thefork
a Tripadvisor company

PRESSEMAPPE

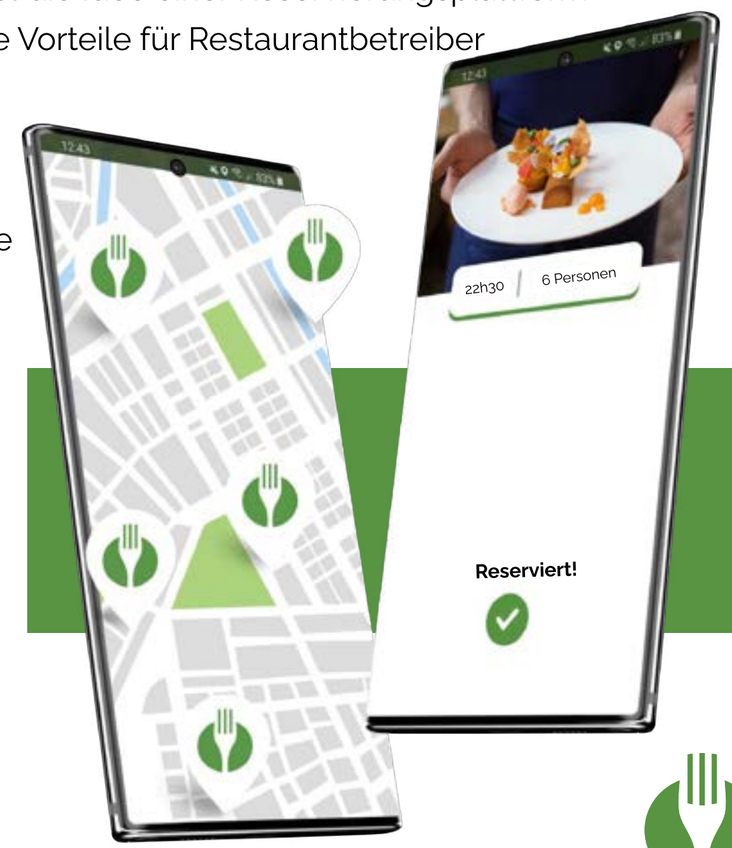
DACH

2022

TheFork ist Marktführer im Bereich Online-Restaurant-Reservierungen in Europa und Australien. Die 2007 von Bertrand Jelensperger mitbegründete Webseite revolutionierte den Restaurantmarkt, indem sie einen neuen Weg fand, um Gastronomen und Gäste näher zusammenzubringen. Zudem wurde der erste Restaurant-Reservierungskalender für Gastronomen entwickelt.

TheFork, eine digitale Erfolgsgeschichte

In den frühen 2000er Jahren stellten Bertrand Jelensperger und seine Mitarbeiter fest, dass es fast keine Online-Restaurantführer gab, während Michelin im Printbereich unglaubliche Arbeit geleistet hatte, um sich als DIE Referenz in Sachen Gastronomieführer zu etablieren. Das Internet dagegen war in dieser Hinsicht noch ein unbeschriebenes Blatt! Etwa zur gleichen Zeit wurde Bertrand Jelensperger mit dem Mechanismus des Yield Managements (d. h. der Preispolitik und der nachfrageorientierten Sitzplatzoptimierung) vertraut. So ist die Idee einer Reservierungsplattform für Restaurants entstanden, welche Vorteile für Restaurantbetreiber bringt, indem neue Gäste generiert werden und diese Gäste direkt auf die Plattform geleitet werden. Technik im Dienste des historischen Berufs des Restaurantbetreibers ... Das war das Fundament, auf dem TheFork im Jahr 2007 aufgebaut wurde, und die Mission ist seither dieselbe geblieben: “Wir servieren Restauranterlebnisse, die glücklich machen.”



THEFORK – DER NEUE HEISSE TIPP FÜR IHREN RESTAURANTBESUCH!

Die App ermöglicht es, ganz einfach ein Restaurant zu finden, die Verfügbarkeit der Plätze in Echtzeit zu prüfen, mit ein paar wenigen Klicks einen Tisch zu reservieren und sofort eine Reservierungsbestätigung zu erhalten - rund um die Uhr an jedem Tag. Unseren Gästen stehen über 60.000 Partner-Restaurants mit oder ohne Sonderangeboten zur Auswahl.

knapp
60 000
Restaurants

IN 12 LÄNDERN

+30 MILLIONEN
App-Downloads

+20 MILLIONEN
monatliche Gäste

+20 MILLIONEN
Gästebewertungen

DIE ERFOLGSGESCHICHTE

Das Joint Venture mit Tripadvisor hat es TheFork ermöglicht, von der globalen Schlagkraft der weltweit größten Reiseplattform zu profitieren und sich so neue Märkte zu erschließen. Diese Übernahme führt zwei Firmen zusammen, die dieselbe Unternehmenskultur und Vision teilen, dass der Gast immer an erster Stelle steht.

2006 - 2014
GRUNDLAGEN & URSPRUNG

2006 Gründung von **LaFourchette** nach einer Idee von Alain Ducasse

2007 Offizieller Launch der **Reservierungsplattform in Frankreich und Spanien**

2011 Launch der **TheFork App**

2012 TheFork überschreitet **10 Millionen Reservierungen** und öffnet in der **Schweiz**

2014 **TripAdvisor übernimmt LaFourchette**, Eröffnung in **Belgien**

2014 - 2015
INTERNATIONALISIERUNG, LAUNCHES & ÜBERNAHMEN

Italien, Schweden, Dänemark, Portugal, Australien, Niederlande

2016 - 2018
WEITERE INTERNATIONALE ÜBERNAHMEN

Frankreich, Thailand & Singapur (kleine Investitionen), **Niederlande.**
Launch von Tripadvisor Restaurant Solutions (TARS)

2019-2020
STARKE PRÄSENZ IN EUROPA, PARTNERSCHAFT MIT MICHELIN UND EINFÜHRUNG DIGITALER ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Großbritannien, Deutschland, Österreich

Durch die Übernahme von Booktable stärkt TheFork seine Präsenz in Europa. Die Partnerschaft zwischen dem Guide Michelin und TheFork erhöht die Sichtbarkeit der Restaurants des Guide Michelin deutlich und gibt Millionen von Gästen die Möglichkeit, die von Michelin ausgewählten Restaurants auf TheFork zu finden und zu reservieren.

TheFork erwirbt Delinski und baut seine Präsenz in Deutschland und Österreich aus.

Das Unternehmen innoviert mit neuen Lösungen wie z. B. digitalem Bezahlen direkt aus der App dank TheFork Pay und launched seine Geschenkkarte in Italien, Frankreich und Spanien - die erste Geschenkkarte, mit der Gäste ein Restauranterlebnis in mehr als 25.000 Partnerrestaurants in den 3 Ländern genießen können.

2021
STÄRKUNG DER GLOBALEN FÜHRUNGSPOSITION

Tripadvisor und TheFork geben Wechsel in der Geschäftsführung bekannt: Bertrand Jelensperger wechselt in den Beirat und Almir Ambeskovic wird zum CEO von TheFork ernannt.

Um sich den neuen Herausforderungen der Gastronomie zu stellen, in einem Kontext, in dem sich die Digitalisierung aufgrund der Gesundheitskrise beschleunigt, und um seine Wachstumsambitionen zu unterstützen, wird TheFork bis 2023 400 Mitarbeiter, darunter 200 Entwickler, einstellen.

DER ZUVERLÄSSIGE PARTNER DER FOODIES

GROSSE AUSWAHL FÜR JEDEN GESCHMACK UND JEDEN ANLASS

Bei TheFork ist man davon überzeugt, dass jeder einzelne Anlass, ob klein oder groß, unerwartet oder geplant, ein gutes Restaurant verdient! Mit über **3.000 Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz** und über **60.000 Restaurants** auf der ganzen Welt bietet TheFork eine breite Auswahl an Restaurants für jeden Geschmack, mit Sonderrabatten von bis zu 50%, die sich mit einem Klick rund um die Uhr in der mobilen App reservieren lassen! Heute geht TheFork als echter urbaner und gemeinschaftlicher Gastro-Guide weit über eine einfache Webseite zum Reservieren von Restaurants hinaus.

FUNDIERTE MEINUNGEN

Um ihre Wahl zu treffen, können Gäste die Meinungen einer aktiven Community mit mehreren Millionen Foodies konsultieren: Diese Gästebewertungen liefern Detailinformationen und Ratschläge und ermöglichen es Nutzern, DAS beste Restaurant zum besten Preis am besten Ort zu finden. Nur TheFork-Nutzer, die das Restaurant tatsächlich besucht haben, dürfen das Restaurant auch beurteilen. Die Mission?
den TheFork-Gästen hervorragende und individuelle kulinarische Erlebnisse entsprechend ihrer Wünsche und Anforderungen zu bieten. Mit über 20 Millionen Gästemeinungen auf der TheFork Website liegen die Karten für alle Benutzer offen auf dem Tisch und das ist gut so!

THEFORK FESTIVAL

Weil Gastronomie nicht nur etwas für Gourmets ist, demokratisiert TheFork den Restaurantbesuch, indem sie ihn für die breite Öffentlichkeit zugänglich macht. Beim TheFork Festival haben Foodies mehrmals pro Jahr die Gelegenheit, aus einer großen Auswahl an Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz zu reservieren und dabei die Menüs von Spitzenköchen mit Sonderrabatten von bis zu 50% zu entdecken! Diese unvergleichlichen, exklusiven Angebote während des Festival-Zeitraums ermöglichen es den teilnehmenden Restaurants, ihren Bekanntheitsgrad zu erhöhen und ihre Küche neuen Gästen vorzustellen!

Für Restaurants bietet das TheFork Festival eine wirksame Lösung für das Problem der „leeren Tische". Dies ist ein Defizit für den Gastronom, der mit erheblichen Fixkosten konfrontiert ist, wie z. B. Gemeinkosten für Service, Produkte, Wartung usw. Heutzutage achten die Gäste nicht mehr nur auf den Stil des Restaurants, die Qualität des Essens oder die Atmosphäre, sondern zunehmend auch auf den Preis und das Angebot. Eine der Lösungen für die „leeren Tische" besteht daher darin, Sonderangebote zu unterbreiten, da diese einen starken Einfluss auf das Verhalten der Gäste beim Restaurantbesuch haben.

So führt die Tatsache, von einem attraktiveren Menü-Preis zu profitieren, zu einem Anstieg der Reservierungen für Restaurants, die an einem TheFork-Festival teilnehmen (multipliziert mit 4,5).
Indem das Restaurant mehr Gäste empfängt, amortisiert es seine Fixkosten durch ein größeres Volumen: Es maximiert seine Kapazitäten und erhöht seine Gesamtmarge dank des Volumens, ohne seine Speisekarte oder sein Restaurant-Management zu überarbeiten.

thefork

FESTIVAL

MEHR YUMS, FÜR MEHR YUMMY MAHLZEITEN

TheFork belohnt den Appetit und die Treue seiner Kunden!
Je öfter man im Restaurant isst, desto mehr Gelegenheiten für weitere Erlebnisse mit Familie, Partner oder Freunden bekommt man von TheFork! Yums sind Treuepunkte, die man durch Reservierungen auf TheFork erhält: Sie können in Treuerabatte von €20,- oder €50,- in Partnerrestaurants umgewandelt werden, die Teil des Programms sind.

THEFORK & RESTAURANTBESITZER: EIN WIN-WIN-MODELL!

Die Mission von TheFork besteht darin, Restaurantbetreiber bei der Digitalisierung ihrer Aktivität zu unterstützen und so zum Wachstum der Gastronomiebranche beizutragen.

Eine Studie, die PwC für TheFork und Tripadvisor durchgeführt hat, zeigt, dass sich der Beitrag der beiden Akteure zum weltweiten Wachstum der Gastronomie-branche auf 7,2 Milliarden Euro beläuft, wovon 1,6 Milliarden 2018 in Frankreich erwirtschaftet wurden.

EINE EXKLUSIVE, DIGITALE PRÄSENTATION FÜR RESTAURANTBETREIBER

Die Welt entwickelt sich weiter ... genauso wie die Gastronomielandschaft!
Dank der Digitalisierung haben Internetnutzer einfach und schnell Zugang zu einer großen Menge an Informationen: Meinungen, Bewertungen und soziale Netzwerke beeinflussen immer mehr die Verhaltensweisen im Food- und Gastronomiebereich. Das Internet ist die neue Präsentationsfläche der Restaurants, die sich nunmehr über 2 Welten öffnet: die physische und die virtuelle!

TheFork ermöglicht es den Restaurantbetreibern, ihren Umsatz zu steigern, indem sie ihre Sichtbarkeit und Online-Gästezahlen erhöhen. Dieses optimale digitale "Schaufenster" bringt ihnen über 20 Millionen Gäste pro Monat.

Gleichzeitig bietet TheFork Softwarelösungen an, mit denen die Restaurantbetreiber nicht nur ihre Reservierungen verwalten, sondern auch ihre Ergebnisse und Sichtbarkeit verbessern können, indem sie auf flexible Reservierungen, Rabatte und die Gastprofil-Verwaltung setzen. Diese Lösungen ermöglichen zudem die Bekämpfung des No-Show-Problems.

„Beim The Fork Festival konnten wir einen Anstieg der Reservierungs- und Gästezahlen um 500 % im Vergleich zu einem ähnlichen 6-Wochen-Zeitraum verzeichnen. Es war eine großartige Gelegenheit, sich zu präsentieren, und wir hoffen, dass sich daraus im Laufe der Zeit Stammkunden ergeben werden. Wir freuen uns darauf, beim nächsten Fork Festival dabei zu sein, wenn wir die Gelegenheit dazu haben!"

Kate Woods
Belushi's, Stuttgart

WACHSTUM DURCH TECHNOLOGIE

TheFork ist ein Akteur, der mit der Idee, Technologie in den Dienst der Gastronomen zu stellen, ein Modell geschaffen hat, das die Restaurantbranche auf den Kopf gestellt hat. Seit seiner Gründung im Jahr 2007 hat das Unternehmen kontinuierlich investiert und innoviert, um den Restaurants eine noch effizientere Lösung zu bieten und ihnen die Möglichkeit zu geben, die Verwaltung der Reservierungen zu optimieren, die Abläufe zu rationalisieren und letztendlich den Service und die Einnahmen zu verbessern, da sie von Millionen monatlichen Gästen profitieren.

Als einzigartiger technischer Verbindungsdienst zwischen Restaurants und Gästen ist das Unternehmen auch bestrebt, den Gästen das beste Restauranterlebnis zu bieten.
Im Mittelpunkt der Wachstumsstrategie von TheFork steht seit jeher die Technologie, die von Innovationen angetrieben wird. Über 200 Entwickler arbeiten an der laufenden Optimierung des Benutzererlebnisses für Restaurantbetreiber und Gästen, sowohl auf der Webplattform als auch in der Reservierungssoftware und natürlich in der App, die schon über 30 Millionen Mal heruntergeladen wurde (in Deutschland, Österreich und der Schweiz erfolgen 2 von 3 Reservierungen über die App).
Um sich den neuen Herausforderungen des Gastgewerbes zu stellen und seine Wachstumsambitionen zu unterstützen, hat sich das Unternehmen vorgenommen, bis 2023 200 zusätzliche Arbeitskräfte aus dem IT-Bereich in sein Team aufzunehmen und damit die Größe des Teams zu verdoppeln.

Um mit der Zeit zu gehen, hat TheFork strategische Partnerschaften mit den größten digitalen Akteuren wie Google, Facebook und Instagram geschlossen und bietet den Restaurantbetreibern damit Sichtbarkeit und Reservierungs-Möglichkeiten über spezielle Reservierungs-Buttons auf diesen Plattformen.

Mehr über die TheFork Manager Technologie im Video erfahren

DIE VORTEILE FÜR BETREIBER

TheFork: die Nr. 1 für Online-Reservierungen

App verfügbar in 12 Ländern

20 Millionen Besucher pro Monat

Steigerung der Online-Sichtbarkeit

Erhöhung des Auslastungsgrades

11-mal mehr Reservierungen dank der Sonderangebote

TheFork-Marketingkampagnen zur Maximierung der Sichtbarkeit der Restaurants (TV, Presse, Sonderaktionen ...)

Kostenlose Webseite für Restaurants

Reservierungs-Buttons auf strategischen Plattformen: TheFork, TripAdvisor, Google, Facebook, Instagram, Apple

Reservierungsverwaltungs-Software

„Wir sind sehr glücklich, mit TheFork zusammenzuarbeiten! Wahrscheinlich, weil wir "Beta-Tester-Partner" sind, bedeutet das, dass wir eines der ersten Restaurants sind, die TheFork Manager 3 in Frankreich testen, die brandneue Version ihres Management-Tools. Das Team ist sehr entgegenkommend, da es darum geht, Fehler und Verbesserungsvorschläge während der Testphase zu melden. Wir haben eine privilegierte Beziehung zu einem motivierten Team, das sich schnell für seine Kunden einsetzt."

Victor Malivert
Signature Montmartre in Paris

THEFORK ENGAGIERT SICH IM KAMPF GEGEN NO-SHOWS

Was ist ein No-Show?
Es handelt sich um eine Praxis, die in allen Aktivitäts- oder Leistungssektoren zu beobachten ist, welche eine Reservierung im Voraus ermöglichen. Darunter versteht man, dass der Gast seine Reservierung nicht in Anspruch nimmt, ohne dem Betreiber abzusagen. Diese Praxis betrifft bei Weitem nicht nur die Gastronomie-Branche, sondern stellt vielmehr ein latentes gesellschaftliches Problem dar, unter dem sowohl die Hotellerie als auch das Gesundheitswesen und Kleinbetriebe wie z. B. Friseure leiden.

Während die Möglichkeit, das Mittag- oder Abendessen im Restaurant online zu reservieren, dem Gast maximale Freiheit gewährleistet, gehört das Nichteinhalten, des mit der Reservierung gegebenen Versprechens, zu den symptomatischen Verhaltensweisen der heutigen Gesellschaft. Beschleunigter Lebensrhythmus, übermäßiges Konsumverhalten, Entmenschlichung in der Dienstleistung, all dies sind Faktoren unserer heutigen Lebensweisen, welche die «No-Show»-Praxis fördern.

Seit über zwei Jahren engagiert sich TheFork mit laufender Entwicklung neuer Tools und unterstützt die Restaurantbetreiber mit relevanten Daten dabei, No-Shows zu reduzieren und so dieses Thema in den Griff zu bekommen, die ihrem Geschäft bedeutenden Schaden zufügt!

Diese Sicherheitselemente in den verschiedenen Schritten des Reservierungssprozesses sollen den Gästen in Bezug auf die Reservierung sensibilisieren, ihn auf seine Verantwortung aufmerksam machen und gleichzeitig den menschlichen Faktor wieder in die digitale Beziehung einbringen, da ja die Welt der Gastronomie vor allem auf Zuwendung und Gemeinsamkeit basiert. Mit der Einführung dieser Tools konnte die No-Show-Rate in 2 Jahren um 31% reduziert werden. 90% der Gäste von LaFourchette haben in den 6 darauf folgenden Monaten ihre Reservierung wahrgenommen.

LÖSUNGEN GEGEN NO-SHOWS

Erinnerungen an den Restaurantbesuch per E-Mail und SMS an Gäste

Stornierungssystem mit 1 Klick in E-Mails, SMS und Push-Nachrichten

Zuverlässigkeitsindikator für jeden Kunden in der Software TheFork Manager

Kreditkarten-Datenangabe bei der Reservierung, um bei Nichterscheinen einen Betrag abbuchen zu dürfen

Sensibilisierungskampagne mit Fokus auf die Folgen der No-Shows

„Es besuchen viele Neukunden mein Restaurant, welche es vorher nicht kannten. Sie haben das ausgezeichnete Essen von Kumar's Kitchen genossen und haben es sehr positiv bewertet. Die vielen, tollen Bewertungen helfen mir in der Zukunft wiederum neue Gäste zu gewinnen und das ist das Wichtigste bei der ganzen Sache. Ich bin mir sicher, dass viele Gäste über The Fork nun auch Stammkunden werden und darauf freue ich mich als Gastronom und Gastgeber."

Mukesh Kumar
Kumar's Kitchen, Wien

BIOGRAFIE ALMIR AMBESKOVIC, CEO THEFORK

Vor seiner Ernennung zum CEO war Almir Ambeskovic Vizepräsident für Sales und Marketing bei TheFork. In dieser Funktion war er für das Wachstum des Geschäfts in allen Ländern in 12 Märkten, in denen TheFork tätig ist, verantwortlich. Almir Ambeskovic hat seit 2015 mehrere Länder direkt als General Manager bei TheFork geführt. Er begann seine Karriere bei TheFork im Jahr 2014 als Country Manager für Italien, nachdem Tripadvisor RestOpolis, ein von ihm gegründetes und seit 2011 geführtes Startup für Online-Restaurantreservierungen, übernommen hatte.

Almir Ambeskovic wurde 1977 in Sarajevo geboren und begann seine Karriere als Berater und Unternehmer im IT-Bereich. Vom Start-up-Unternehmer, der drei Unternehmen gründete, zum Top-Manager eines digitalen Scale-Ups wie TheFork. Almir war außerdem immer als Mentor für Innovation in Italien aktiv. 2012 hat Almir das erste italienische Fernsehprogramm über Start-ups und Innovation ins Leben gerufen und moderiert. Er war außerdem sechs Jahre lang bis 2016 Vizepräsident der Gruppe junger Unternehmer von Assolombarda, die für Marketing und Startups verantwortlich war.

thefork
a Tripadvisor company

KONTAKT

DEUTSCHLAND
TF-Presse-DE@thefork.com