brandenburger Gastlichkeit“ 2015/2016 im Eberswalder Lokal „Hotel & Restaurant „Wilder Eber“ durch Olaf Lücke, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Brandenburg überreicht. Dabei waren unter anderem Dietmar Schulze, Landrat des Kreises Uckermark und Rüdiger Thunemann, Geschäftsführer der WITO Barnim GmbH. Die Auszeichnung „Barnimer Gastlichkeit“ ist eingebettet in die Qualitäts- und Marketinginitiative des DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) Brandenburgs, der Initiative „Brandenburger Gastlichkeit“. Dirk Panzlaff, Vorsitzender des DEHOGA-Kreisverbandes Barnim: „Der Landkreis, die Wirtschafts- und Tourismusentwicklungsgesellschaft des Landkreises Barnim, die IHK und der DEHOGA stehen hinter den Auszeichnungen. Damit sind sie seriös, unabhängig und gegenüber anderen Erhebungen keine anonyme Sache.“

Seit 2010 findet die Qualitäts-Initiative in allen Regionen Brandenburgs statt. Mindestens 75 Prozent der Punktzahl musste erreicht werden, um das Qualitätssiegel für die nächsten zwei Jahre führen zu dürfen.

Das Siegel gibt es in den Kategorien Restaurant, Ausflugslokal, Kneipe, Gasthaus, Café und Hotel Garni.

Bei einem Mystery Check wurde jeder teilnehmende Betrieb vor der Auszeichnung auf Ser-



Auszeichnungsfeier „Barnimer Gastlichkeit“ (v. li.): Silke und Guido Panzlaff („Wilder Eber“), Rüdiger Thunemann (Geschäftsführer Wito Barnim), Dietlind Frenz („Waldseehotel Frenz“), Dirk Panzlaff („Am Weidendamm“), Olaf Lücke (Hauptgeschäftsführer DEHOGA), Gabriele Marx (Eiscafé Venezia) Danko Jur (CDU-Fraktionsvorsitzender im Barnimer Kreistag), Helmut Schidowski („Zum Kaiserbahnhof“)

Foto: Dehoga

vice, Qualität und Atmosphäre getestet. Der Test wurde anonym in den Bereichen Speisen, Getränke, Gästebetreuung, Ambiente und Sauberkeit vorgenommen. Zusatzpunkte gab es für Barrierefreiheit und Familienfreundlich-

keit. Durch den Check können die Betriebe gleichzeitig überprüfen, wo es eventuell noch Schwachstellen gibt. Dirk Panzlaff, DEHOGA-Kreisverbandsvorsitzender und mit seinem Unternehmen „Am Weidendamm“ erneut ausgezeichnet: „Die wiederholte erfolgreiche Teilnahme vieler Gastronomen am Mystery Check zeigt einmal mehr, dass sie sich den Bedürfnissen der Gäste nach ausgezeichneter Qualität und Service täglich stellen.“

Das Ausflugslokal Hotel & Restaurant „Zum Kaiserbahnhof“ in Joachimsthal ist seit 2010 dabei. Wirtin Silke Schidowski: „Von 100 möglichen Prozent haben wir dieses Mal 93 Pro-

zent erreicht. Ein Traumergebnis.“ Sie findet es gut, wenn durch die anonymen Tester auch auf Schwachstellen hingewiesen wird. Werden sie dann abgestellt, erhöhe sich wiederum die Attraktivität der Einrichtung. Auch Guido Panzlaff vom Eberswalder Hotel & Restaurant „Wilder Eber“ sieht es ähnlich: „Wir

als Familienbetrieb setzen auf Regionalität und auf Qualität. Wir sind stets bemüht, uns zu verbessern. Dabei hilft uns die Initiative Brandenburger Gastlichkeit.“

Auf die Anzahl der beteiligten Unternehmen eingehend, wünscht sich Albert Brandl, Betreiber des Garni Comfort Hotel Bernau: „Schön wäre es, wenn noch mehr Kollegen mitmachen würden.“ Für Gösta Lücke, Inhaber des Eberswalder Garni Hotel „Am Brunnenberg“, der sich seit 2010 den Tests stellt, steht fest: „Wir sind auch in Zukunft dabei. Es gibt eine Qualitätssicherheit, man wird nicht betriebsblind und entdeckt die Schwachstellen.“

## HOTEL GARNI

„Am Brunnenberg“

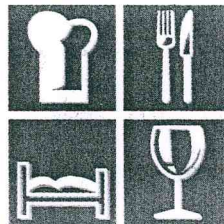
Inh. Herr Lüdke  
Brunnenstraße 7  
16225 Eberswalde

Telefon  
0 33 34 / 25 87-0

Fax  
0 33 34 / 25 87 108



... denn gut geführstück, gut geruht,  
tut jedem Gast so richtig gut!



## HOTEL & RESTAURANT



UNSER ANGEBOT:  
**HOCHZEITEN  
GEBURTSTAGE  
FAMILIENFEIERN  
PARTYSERVICE**

