

Schweizer Restaurantgäste vergeben den dritten Swiss Guest Award

Die Top 50 Restaurants der Schweiz stehen fest

Lunchgate hat den dritten Swiss Guest Award vergeben: Auf der Basis von über 80'000 Bewertungen von echten Gästen, die über das Reservationssystem forAtable von Lunchgate einen Tisch reserviert haben, hat Lunchgate die 50 besten

Das beste Restaurant der Schweiz liegt in Uznach im Kanton St. Gallen. Exakt 222 Bewertungen von echten Gästen machen die Bluemä zu dem Restaurant, das in allen vier bewerteten Kategorien, Essensqualität, Servicequalität, Ambiente und Preis/Leistungsverhältnis am besten abgeschnitten hat. Die Reviews der Gäste sind überwiegend wohlwollend, dankbar und enthusiastisch. Plus: Sie sind alle echt! "Während auf vielen Plattformen freie und auch gefälschte Bewertungen über Restaurants abgegeben werden können, erhalten auf Lunchgate nur die Gäste, die durch unser Online-Reservierungssystem forAtable gebucht haben, eine Bewertungsanfrage", erklären die Geschäftsführer Nikolaus Wein und Yves Latour von Lunchgate. Um diese Feedbacks für die Restaurantbetriebe nützlich aufzubereiten und Restaurantgästen eine Orientierung im Meer von Fake-Reviews zu geben, lancierte Lunchgate den Swiss Guest Award.

Restaurants erhalten bessere Bewertungen als je zuvor

Insgesamt zeichnete Lunchgate in diesem Jahr 460 Betriebe mit dem Swiss Guest Award aus. Darunter fallen alle Restaurants, welche eine bestimmte Anzahl Bewertungen



über forAtable generieren konnten und diese durchschnittlich zwischen 4.5 und 5.0 Punkten lag. Das erste Mal überhaupt seit der Award Vergabe erreichte in diesem Jahr die

Gastronomiebetriebe der Schweiz gekürt. Wer jetzt seine Lust nach gutem Essen und sein Defizit an Restaurantbesuchen stillen will, findet hier Inspiration und braucht sich nicht vor Fake-Reviews fürchten.

Bluemä in Uznach die maximale Bewertung von 5.0. "Die Schweizer Gastronomen sind bemüht, sich kontinuierlich in den vier Bewertungskategorien zu verbessern – und die Gäste scheinen diesen Effort auch zu belohnen", so Nikolaus Wein und Yves Latour.

Gastronomische Vielfalt: Vom Fine Dining Restaurant bis zur Pizzeria

"Besonders freut uns, dass wir alle Arten von Gastronomiebetrieben auszeichnen durften", sagen Nikolaus Wein und Yves Latour. Den Swiss Guest Award 2021 holten sich neben Fine Dining Restaurants wie das Restaurant Wirtschaft zur Traube in Ottikon oder der Landgasthof Bären in Ersigen auch Pizzerien wie die Pizzeria Ristorante Hofmatt in Kriens. "Dieser bunte Mix zeichnet ein schönes Bild unserer gastronomischen Vielfalt in der Schweiz und beweist, dass eine gute Restaurantführung ausschlaggebend für die Gästezufriedenheit ist – unabhängig vom Konzept des Restaurants", so Nikolaus Wein und Yves Latour.

Die Bestenliste 2021:

www.swissguestaward.ch/die-bestenliste

ANZEIGEN

UVC Sterilisation Tools – zuverlässige und sichere Sterilisation ohne Chemie

Vorteile mit UVC (gilt für alle Geräte)

- ➔ Sicher (SGS, CE und FDA-zertifiziert)
- ➔ Effizient (wirkt innert Minuten)
- ➔ Zuverlässig (beseitigt 99.9% aller Viren, Bakterien & Keime)
- ➔ Umweltfreundlich / ohne Chemikalien
- ➔ Kostengünstig
- ➔ Einfach zu bedienen / installieren

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann einfach anrufen oder eine Junil an: kurt.glaus.sh@bluewin.ch. Wir senden Ihnen gerne unsere Produktbroschüre und beraten Sie gerne individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasst!

Rechts: BOX PRO, aber es gibt noch viele unterschiedliche Grössen von Boxen ABER auch Luftfreier für kleine bis ganz grosse Räume!



UVCSterilisationTools, Kurt Glaus, Brunnenwiesenstr. 13, 8212 Neuhausen am Rheinfall, **Tel. 052 533 04 33**