

## MEDIENINFORMATION

(Gastronomie | Online-Bewertungen | Restaurant Marketing | Digitalisierung)

**«aleno und re:spondelligent: Das Dream Team für bessere Online-Bewertungen»**

### **Schon bei der Reservierung wissen, wie die Bewertung ausfällt**

**Zu oft werden Restaurantbewertungen dem Zufall überlassen. Mit der Verbindung vom Reservierungs-Management-System aleno mit der Bewertungs-Management-Lösung von re:spondelligent gehört das der Vergangenheit an. Restaurants wissen nun bereits bei der Reservation, welche Bewertungen ein Gast früher abgegeben hat. Sie können so nicht nur ihren Service entsprechend ausrichten, sondern nach einem Restaurantbesuch Bewertungen, inklusive Gästedetails, voll automatisch einholen. Das führt zu mehr Kontrolle, besseren Bewertungen und ganz neuen Marketingmöglichkeiten.**

Die Digitalisierung in der Gastronomie geht in die nächste Runde. Die zwei Schweizer Unternehmen aleno und re:spondelligent verbinden ihre Restaurantsoftware-Systeme, um der Mission für das perfekte Gästeerlebnis einen Schritt näherzukommen.

Gastronomen können ab sofort alle digitalen Schritte der Gäste vor, während und nach einem Restaurantbesuch nachvollziehen und sich zunutze machen - von der Reservation bis zur Bewertung.

#### **Mehr und bessere Online-Reviews**

Gästabewertungen sind in der Gastronomie zentral, denn sie entscheiden, ob ein Restaurant auf Suchplattformen wie Google gefunden und dann auch besucht wird.

Fast 90% der Gäste geben 4- und 5-Sternebewertungen ab, ein Grossteil der Gäste teilt aber seine Meinung nicht online und es gibt immer wieder (ungerechtfertigte) Bewertungen mit einem Stern. Mit der vollautomatischen Anfrage via aleno und re:spondelligent ändert sich das.

In den letzten Monaten wurde die neue Lösung intensiv mit ausgewählten Restaurantkunden getestet und die Resultate zeigen eindrücklich das Potential.

Es wurden im Schnitt 7-mal mehr Bewertungen abgegeben, die Anzahl Bewertungen auf Google wurde um 55% gesteigert und der Durchschnitt der Bewertung dabei von 4,5 auf 4,7 Sterne erhöht.

### **Big Data für Restaurants einfach gemacht**

Aber nicht nur mehr und positivere Gästebewertungen sind die Folge, sondern auch eine neue Qualität an verfügbaren Gästedaten. Diese bringen einerseits Transparenz, andererseits werden die gewonnenen Daten das Marketing von Restaurants grundlegend verändern.

Gastronomen können nun mit einem Mausklick herausfinden, welche Gäste wie häufig kommen, welche Präferenzen sie haben und wie sie ihre Besuche bewertet haben. Damit können gezielte Marketingkampagnen gestartet werden, um zum Beispiel zufriedene Gäste zu belohnen und unzufriedene zurückzugewinnen.

Zürich und Luzern, 8. Februar 2023

### **Über aleno und re:spndelligent**

aleno und re:spndelligent sind unabhängige Schweizer Unternehmen mit einer gemeinsamen Mission: das perfekte Gästelerlebnis in Restaurants und Hotels. Die neue Integration der zwei Systeme ist per sofort für Kunden verfügbar, die sowohl aleno als auch re:spndelligent nutzen.

aleno ist die smarte Restaurant-Management-Software für Reservierung, modernes Gästemanagement und Marketing.

re:spndelligent deckt mit seiner Lösung alle Aspekte im Bewertungs-Management ab, vom Sammeln von Reviews, über eine detaillierte Analyse der Inhalte bis zum Beantworten.

**Link zu aleno:** <https://www.aleno.me/de/respondelligent>

**Link zu re:spndelligent:** <https://respondelligent.com/respondelligent-aleno-integration/>

Für weitere Informationen oder Bildmaterial ▪ [www.respondelligent.com/media](http://www.respondelligent.com/media) oder  
<https://www.aleno.me/de/media>

re:spndelligent GmbH, Alexander Zaugg, Tel. +41 44 500 47 33, [info@respondelligent.com](mailto:info@respondelligent.com)  
aleno AG, Olaf Kunz, Tel. +41 76 222 6230, [info@aleno.me](mailto:info@aleno.me)