



So schmeckt die Kritik

Was Gäste wirklich über
das Essen denken: Grazer
Start-up hat ein neues
Feedback-Instrument für
Gastronomen entwickelt.

Sucht man online nach „Teller“, sticht einem nun zwischen einer Menge Seiten für Geschirr eine Facebookseite ins Auge. „TeLLers“ ist der Name eines jungen Grazer Start-ups – um Teller geht es dabei nur am Rande. Die drei Jungunternehmer David Prott, Dominik Hütter und Claudio A. Kirchmair haben ein neues Feedback-Instrument für Gastronomen entwickelt. „TeLLers“ sind in dem Fall die

Gäste, die dem Wirt noch vor Ort „erzählen“, wie denn gespeist wurde. Über Smartphone, Tablet oder Computer können die Gäste ihr Feedback hinterlassen. „Schnell, anonym und konstruktiv“ soll die Kritik erfolgen, so will man auch

Schimpftiraden in den sozialen Netzwerken vorbeugen. In einem ersten Testlauf habe sich die negative Kritik im Netz bereits um die Hälfte verringert, heißt es. Und: „Der Gastronom bekommt die Rückmeldungen und Auswertungen in

Echtzeit und kann im Bedarfsfall somit auch gleich reagieren“, sagt Prott. Insgesamt liefert das digitale „TeLLers“-Tool, das in ganz Österreich zum Einsatz kommen soll, rund 17 unterschiedliche Auswertungen, Diagramme, Statistiken und Trendanalysen. Von der Bar bis zur Bürgerbude – „kein Lokal gleicht dem anderen“, sagt Kirchmair. „Somit können wir für jedes Gastronomieunternehmen spezifisch die Fragen abändern.“