

Media: meinbezirk.at

Type: online / **URL:** <https://www.meinbezirk.at/perg/wirtschaft/tinschert-erhebt-gaestezufriedenheit-taeglich-d2371541.html>

Date: 10th January 2018

10.01.2018, 15:39 Uhr

Tinschert erhebt Gästezufriedenheit täglich



Mit einem einfachen Knopfdruck kann man an einem solchen Terminal seiner (Un)zufriedenheit Ausdruck verleihen. (Foto: HappyOrNot Ltd.)

SCHWERTBERG/ST. VALENTIN. Mittels eines „HappyOrNot-Terminals“ können Gäste des Hotel Tinschert in Schwertberg und des Mitarbeiterrestaurants bei CNH in St. Valentin täglich sofort Feedback geben.

Die Terminals mit den vier Smileys zum intuitiven und raschen Bewerten von Leistungen kennt man bereits von da und dort. Dieses Feedback-System wird von dem finnischen Unternehmen HappyOrNot-Systems angeboten und hilft nun auch Tinschert, die Zufriedenheit seiner Kunden festzustellen. Täglich rund 120 Kundenrückmeldungen machen es möglich direkt zu reagieren und etwa den Speiseplan anzupassen. „Mit der neuen Lösung von HappyOrNot erkennen wir nach Ende der Essenzzeit der Gäste, wie gut es an dem Tag geschmeckt hat. Vor allem die Feedbackzahl von über 8.000 Feedbacks in den ersten drei Monaten zeigt uns die gute Annahme des Messtools durch unserer Gäste“, erklärt Geschäftsführer Martin Tinschert. Darüberhinaus setze man damit ein sichtbares Zeichen für die Gäste: Die Feedback-Möglichkeit unterstreiche die Relevanz der Gästemeinung.

Media: wko.news Oberösterreich

Type: online / **URL:** <https://news.wko.at/news/oberoesterreich/Tinschert-GmbH:-Mit-Knopfdruck-zu-Gaeste-Feedback.html>

Date: 24th January 2018

Unternehmen > Tinschert GmbH: Mit Knopfdruck zu Gäste-Feedback

Mit Knopfdruck zu Gäste-Feedback

Das Hotel Tinschert aus Schwertberg setzt Smiley-Terminals zur Messung und Verbesserung der Gästezufriedenheit ein. Dieses System kommt auch in der von Tinschert geführten Betriebsküche der CNH Industrial GmbH aus St. Valentin zum Einsatz.

Links

> [Hotel Tinschert](#)

24.01.2018, 11:29 [f](#) [t](#) [k](#) [in](#) [p](#) [e](#) [d](#)



Die Gäste bewerten durch Drücken auf einen von vier Knöpfen, wie es ihnen geschmeckt hat.

2016 entschloss sich Martin Tinschert, Geschäftsführer der Tinschert GmbH, das Empfinden seiner Gäste zum Menüangebot und Hotelaufenthalt täglich zu messen und auszuwerten. Zur Messung verwendet Tinschert eine Terminallösung mit Smiley-Knöpfen. Zusätzlich betreibt Tinschert die Betriebsküche von CNH Industrial GmbH. Ein weiterer Schwerpunkt des Unternehmens ist der Cateringbereich.

„Mit der Einführung des neuen Tools wollte ich ein deutlich sichtbares Zeichen für unsere Gäste setzen. Die Einschätzung bzw. Meinung über die erlebte Qualität des Essens oder über den Aufenthalt in einem der 44 Zimmer, ist für unseren Betrieb sehr bedeutend“, erklärt Tinschert.

8000 Feedbacks in drei Monaten

Nach einer zweimonatigen Testphase entschied sich Tinschert für das Roll-Out des innovativen Systems von [HappyOrNot](#) aus Finnland. „Vor allem die Feedbackzahl von über 8000 Feedbacks in den ersten drei Monaten zeigt uns die gute Annahme des Messtools durch unsere Gäste“, ist Tinschert begeistert.

Auswertung per Mail

Das automatisierte System verschickt die visualisierte Auswertung täglich per E-Mail an den Betreiber. Die Werte sind nach Tagesperiode oder nach Wochentag auswertbar und geben in Verbindung mit der langjährigen Erfahrung des 16-köpfigen Gastronomie-Teams einen verbesserten Einblick über die erlebte Gästezufriedenheit. Für die Implementierung des Analyse-Tools von HappyOrNot wurde die [ScanLang GmbH](#) aus Wien als Projektpartner beauftragt.

Mehr Infos zu Tinschert

Media: Oberösterreichische Wirtschaft

Type: PRINT

Date: 2nd February 2018

Circulation: 69,800 copies

Value: ~ 2,560 €



Massivholzküche aus Zirbenholz verbunden mit Design

„Der Duft und das Aussehen des Zirbenholzes sorgen für eine besonders gemächliche Atmosphäre. Genau das wollte ich in die Küche unserer Kunden bringen“, sagt Gerald Hackl, Eigentümer von Haka. Küche aus Traun. Holz als traditionelles und authentisches Material heißt aber noch lange nicht, dass die Küche aus Vollholz alt, konservativ oder langweilig aussieht. Ganz im Gegenteil, HAKA kombiniert die Zirbe mit dezanten UniFarben, sodass ein modernes Design entsteht, welches das besondere Flair des Holzes zur Geltung bringt. www.haka.at

Mit Knopfdruck zu Gäste-Feedback



Das Hotel Tinschert aus Schwertberg setzt Smiley-Terminals zur Messung und Verbesserung der Gästezufriedenheit ein. Dieses System kommt auch in der von Tinschert geführten Betriebsküche der CNH Industrial GmbH aus St. Valentin zum Einsatz.

2016 entschloss sich Martin Tinschert, Geschäftsführer der Tinschert GmbH, das Empfinden seiner Gäste zum Menüangebot und Hotelaufenthalt täglich zu messen und auszuwerten. Zur Messung verwendet Tinschert

eine Terminallösung mit Smiley-Knopfen. Zusätzlich betreibt Tinschert die Betriebsküche von CNH Industrial GmbH.

Ein weiterer Schwerpunkt des Unternehmens ist der Cateringbereich. „Mit der Einführung des

neuen Tools wollte ich ein deutlich sicheres Zeichen für unsere Gäste setzen. Die Einschätzung bzw. Meinung über die erlebte Qualität des Bessens oder über den Aufenthalt in einem der 44 Zimmer, ist für unseren Betrieb sehr bedeutend“, erklärt Tinschert.

8000 Feedbacks in drei Monaten

Nach einer zweimonatigen Testphase entschied sich Tinschert für das Roll-Out des Systems von HappyOrNot aus Finnland. „Vor allem die Feedbackzahl von über 8000 Feedbacks in den ersten drei Monaten zeigt uns die gute Annahme des Messstools durch unsere Gäste“, so Tinschert begeistert. Das automatisierte System verspricht die visualisierte Auswertung täglich per E-Mail an den Betreiber.

Die Werte sind nach Tagesperiode oder nach Wochentag auswertbar und geben in Verbindung mit der langjährigen Erfahrung des 16-köpfigen Gastronomie-Teams einen verbesserten Einblick über die erlebte Gästezufriedenheit. Für die Implementierung des Analyse-Tools von HappyOrNot wurde die ScanLang GmbH aus Wien als Projektpartner beauftragt. www.hotel-tinschert.at

Karriere

Verstärkung der Geschäftsleitung

Sabine Theiler hat mit Anfang des Jahres zentrale Bereiche in der Geschäftsführung der Gräbe Erde GmbH übernommen.

Theiler verantwortet künftig Supply Chain, IT, Controlling, Kundenservice und Qualitätsmanagement. www.graebende.com

Bei Jura neuer Vertriebsleiter

Emanuel Miedl aus Schwanau hat die österreichische Vertriebsleitung des

Professional-Bereichs des Kaufkraftautomaten-Herstellers Jura übernommen.

Miedl ist seit drei Jahren für die Premium-Marke als Gebietsverkaufsleiter Professional unterwegs und bringt für seine neue Position langjährige Erfahrung im Außendienst mit. www.jura.com

Geschäftsführerin bei bellaflo

Patricia Schwelger-Bodner ist neue Geschäftsführerin von

bellaflo. Den Handel kennt sie aus 20 Jahren im Rewe-Konzern, zunächst als Marketingleiterin von Bipa und Mercor sowie als Marketingdirektorin der Rewe International.

2014 wechselte sie in die Unternehmensberatung und 2018 zu bellaflo, wo sie Verantwortung für die Bereiche Einkauf und Marketing trägt. www.bellaflo.at

Formate/Preise



1/1 Seite
+ 1/1 kostenlos
200 x 260 mm

€ 5.120,-*



1/2 Seite
+ 1/2 kostenlos
200 x 128 mm
98 x 260 mm

€ 2.560,-*