



MARKTBERICHT #1

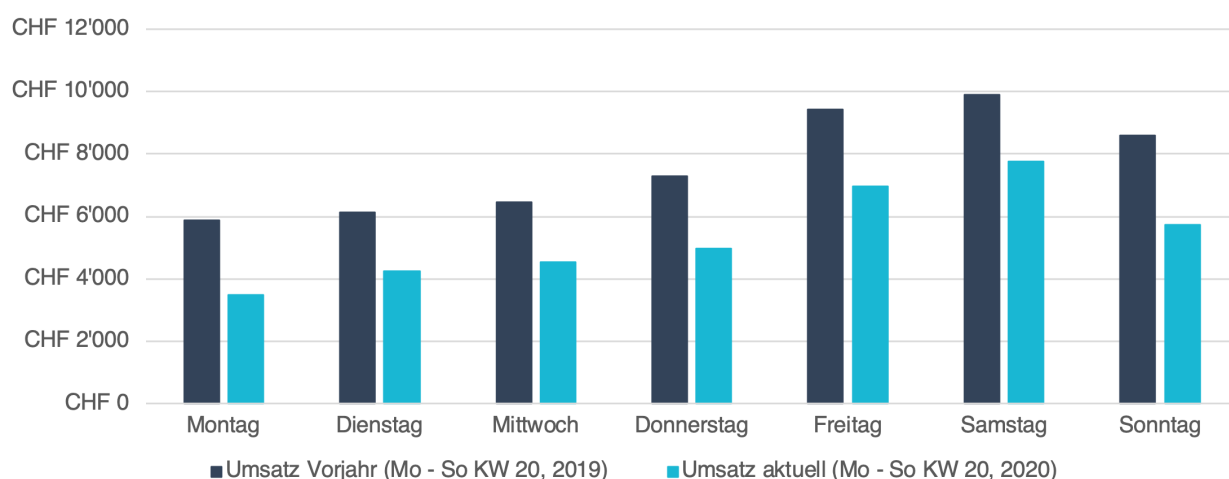
INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE NACH DEM LOCKDOWN

Prognolite

Seit einer Woche empfangen viele Restaurants in der Schweiz wieder Gäste. Die Zeit nach der Wiedereröffnung bringt jedoch nach wie vor Ungewissheit mit sich. Wir analysierten, wie sich die aktuelle Situation in der vergangenen Woche auf Gästeaufkommen und Konsumation ausgewirkt hat. Diese Einblicke möchten wir nun teilen und Gastronomen so unterstützen, einen Überblick über relevante Verkaufszahlen zu gewinnen und die betrieblichen Aktivitäten zu optimieren.

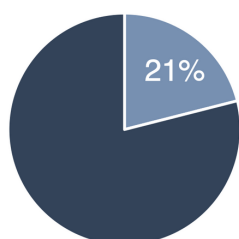
Die Resultate der letzten Woche (11.-17. Mai 2020) wurden zur Veranschaulichung mit der selben Kalenderwoche vom vergangenen Jahr (13.-19. Mai 2019) in Vergleich gesetzt. Die präsentierten Einblicke basieren auf den tatsächlich erstellten Kassenbelegen von 23 Schweizer Restaurants. Diese Details erhalten wir durch Kassendaten unserer Kunden, die wir exportieren und in anonymisierter Form auswerten.

Umsatzvergleich (Restaurant & Take Away/Delivery)



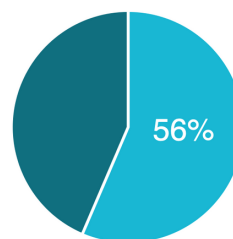
Restaurants verzeichneten vergangene Woche ca. 70% des Tagesumsatzes vom Vorjahr.

Restaurant vs. Take Away/Delivery
Vorjahr (Mo - So KW 20, 2019)



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Restaurant vs. Take Away/Delivery
aktuell (Mo - So KW 20, 2020)



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Während Take Away & Delivery im Vorjahr nur 21 % vom Gesamtumsatz ausmachten, waren es in der vergangenen Woche trotz Restaurantöffnungen ganze 56 %. Die Nachfrage nach Verpflegung ausserhalb der Restaurants ist also immer noch sehr hoch.

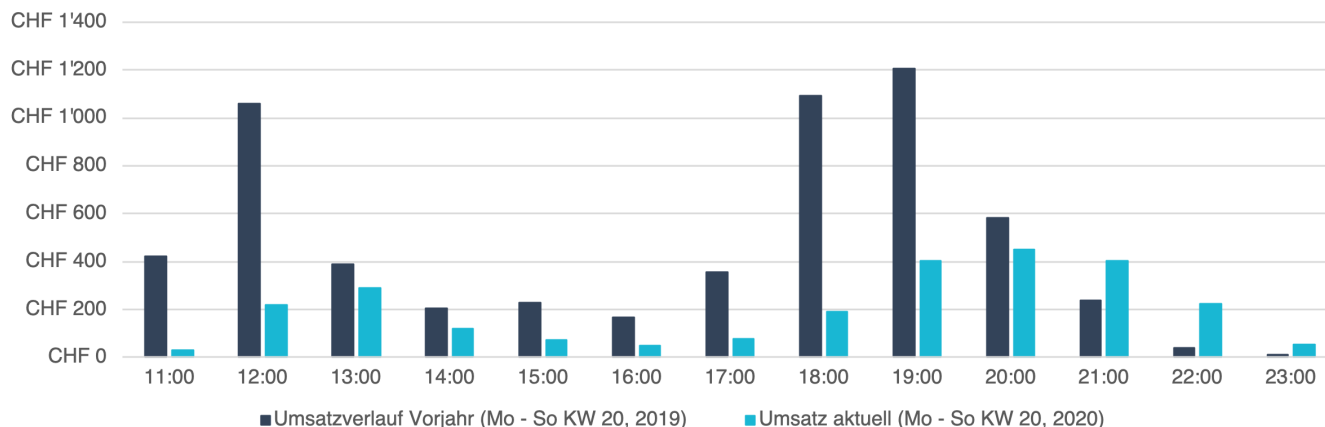


MARKTBERICHT #1

INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE NACH DEM LOCKDOWN

Prognolite

Umsatzverlauf innerhalb des Tages (Restaurant)



Besonders auffallend ist die Verschiebung der Stundenumsätze: Deutlich mehr Leute gehen später essen. Sie meiden also die klassische Mittagszeit, die meisten Gäste wurden nämlich zwischen 13:00 und 14:00 Uhr verzeichnet. Das selbe am Abend, denn während im Vorjahr der Andrang zwischen 18:00 und 20:00 Uhr am grössten war, hat sich dieser gegenwärtig um zwei Stunden nach hinten verschoben.

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



Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Gast betrug 6 Minuten weniger als im Vorjahr.



Gäste gaben bei einem Besuch im Schnitt 10% mehr aus, was fast einem Espresso entspricht.

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.

