

## Gastronomiepreis Franken 2007 – Glückliche Preisträger

-PR-

Der erstmals in Franken ausgeschrieben Gastronomiepreis Franken – initiiert und veranstaltet von HJH-Marketing in Alzenau – wurde zu einem gesellschaftlichen Highlight. Der Wettbewerb, der unter der Schirmherrschaft vom bayerischen Minister des Inneren Dr. Günther Beckstein steht, hatte seinen glanzvollen Abschluss im Regententempel in Bad Kissingen.

In 26 verschiedenen Kategorien konnten sich fränkische Wirte, Köche und Hoteliers anmelden. Sie wurden getestet, bewertet und jetzt ausgezeichnet. Bis zu 150 Fragen mussten die Tester bei Ihrem sogenannten "mystery-check" in den jeweiligen Häusern beantworten. Gästebewertungen per Fragebogen ergaben ein zusätzliches "Stimmungsbild". Diese Punkte flossen in die Gesamtbewertung mit ein und es wurden daraus die Sieger 2007 ermittelt.

### Motivation zur Qualitätssteigerung

Der "Gastronomiepreis Franken" dient zum einen der Qualitätssteigerung, aber auch dem Bewusstsein in der breiten Öffentlichkeit, dass der Beruf des Gastronomen nicht nur eine faszinierende Aufgabe ist, sondern dass man für die "Berufung" eine ganze Bandbreite von Aufgabenstellungen erfüllen und lösen muss. Dies haben die Preisträger,



Von links obere Reihe: Johannes Faust; Eheleute Barthold, "Löwenstube" in Obernau (3. Preis "Internationale Küche"); Ralf Restel, "Goldene Krone" Großheubach (1. Preis "Internationale Küche"); Dieter und Barbara Baumann, "Gasthaus zum Stern" in Rüdenu (2. Preis "Gasthaus mit Metzgerei" und 3. Platz "Hotel 2 Sterne"); Dimitrios Kipouros, "Zum goldenen Schwert", Klingenberg (3. Preis "Mediterrane Küche"); Hans Jürgen Hautmann, Veranstalter des Gastronomiepreises; Cornelius Faust. Vordere Reihe: Niki Restel, "Goldene Krone" Großheubach (1. Preis "Internationale Küche"); Sandra Merz, "Gasthaus zum Riesen" (1. Preis Brauereigaststätte, Faust Gastronomie GbR). Foto: Susanne Flicker

ger, die Nominierten und die Teilnehmer aufs Beste beweisen und gezeigt, dass sie zu Recht an der Spitze der fränkischen Gastronomen stehen. Gleichzeitig dienen aber die verliehenen Preise auch zur Motivation, Qualitätssteigerung und für viele auch zur Herausforderung, beim Gastronomiepreis 2008 erstmals oder wieder auf dem Siebertreppchen zu stehen.

### Hier ist der Gast wichtig

Für die Gäste ist das Zeichen "Empfohlen vom Gastronomiepreis" und die Urkunde ein sicheres Zeichen, hier bei einem Betrieb zu sein, der geprüfte und ausgezeichnete Qualität bietet. Ein Betrieb und Gastgeber, für die der Gast wichtig ist und man sich hier um den Gast bemüht – hier wird Gastfreundschaft gelebt.

