



Zufriedene Gäste sind Gold wert: Paulaner Brauerei Gruppe vergibt „Stern der Gastlichkeit“

München, 31.01.2018. Für ausgezeichnete Gastronomie und Qualität steht der „Stern der Gastlichkeit“, der am gestrigen Abend von der Münchner Brauereigruppe verliehen wurde – bereits zum fünften Mal. Drei Gastronomen jedes „Sterne-Jahrgangs“ erhielten eine Sonderauszeichnung als beste ihrer Kategorie für herausragende Ergebnisse bei den Mystery Guest Analysen, die die Qualität der Betriebe über das Jahr hinweg beurteilen.

Gutes Essen alleine reicht nicht aus, um zu begeistern. Was Gastronomen darüber hinaus anbieten müssen, ist ein rundum gutes Gefühl, das von unzähligen Faktoren abhängt. 124 von insgesamt 280 Teilnehmern aus ganz Deutschland, die Bier der Paulaner Brauerei Gruppe anbieten und dieses gute Gefühl in besonders hoher Qualität vorweisen konnten, wurden bei einer feierlichen Preisverleihung in Schuhbecks' Teatro in München nun mit dem „Stern der Gastlichkeit“ 2017 ausgezeichnet.

„Mit der Auszeichnung wollen wir Gastronomiebetriebe dazu anregen, auf alle Faktoren zu achten, die Gästen heutzutage wichtig sind. Dazu zählen eben nicht nur gutes Essen oder ein kühles Bier, sondern beispielsweise auch, dass die Wirte echte Gastgeber sind“, sagt Andreas Steinfatt, Geschäftsführer der Paulaner Brauerei Gruppe. „Auf der anderen Seite soll der Stern der Gastlichkeit als Orientierung für Gäste dienen, dass sie in den ausgezeichneten Betrieben ein hervorragendes gastronomisches Erlebnis erwartet.“ Aber wie genau misst man so ein Gefühl und woraus besteht so ein Erlebnis?

Ursprünglich ein Teil der Qualitätsinitiative „Erfolgreiche Wirte“ von Hacker-Pschorr, können mittlerweile Wirte aller Brauereien der Gruppe Träger eines Sterns werden. Gastronomiebetriebe, die an der Initiative teilnehmen, werden dreimal im Jahr von unabhängigen Testgästen, den Mystery Guests, besucht und anhand von 128



Strahlende Gewinner: Das Team vom „Wirtshaus in der Au“ in München erhielt zum fünften Mal einen Stern der Gastlichkeit – dieses Jahr mit einer besonders hohen Punktzahl.



Andreas Steinfatt, Geschäftsführer der Paulaner Brauerei Gruppe, bei der Preisverleihung in Schuhbecks' Teatro in München.



PRESSEINFORMATION

Einzelkriterien bewertet. Diese stammen aus zehn Hauptbereichen, die neben Bier-Kompetenz und Speisen die Webseite und den ersten Eindruck des Gasthofs, die Außen- und Tischgestaltung sowie das Auftreten der Mitarbeiter gegenüber den Gästen berücksichtigen. Sanitäre Anlagen, der Umgang mit der Rechnung beim Abschied und eine generelle Bewertung werden außerdem betrachtet. Die Kriterien sind unterschiedlich gewichtet: Von großer Bedeutung sind beispielsweise der Umgang mit Beschwerden oder die Verwendung heimischer Produkte. Koordiniert werden die Mystery Guest Analysen vom Partnerunternehmen Gastlichkeit & Co, Hacker-Pschorr unterstützt die teilnehmenden Gastwirte mit Unterlagen, Schulungsangeboten und Aktionen, um bestmögliche Ergebnisse zu erreichen. Auf die Bewertungen der anonymen und unabhängigen Testgäste hat die Brauerei keinen Einfluss.

Aus den 125 Betrieben, die bei jedem der Tests die erforderlichen 90 Prozent in allen zehn Bereichen der Checkliste erreicht haben, wurden 15 mit einer Sonderauszeichnung bedacht. Sie haben in ihren Sternekategorien, die maßgeblich für die Verleihung des Sterns im jeweiligen Testjahr sind, die höchsten Punktzahlen erreicht. Besonders hervorzuheben sind hier wiederum die Betriebe, die seit Bestehen der Auszeichnung jedes Jahr einen Stern erhalten haben und sich so durch kontinuierlich hervorragende Qualität auszeichnen.

Die Sonderauszeichnungen auf einen Blick:

Sternekategorie	Platz	Ausgezeichnetes Gastronomieobjekt	Erste Teilnahme	Punktzahl
Erstes Jahr	1	Gasthaus Diem, Krumbach	2012	94,99
	2	Grohnder Fährhaus, Emmerthal	2016	93,96
	3	Krüner Stub'n, Krün	2017	93,53
Zweites Jahr	1	Restaurant Pfaffenwinkel, Pähl	2016	95,00
	2	Hotel Restaurant Oedhof, Freilassing	2016	94,70
	3	Wirtshaus zum Hackerbräu, Unterföhring	2013	94,37
Drittes Jahr	1	Altenauer Dorfwirt, Altenau	2015	95,81
	2	Parkrestaurant Kurhaus, Krün	2015	95,37
	3	Hotel Schiller, Olching	2013	94,99
Viertes Jahr	1	Landgasthof Osterseen, Iffeldorf	2012	96,76
	2	Madame Plüsch, Füssen	2013	96,49



PRESSEINFORMATION

	3	Hotel ANA Flair, Nördlingen	2012	95,97
Fünftes Jahr	1	Die Gams Ringhotel, Beilngries	2012	96,56
	2	Landhotel „Vier Jahreszeiten“, Bad Königshofen	2012	96,40
	3	Wirtshaus in der Au, München	2012	95,73

Über Erfolgreiche Wirte – eine Initiative von Hacker-Pschorr

Seit jeher bestehen zwischen Brauwirtschaft und Gastronomie enge Verbindungen. Für lange Zeit prägten nur Verträge die Partnerschaft. Doch kein anderer Lieferant beschäftigt sich so eng mit den Fragen und Problemen des Gastgewerbes. Die Hacker-Pschorr Brauerei trägt mit dem Projekt „Erfolgreiche Wirte – Eine Initiative von Hacker-Pschorr“ diesem Umstand Rechnung. Mit einer Vielzahl an aufeinander abgestimmten Aktionen und Maßnahmen, wie Seminaren, Qualitätshandbüchern, Foren mit Expertenvorträgen und der Mystery Guest Bewertung „Stern der Gastlichkeit“ unterstützt die Brauerei ihre Kunden in den täglichen Fragen der erfolgreichen Geschäftsführung in der Gastronomie.

Pressekontakt

Birgit Zacher

Pressesprecherin

Ohlmüllerstraße 42

81541 München

Tel.: 0 89 / 4 80 05 - 274

Mail: presse@hacker-pschorr.de