



MARKTBERICHT #4

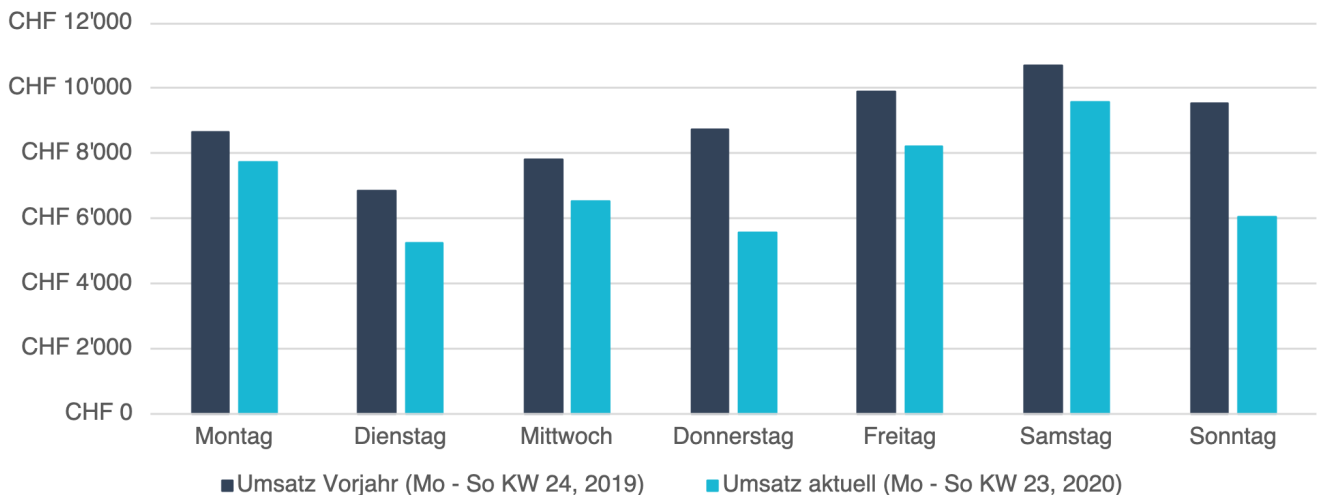
INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE NACH DEM LOCKDOWN

Prognolite

Nach und nach öffnen immer mehr Restaurants in der Schweiz ihre Türen. Die kommende Zeit bringt jedoch nach wie vor Ungewissheit mit sich. Wir analysieren in unserem Marktbericht, wie sich die aktuelle Situation in der vergangenen Woche auf Gästeaufkommen und Konsumation ausgewirkt hat. Diese Einblicke möchten wir nun teilen und Restaurants so unterstützen, einen Überblick über relevante Verkaufszahlen zu gewinnen und die betrieblichen Aktivitäten zu optimieren.

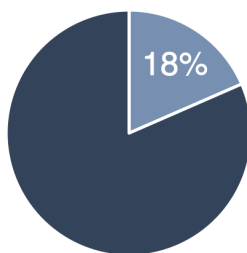
Die Resultate der letzten Woche (1.-7. Juni 2020) wurden zur Veranschaulichung mit derselben Woche vom vergangenen Jahr (3.-9. Juni 2019) in Vergleich gesetzt. Die präsentierten Einblicke basieren auf den tatsächlich erstellten Kassenbelegen von 23 Schweizer Restaurants. Diese Details erhalten wir durch Kassendaten unserer Kunden, die wir exportieren und in anonymisierter Form auswerten.

Umsatzvergleich (Restaurant & Take Away/Delivery)



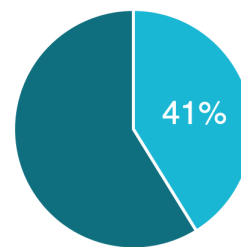
Restaurants verzeichneten vergangene Woche bereits 78.7 % des Tagesumsatzes vom Vorjahr.

Restaurant vs. Take Away/Delivery
Vorjahr (Mo - So KW 24, 2019)



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Restaurant vs. Take Away/Delivery
aktuell (Mo - So KW 23, 2020)



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Prozentual gesehen machen Take Away & Delivery momentan noch mehr als doppelt so viel vom Gesamtumsatz aus wie im Vorjahr. Der Wert blieb im Vergleich zur Vorwoche fast gleich (42 % vs 41 %). Der Umsatz von Take Away und Delivery stieg absolut wieder um 2 %.

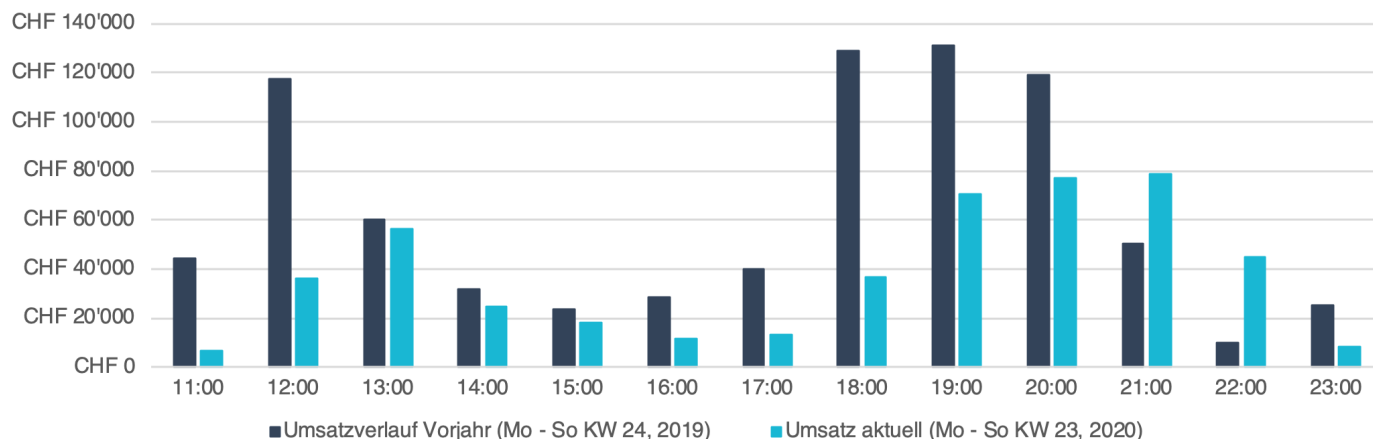


MARKTBERICHT #4

INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE NACH DEM LOCKDOWN

Prognolite

Umsatzverlauf innerhalb des Tages (Restaurant)



Nach wie vor gehen Gäste deutlich später essen als im Vorjahr. Die beliebteste Mittagszeit bleibt immer noch zwischen 13:00 und 14:00 Uhr. Auch am Abend rückten die Essenszeiten um eine Stunde nach hinten. Jedoch war diese Verschiebung kurz nach der Wiedereröffnung stärker als gegenwärtig.

Hinweis: Die Grafik zeigt den Zeitpunkt, zu welchem eine Transaktion eröffnet wurde, sprich Gäste ihre Bestellung aufgegeben haben.



Gäste gaben bei einem Besuch im Schnitt CHF 2.70.- mehr aus als vor der Krise.



Restaurants verzeichneten durchschnittlich 8 % mehr Umsatz als noch in der Vorwoche.

Neugierig....

...wie diese Einblicke in die Praxis umgesetzt werden können, um trotz eingeschränkter Kapazität genügend Einnahmen zu generieren? **Wir haben vier Tipps zusammengetragen**, die Restaurants konkret dabei helfen, das ökonomische Potential in der jetzigen Situation besser auszuschöpfen.

Prognolite



Wir unterstützen Restaurants in der Zeit nach der Wiedereröffnung mit unseren Prognosen dabei, Personal optimal einzuplanen und Food Waste zu reduzieren. So können Sie Kosten tief halten und erhalten dank Automatisierung einen schnellen Überblick über die Performance Ihres Restaurants.

[Jetzt Kontakt aufnehmen.](#)

Der Marktbericht wird jede Woche auf unserer Webseite aktualisiert.