

RA 2011-01-25

Lieferant trifft Gastronom

Workshop zur Qualitätsoffensive „Brandenburger Gastlichkeit“

BERLIN (uvo) • Wie können mehr Produkte aus der Region in die Küchen der Gastronomie und auf die Teller der Gäste gelangen?

Zu dieser Frage fand gestern in Berlin ein Workshop statt – initiiert von der Sparkasse Ostprignitz-Ruppin, dem Technologie- und Gründerzentrum des Kreises sowie dem Ruppiner Land e. V. – mit dem Ziel, den regionalen Tourismus stetig weiter zu entwickeln. Im Rahmen der Internationalen Grünen Woche trafen dabei verschiedene Lieferanten aus der Mark auf Gastronomen des

Landes, um sich über Produkte und Erfahrungen auszutauschen und Kontakte zu festigen. Mit dabei waren unter anderem der Fruchtwarenhandel Ciaciuch aus Wittstock, das Restaurant Rosengarten aus Neuruppin sowie das Hotel Waldschlösschen aus Kyritz.

Der Qualitäts-Workshop fand im Vorfeld der neuen Zertifizierungs-Runde für das Gütesiegel „Brandenburger Gastlichkeit“ statt. Damit unterstützt der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) Brandenburg märkische Gastronomen bei der

Vermarktung. Die Betriebe können sich dabei freiwillig in verschiedenen Kategorien testen und bewerten lassen, zum Beispiel in den Bereichen „Restaurant“, „Hotel garni“ oder „Kneipe“.

Geschultes Testpersonal prüft dabei Angebot, Service und Qualität der Lokalität und vergibt Punkte. Für eine bestimmte Punktzahl gibt es das Siegel, das der Gastronom in Form einer Plakette gut sichtbar für seine Gäste anbringen kann. Zwei Jahre ist das Gütesiegel gültig, bevor der Test wiederholt werden darf.



Peter Krause (Ruppiner Land e. V.), Irmgard Ritzmann (DEHOGA), DEHOGA-Brandenburg-Präsident Mario Kade, Ralf Osterberg (Sparkasse) und Jürgen Paul (TGZ-OPR). Foto: Voigt