

Das perfekte Restauranterlebnis: Ein Fest für die Sinne

Aktuelle Bookatable-Umfrage: Gäste wünschen sich passende Hintergrundmusik für ein gelungenes Restauranterlebnis

Hamburg, xx. November 2016 – Wenn wir in einem Restaurant essen gehen, sprechen wir im besten Fall von einem Geschmackserlebnis. Aber was heißt das genau? Geht es nur um den eigentlichen Geschmack des Essens? Oder beeinflussen uns noch viel mehr Sinne beim Essen, die das Gesamterlebnis ausmachen? Genau das wollte Bookatable, der Online-Reservierungs-Service, wissen und befragte 1.000 Deutsche nach ihrer Meinung zum perfekten Restaurantbesuch. Die Ergebnisse der Umfrage belegen: Auch die Musik, die Gerüche und die Einrichtung eines Restaurants haben eine starke Wirkung auf ein gelungenes Restauranterlebnis.

Der richtige Klang für den Genuss – 70 Prozent möchten nicht auf Musik verzichten

Besonders eine passende Hintergrundmusik ist für viele Gäste elementarer Bestandteil eines angenehmen Restaurantbesuchs. 70 Prozent hören beim Essen in einem Restaurant lieber Musik, anstatt in Stille zu verweilen. Knapp die Hälfte (48 Prozent) finden, dass das Essen mit ein wenig Hintergrundmusik einfach besser schmeckt. Aber Vorsicht! Die Lautstärke sollte so gewählt sein, dass die Gäste sich noch in normalem Ton miteinander unterhalten können. Bei zu lauter Musik im Restaurant würde ein Viertel der Gäste das Lokal sofort wieder verlassen und weitere 44 Prozent würden auch nicht wiederkommen. Neben den erschwerten Unterhaltungen bei zu lauter Musik sind die Hälfte der Befragten der Meinung, dass der Geschmack des Essens darüber merklich nachlässt. Wer also die kulinarischen Kreationen seiner Köche nicht schmälern will, sollte eher bei dezenter Hintergrundmusik bleiben.

Top Hits für einen gelungenen Restaurantbesuch

Welche Musikrichtung darf es denn nun sein? Als Gastronom kann man natürlich auch seine Gäste fragen, welche Musikrichtung ihnen besonders zusagt. Völlig daneben zu liegen kann auf Dauer nämlich in der Tat geschäftsschädigend sein. Elf Prozent der Gäste würden ein Restaurant sofort verlassen, wenn ihnen das gespielte Genre nicht zusagt. Weitere 37 Prozent kommen zumindest nicht wieder zurück. Was bei vielen Gästen laut Umfrage gut ankommt, ist entspannte Lounge-Musik. 40 Prozent können mit den dezenten Klängen am meisten anfangen. Auf dem zweiten Platz landet mit 37 Prozent Pop-Musik aus den Charts. Der Vorteil dieser Musik: 50 Prozent der Gäste mögen es, wenn sie die gespielte Musik in einem Restaurant kennen. Bei den gängigen Dauerbrennern aus dem Radio scheint man also auf der sicheren Seite zu sein. Soul sowie klassische Musik landen mit jeweils 32 Prozent auf dem dritten Platz und Pop Rock mit 25 Prozent auf Platz vier der beliebtesten Musikrichtungen zum Essen gehen. Härtere und auch zu schnelle Musik wie Techno (vier Prozent), Punkrock (sechs Prozent), Hardrock (sieben Prozent) und elektronische Musik (acht Prozent) kommt nur bei wenigen Gästen gut an.

Musik darf gern zum kulturellen Hintergrund passen

Wer ländertypisches Essen anbietet, sollte den kulturellen Aspekt auch gern bei der Musikauswahl im Restaurant miteinbeziehen. 55 Prozent der Gäste empfinden es als angenehm, wenn es indische Musik passend zum Curry gibt oder französische Chansons zur Crème Brûlée. Einem Drittel der Gäste (33 Prozent) ist es auch schon bewusst aufgefallen, wenn die gespielte Musik nicht passend zum servierten Essen war.

Bei den Sinneseindrücken im Restaurant gilt auf jeden Fall: Das richtige Zusammenspiel sorgt für das optimale Erlebnis. 92 Prozent der Gäste lassen sich von der Atmosphäre und der Einrichtung bei der Entscheidung für ein Restaurant beeinflussen. Auch Gerüche spielen eine wichtige Rolle: Bei einem unangenehmen Geruch im Restaurant, suchen 66 Prozent sofort das Weite. Gastronomen, die alle Sinne ihrer Gäste gleichzeitig verwöhnen, können sich auf glückliche und stets wiederkehrende Gäste freuen.

###

Über Bookatable

Bookatable bringt Restaurants und Gäste an einen Tisch – einfach, lokal und kompetent.

Egal ob am PC oder mobil mit interaktivem Stadtplan, Gäste finden auf Bookatable nach Stadt, Küche, Beliebtheit oder Preis sortierte Restaurants und können dort rund um die Uhr sofort reservieren – für jeden Anlass und jedes Budget. Wichtige Informationen wie Öffnungszeiten, Fotos und unabhängige Bewertungen anderer Bookatable-Nutzer helfen bei der Auswahl der passenden Location. Für Restaurants ist Bookatable ein verlässlicher Partner, der Gastronomen hilft, ihre Auslastung zu optimieren und ihren Gästen den bestmöglichen Service zu bieten.

Neben dem Hauptsitz in London ist Bookatable auch mit Niederlassungen in Hamburg und Stockholm vertreten. Als Partner von über 15.000 Restaurants in mehr als 40 Ländern vermittelt Bookatable über zweieinhalb Millionen Gäste pro Monat.

Pressekontakt Bookatable

Nicole Dau & Gerrit Breustedt
Oseon
040-228 17 00-14 & -15
bookatable@oseon.com

Lena Brenner
Bookatable GmbH & Co. KG
040-21 11 18 70
lena.brenner@bookatable.com