

LA GUÍA MICHELIN, TRIPADVISOR Y ELTENEDOR PRESENTAN UN ACUERDO ESTRATÉGICO DE COLABORACIÓN INTERNACIONAL

ELTENEDOR ADQUIERE BOOKATABLE Y SE EXPANDE A LOS MERCADOS DE REINO UNIDO, ALEMANIA, AUSTRIA, FINLANDIA Y NORUEGA.

La Guía MICHELIN une sus fuerzas con TripAdvisor y ElTenedor para ofrecer a los comensales una forma complementaria de encontrar su experiencia gastronómica ideal, al mismo tiempo que se mejora el acceso a una ampliada selección de restaurantes de alta calidad en todo el mundo.

Michelin y TripAdvisor, con su subsidiaria ElTenedor, han firmado una asociación de contenido y licencias para combinar la experiencia en referencias gastronómicas de la Guía MICHELIN con el poder de la amplia audiencia de TripAdvisor y el servicio de reserva avanzado que ofrece ElTenedor.

Los 14.000 restaurantes seleccionados por los inspectores de la Guía MICHELIN alrededor de todo el mundo estarán perfectamente identificados con su correspondiente distinción (Estrellas, Bib Gourmand o El Plato MICHELIN) en la web de TripAdvisor y en sus aplicaciones, con lo que mejoran de forma significativa el acceso a la selección de Michelin. Alrededor de 4.000 restaurantes de toda Europa pronto estarán disponibles para reservar a través de ElTenedor y en la plataforma digital de la Guía MICHELIN.

Además, Michelin ha firmado un acuerdo para vender Bookatable a ElTenedor. Esta adquisición permite a ElTenedor consolidar su actual mercado y expandirse a cinco nuevos países: Reino Unido, Alemania, Austria, Finlandia y Noruega. Esto significa que los 14.000 restaurantes disponibles en Bookatable se van a unir a los 67.000 que ya están en ElTenedor para crear la mayor plataforma de reserva de restaurantes online. No se divulgarán los términos de la adquisición de Bookatable por parte de ElTenedor.

Durante casi 120 años, la Guía MICHELIN se ha esforzado por brindar a los usuarios la mejor información, independiente y fiable, sobre los restaurantes; al mismo tiempo que ha respetado constantemente las tradiciones culinarias de las regiones locales y ha promovido el trabajo de apasionados chefs a comensales igualmente apasionados. Debido a la naturaleza objetiva de los criterios utilizados por los inspectores Michelin, la Guía MICHELIN también contribuye al desarrollo de la influencia de las tradiciones gastronómicas del mundo y ayuda a dinamizar el sector del turismo.

La colaboración entre la Guía MICHELIN, TripAdvisor y ElTenedor va a incrementar significativamente la visibilidad de los chefs y los restaurantes de la Guía MICHELIN, aumentando el número de reservas.

“Con más de 120 años de experiencia realizando guías gastronómicas que ofrecen referencias de restaurantes basadas en el trabajo independiente de nuestros inspectores, esta estrategia de colaboración entre Michelin y TripAdvisor va a ofrecer una visibilidad sin precedentes a los establecimientos que aparecen en las selecciones de las Guías MICHELIN de todo el mundo”, declara

Scott Clark, miembro del Comité Ejecutivo del Grupo Michelin. “Combinando los criterios de selección y la exclusiva lista de restaurantes de la Guía MICHELIN con la plataforma de planificación de viajes de TripAdvisor, vamos a ser capaces de ofrecer la selección de la Guía MICHELIN a un mayor número de comensales de todo el mundo”.

Estos ambiciosos acuerdos permitirán ofrecer a millones de consumidores la posibilidad de identificar y reservar fácilmente restaurantes seleccionados por Michelin a través de la plataforma de ElTenedor. A cambio, todos los restaurantes socios de ElTenedor también se podrán reservar en las plataformas digitales de la Guía MICHELIN, en la página web www.guide.michelin.com y en la aplicación.

“Estamos encantados de añadir Bookatable by Michelin a la familia de TripAdvisor. Este acuerdo nos permite continuar expandiendo nuestro negocio a nivel geográfico al mismo tiempo que ofrecemos un servicio aún más valioso tanto a restaurantes como a comensales”, explica Bertrand Jelensperger, Vicepresidente Senior de TripAdvisor y CEO de ElTenedor. “Pronto haremos que los restaurantes seleccionados por Michelin, disponibles en nuestra plataforma, sean más visibles para prestar un mejor servicio a nuestros usuarios y llevar a los clientes adecuados a cada restaurante”.

ElTenedor y TripAdvisor ofrecen a cada restaurante una gran audiencia de comensales cualificados. ElTenedor congrega a los amantes de la gastronomía de 22 mercados gracias a esta adquisición. Tiene un mayor enfoque en los consumidores locales, contando con más de 80.000 restaurantes disponibles y más de 30 millones de visitas mensuales. Mientras que TripAdvisor ayuda a casi 460 millones de viajeros cada mes para planificar mejor sus viajes con la ayuda de más de 830 millones de comentarios y con las opiniones de 8,6 millones de alojamientos, restaurantes, experiencias, aerolíneas y cruceros. Estos visitantes virtuales son un importante grupo de nuevos clientes para los restaurantes, que pueden experimentar un significativo impacto positivo en sus ingresos.

Según un reciente estudio realizado por Strategy&, miembro de PwC, las compañías tuvieron un impacto conjunto de casi 8.000 millones de dólares en ingresos durante 2018 en los seis mercados estudiados (Francia, Italia, Países Bajos, España, Estados Unidos y el Reino Unido). Unos datos que suponen más de 320 millones de comidas adicionales en los restaurantes.

Sobre ElTenedor

ElTenedor, una marca de TripAdvisor®, es la plataforma de reservas líder del sector en Europa con una red de 67.000 restaurantes y más de 30,5 millones de visitas al mes. La plataforma opera con la marca “LaFourchette” en Francia y Suiza, como “ElTenedor” en España, como “TheFork” en Holanda, Bélgica, Portugal, Suecia, Dinamarca, Australia, Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México, Perú y Uruguay. Asimismo, opera en inglés como “TheFork.com”.

ElTenedor conecta restaurantes y comensales. A través de ElTenedor (página web y aplicación), así como a través TripAdvisor, los usuarios pueden comprobar la disponibilidad en tiempo real, seleccionar un restaurante conforme a varios criterios (incluidos el área geográfica, el tipo de cocina, las opiniones y las promociones) y realizar una reserva. Para los restaurantes, la solución ofrece herramientas como ElTenedor Manager que permiten gestionar las reservas, agilizar su funcionamiento, mejorar los niveles de servicio y sacar el máximo partido a su capacidad para acoger comensales, siguiendo los principios del Yield Management, que adapta el precio a la demanda de cada momento, una práctica que se utiliza con éxito en la industria de viajes y hoteles.

Sobre TripAdvisor

TripAdvisor (NASDAQ:TRIP), la plataforma de viajes más grande del mundo, ayuda a 460 millones de viajeros cada mes** a hacer de su viaje el mejor. Los viajeros de todo el mundo utilizan la web y la aplicación de TripAdvisor para consultar más de 830 millones de comentarios y opiniones de 8,6 millones de alojamientos, restaurantes, experiencias, vuelos y cruceros. Estén planeando o de viaje, los viajeros recurren a TripAdvisor para comparar precios bajos en hoteles, vuelos y cruceros, reservar excursiones y atracciones populares, así como reservar mesa en excelentes restaurantes. TripAdvisor, el mejor compañero de viaje, está disponible en 49 mercados y 28 idiomas.*

Las empresas subsidiarias y afiliadas de TripAdvisor, Inc. poseen y operan un portfolio de páginas web y empresas, incluyendo las siguientes marcas de viajes: www.airfarewatchdog.com, www.bokun.io, www.bookingbuddy.com, www.cruisecritic.com, www.familyvacationcritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com (incluyendo www.lafourchette.com, www.eltenedor.com y www.restorando.com), www.holidaylettings.co.uk, www.holidaywatchdog.com, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.onetime.com, www.oyster.com, www.seatguru.com, www.smartertravel.com, www.tingo.com, www.vacationhomerentals.com y www.viator.com.

**Fuente: Jumpshot para los sitios web de TripAdvisor de todo el mundo, junio de 2019*

***Fuente: Archivos de registro interno de TripAdvisor, media mensual de usuarios únicos, Q3 2019*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

