



# MARKTBERICHT #6

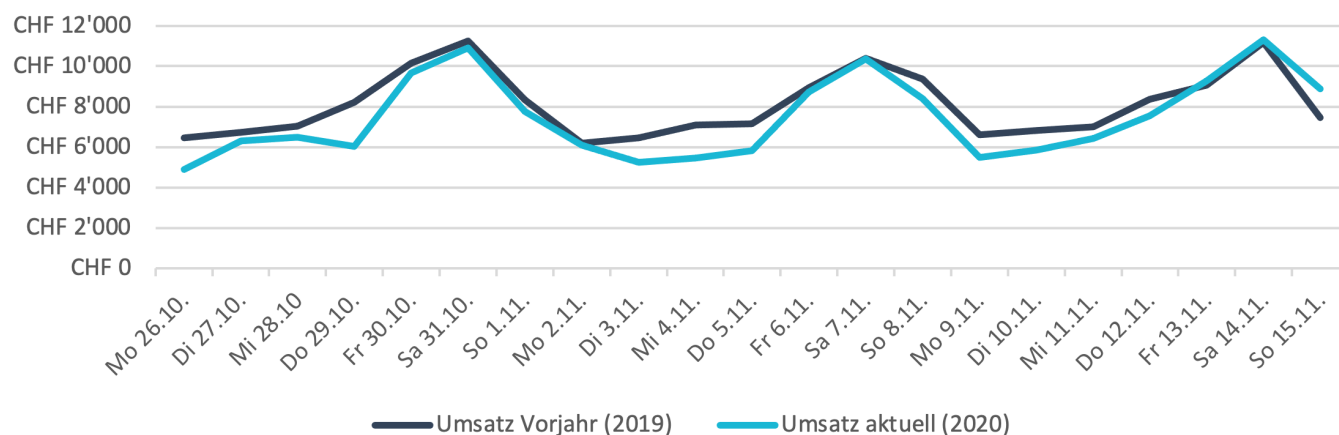
## INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE

Prognolite

**Unser Marktbericht geht in die zweite Runde. Wir beschäftigen uns dabei erneut mit einigen Fragen: Wie entwickelten sich die Verkaufszahlen in den letzten Wochen im Zusammenhang mit den neuen Massnahmen? Wie schlagen sich die Restaurants jetzt im Vergleich zur Zeit nach der Wiedereröffnung im Mai? Wie stark fallen Take Away & Delivery-Bestellungen ins Gewicht? Kurz: Wie geht es der Gastronomie? Unsere Analysen haben wir hier zusammengetragen.**

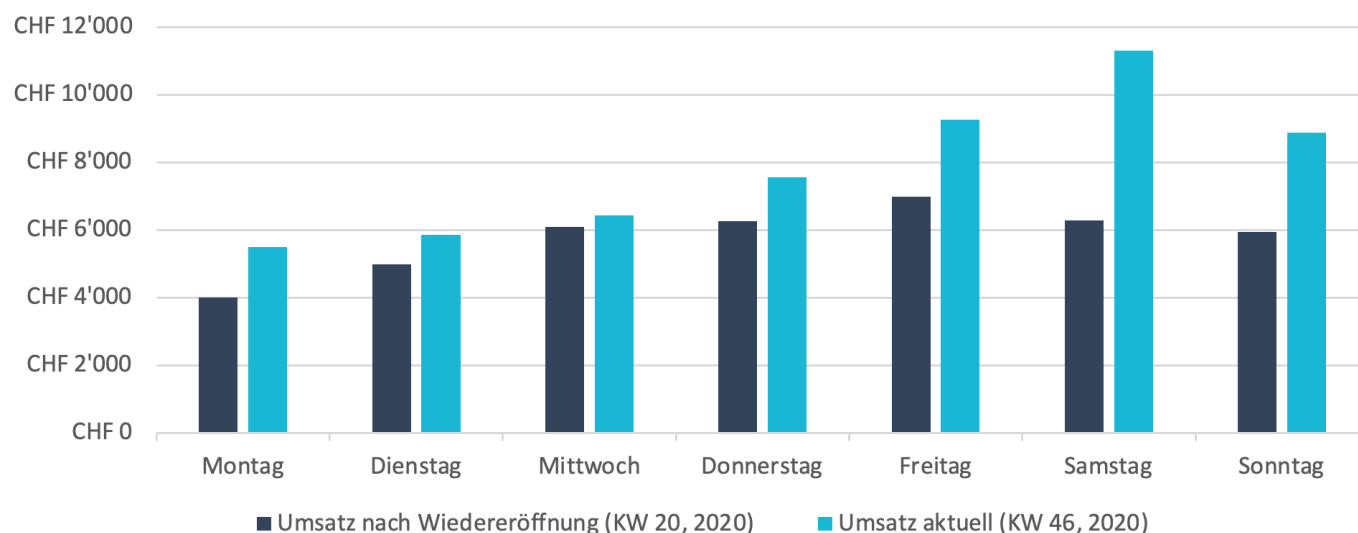
Die Resultate der letzten drei Wochen (26. Oktober - 15. November 2020) wurden zur Veranschaulichung mit jenen derselben Wochen vom vergangenen Jahr sowie nach der Wiedereröffnung im Mai in Vergleich gesetzt. Die präsentierten Einblicke basieren auf den tatsächlich erstellten Kassenbelegen von 20 Schweizer Restaurants. Diese Details erhalten wir durch Kassendaten unserer Kunden, die wir exportieren und in anonymisierter Form auswerten.

### Umsatzverlauf aktuell im Vergleich zum Vorjahr



Auch bei verschärften Massnahmen verzeichneten Restaurants in den letzten drei Wochen beinahe so viel Umsatz wie im Herbst letzten Jahres, genauer gesagt 92 % davon.

### Umsatz aktuell vs. nach der Wiedereröffnung im Mai



Im Vergleich zur Woche unmittelbar nach der Wiedereröffnung im Mai geht es der Gastronomie zur Zeit deutlich besser: Umsätze sind rund 35 % höher als nach dem Lockdown.

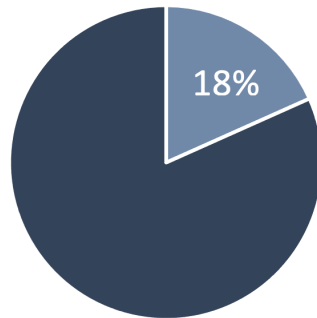


# MARKTBERICHT #6

## INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE

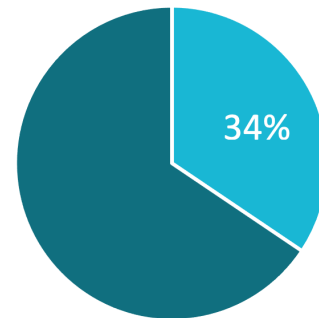
Prognolite

Restaurant vs. Take Away/Delivery Vorjahr  
(Mo-So KW 46, 2019)



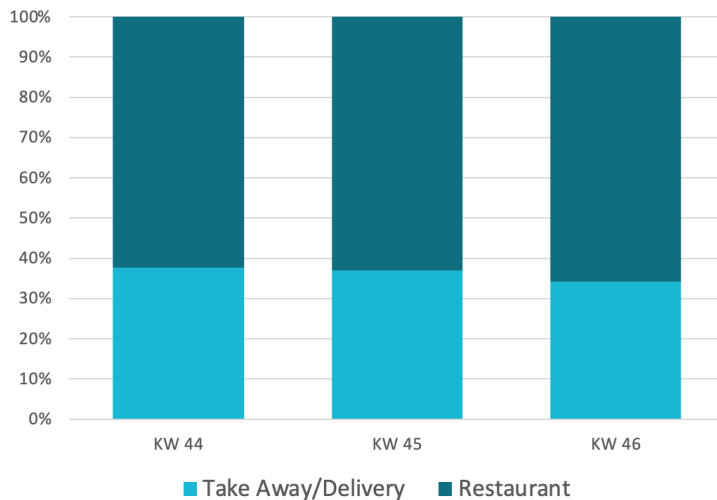
■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Restaurant vs. Take Away/Delivery aktuell  
(Mo-So KW 46, 2020)



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Veränderung Verhältnis Take Away/Delivery vs.  
Restaurant aktuell



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Zur Zeit machen Take Away & Delivery knapp einen doppelt so hohen Anteil vom Gesamtumsatz aus wie zur gleichen Zeit im letzten Jahr (34% vs. 18%). Den Massnahmen zum Trotz stieg dieser Anteil jedoch während den letzten drei Wochen nicht an, sondern blieb relativ stabil – was bedeutet, dass die Bevölkerung immer noch vor Ort in den Restaurants konsumiert.

Zum Vergleich: Im ersten Monat nach dem Frühlings-Lockdown war die Bereitschaft für Restaurantbesuche deutlich tiefer: Take Away & Delivery waren dort für beinahe die Hälfte der gesamten Einnahmen verantwortlich.



**Restaurants verzeichnen zur Zeit 35 % mehr Umsatz als nach dem Lockdown im Mai.**



**Gäste geben bei einem Besuch im Schnitt CHF 2.-weniger aus als letztes Jahr.**

Prognolite

Gerade in unbeständigen Zeiten gewinnt es für Restaurants an Wichtigkeit, ihre Zahlen zu kennen. Wir unterstützen Sie als gastronomische Führungsperson mit unseren Prognosen dabei, Daten strategisch zu nutzen, Personal optimal einzuplanen und Food Waste zu reduzieren – auch beim Take Away & Delivery Geschäft. So können Sie Kosten tief halten und erhalten dank Automatisierung einen schnellen Überblick über die Performance Ihrer Restaurants.

[Jetzt Kontakt aufnehmen.](#)

