

Trend

ERLÄUTERUNG DER VERSCHIEDENEN RANKINGS AUF TRIPADVISOR

Was ist das TripAdvisor Bubble-Rating?

Das TripAdvisor Bubble-Rating misst, wie beliebt ein Hotel, Restaurant oder eine Attraktion bei den Reisenden ist. Das Bubble-Rating ist für die User ein Weg, ihre Meinung zu einem gelisteten Unternehmen mit anderen Nutzern zu teilen. Bewertet wird auf einer Skala von 1 bis 5 Bewertungspunkten – dabei sind 5 Punkte die höchste Wertung, die vergeben werden kann.

Das Gesamt-Bubble-Rating eines Unternehmens erscheint am Kopf jeder individuellen Unternehmensseite, Wertungen einzelner Reisender werden direkt neben den jeweiligen Bewertungen angezeigt. Das Gesamt-Bubble-Rating auf TripAdvisor spiegelt die Gesamtheit aller individuellen Bubble-Ratings eines bestimmten Unternehmens wider. User vergeben individuelle Bubble-Ratings für Hotels in den folgenden Kategorien: Service – Preis-Leistung – Schlafqualität – Sauberkeit – Lage – Zimmer

Wie berechnet sich der TripAdvisor Popularitäts-Index?

Der sogenannte Popularitäts-Index stellt eine dynamische Rangliste der einzelnen Unternehmen (Hotels, Restaurants, Attraktionen), basierend auf deren Beliebtheit bei den Reisenden dar. Der Popularitäts Index orientiert sich an der Qualität, Quantität und Aktualität der Bewertungen über das jeweilige Unternehmen auf TripAdvisor.

Wie verdient TripAdvisor Geld? Der Umsatz basiert auf drei Kernelementen:

(Zahlen, Stand 2. Quartal 2014)
Click-based Advertising – Klick-basierte Werbeeinnahmen ergeben 73 Prozent des Umsatzes
Display-based Advertising – Display-basierte Werbeeinnahmen machen 11 Prozent des Umsatzes aus

Abonnement, Transaktion und weiteres – Dieser Bereich ergibt 16 Prozent vom Umsatz.

Wie sortieren Sie unseriöse Bewertungen aus?

TripAdvisor geht vehement gegen gefälschte Bewertungen vor. Über 90 Prozent der Reisenden halten Bewertungen auf TripAdvisor für zutreffend und zuverlässig. Jede einzelne Bewertung durchläuft unser Prüfsystem, welches das Wie, Was, Wo und Wenn eines jeden Reviews abbildet. Betrüger hinterlassen unweigerlich Spuren und Verhaltensmuster, die wir dann aufspüren können. Und dies tun wir auch.

Was raten Sie Unternehmern, die negative Bewertungen erhalten?

TripAdvisor ist eine Plattform, die allen einen offenen und ehrlichen Meinungs-austausch ermöglicht. Daher gibt es die Management-Response-Funktion, die allen registrierten Unternehmen über die TripAdvisor Management-Zentrale zur Verfügung steht.

Hier kann man als Hotelier oder Restaurateur seinen Eintrag kontrollieren und direkt auf einen Review – ob positiv oder negativ – antworten. Und das ist sehr wichtig für das eigene Image.

Unser Fazit:

Bewertungsplattformen wie TripAdvisor sind im Trend und werden von den Gästen genutzt. Aber wichtig: TripAdvisor bietet als Bewertungsplattform eine gute und kostenlose Werbung für das Hotel oder für das Restaurant an. Doch Vorsicht ist geboten, weil Bewertungsportale auch ab und zu von Dritten missbraucht werden. Dies hat auch eine Umfrage gezeigt, die der Autor bei vielen Gastronomen und deren Mitarbeitern durchgeführt hat.



Das Hotel «The Dolder Grand» belegt den höchsten Rang im TripAdvisor Bubble-Rating.

Foto: Flyour - Eigenes Werk

DIE TOP 15 RESTAURANTS IN ZÜRICH

Die Top 15 Restaurants in Zürich

(von sage und schreibe 1318 Restaurants in Zürich, die auf TripAdvisor zu finden sind) auf Basis des Popularitäts-Index:

- Nr. 1 My Kitchen Leena Sam Gmbh
- Nr. 2 Stefs Freieck
- Nr. 3 EquiTable im Sankt Meinrad
- Nr. 4 Maison Manesse
- Nr. 5 Hummer & Austembar Zürich
- Nr. 6 Restaurant La Soupière
- Nr. 7 Didi's Frieden
- Nr. 8 Kindli
- Nr. 9 Restaurant Weisses Rössli
- Nr. 10 Little Brazil
- Nr. 11 Old Crow
- Nr. 12 Yen's
- Nr. 13 Hilll
- Nr. 14 Marcellino Pane e Vino
- Nr. 15 Lindenhofkeller

Stand: 18. September
 Wichtig: Diese Top-Liste kann jeden Tag ändern!

Zusammengestellt von Michael Hostmann

Und die Top 10 Hotels in Zürich:

- Nr. 1 The Dolder Grand
- Nr. 2 Widder Hotel
- Nr. 3 Baur au Lac
- Nr. 4 Storchen Zürich
- Nr. 5 Hotel Schweizerhof
- Nr. 6 Hotel Helmhaus
- Nr. 7 B2 Boutique Hotel + Spa
- Nr. 8 Park Hyatt Zürich
- Nr. 9 Hotel Europe
- Nr. 10 Hotel Ambassador



*Michael Hostmann
 Kompetenz-Zentrum
 für das Gastgewerbe und
 die Hotellerie AG, Kriens
 Telefon 041 741 70 02

hostmann@kompetenz-zentrum.com
 www.kompetenz-zentrum.com



Die SuisseEMEX'14 (26.-28. August in der Messe Zürich)

gab dem Besucher Inspirationen für alle Sinne, viele Emotionen, direkter Know-how-Transfer und intensives Business-Networking.



Michel Péclard gehört zu den schillerndsten Gastronomen in Zürich

Fast 12000 Besucher liessen sich während drei Messetagen von 320 Ausstellern, 80 Partnern und 35 Top-Referenten (darunter Michel Péclard) die Innovationen und Trends für das Kommunikationsjahr 2015 erfolgreich und aufschlussreich präsentieren.

Wichtig ist die Gäste-/Kundenpflege

Erneut wurde unter Beweis gestellt, dass die Imagepflege, Gäste- und Kundenbindung und das Knüpfen von neuen Kontakten auf Messen ein wichtiges Instrument im Kommunikationsmix darstellt. Entscheidungsträger, Marketing-Verantwortliche, Eventplaner und Nachwuchskräfte besuchen zahlreich die vier Themenhallen und Foren und nahmen die interaktiven Informations- und Weiterbildungsangebote intensiv wahr. Zu den Besuchermagneten zählten u.a. die Forenprogramme mit den internationalen Top-Keynotes und den Persönlich-Talks mit Schweizer Prominenten, der

Google Trainingsraum, die EMEX Tavolata inszeniert von Hauser & Partner und der Stand der Post, der Goldgräberstimung für Direct Mailings aufkommen liess. (siehe Kasten)

Neue und bewährte Formate – und Michel Péclard

Hochkarätige Redner hautnah: Mit den sogenannten «Executive Events» wurden in diesem Jahr Entscheidungsträger direkt angesprochen und zum Besuch des kostenlos präsentierten Vortragsprogramms eingeladen. Die Konzentration auf die hohe Qualität bei den Vorträgen und Zukunftsthemen – wie Online und Mobile – hat sich bewährt: Die Aussteller konnten mit der Generierung von zahlreichen Top Leads profitieren. Die Besucher liessen sich von Schweizer Persönlichkeiten wie Dieter Meier und Roger Köppel faszinieren. Aus dem Gastgewerbe war Michel Péclard als Referent ein besonderes Erlebnis. Seinen Vortrag (der 45 Minuten gedauert hat) kann jeder noch per Internet miterleben (unter

«SwissEmex 2014» – Videos Suisse Emex 14 und dann Videos LiveCom Forum drücken). Sein Thema: «Quergedacht, leicht gemacht: Mit unkonventionellen und verrückten Ideen Gäste überraschen». Lassen auch Sie sich überraschen!

SuisseEMEX'15 – Fokuswechsel

Kaum sind die Türen der

diesjährigen Messe geschlossen, arbeitet das SuisseEMEX-Team mit Feuereifer am Konzept der neunten Ausgabe, die vom 25. bis 27. August 2015 stattfindet. So viel verrät Ewa Ming im Vorfeld: Unter dem Motto «Von Menschen für Menschen – Inspiration von heute für die Kommunikation von morgen» wird die EMEX 2015 wieder für alle interessant.

ACHT TRENDS IN MARKETING UND WERBUNG 2014

- Trend 1: Dialogdesign über mehrere Kontaktpunkte
- Trend 2: Service und echte Gäste / Kundenorientierung werden zum Mass aller Dinge.
- Trend 3: Gäste / Kunden werden zum wichtigsten Werbekanal.
- Trend 4: Von Werbung zu Inhalten
- Trend 5: Social Media wird Notwendigkeit
- Trend 6: Bilder und Videos vor reinen Texten
- Trend 7: Multi-Display-Strategie wird zum Erfolgsfaktor
- Trend 8: Marketing Engineering – kein Marketing mehr ohne IT

Quelle: Die Post – Die Trends im Detail findet der Leser im Internet unter: «Die Post 8 Trends in Marketing und Werbung 2014».