



# MARKTBERICHT #3

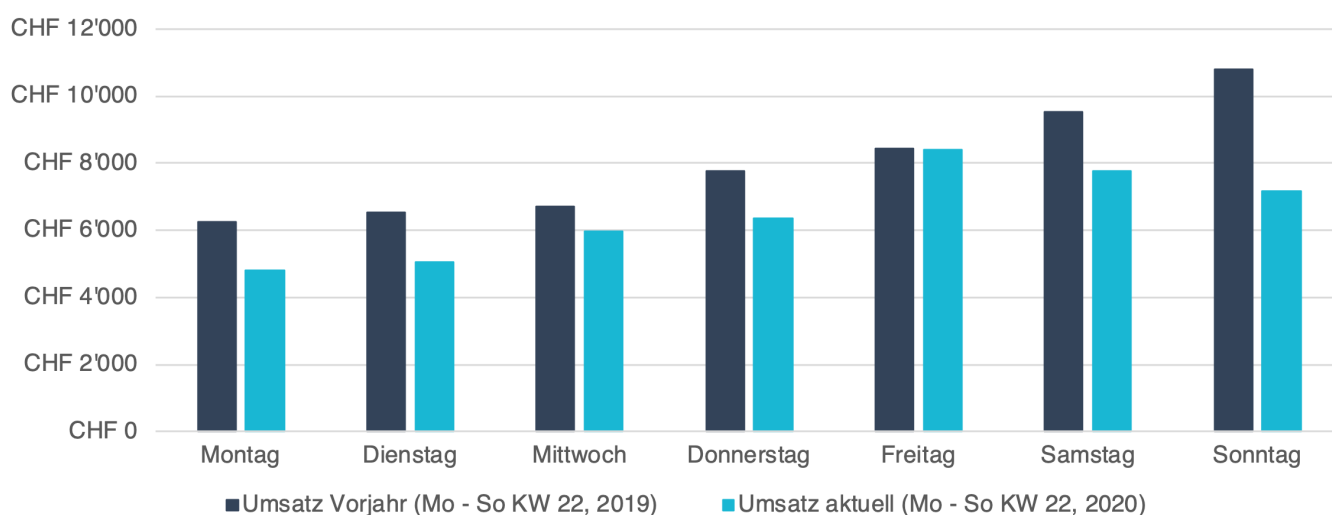
## INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE NACH DEM LOCKDOWN

Prognolite

Nach und nach öffnen immer mehr Restaurants in der Schweiz wieder 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.

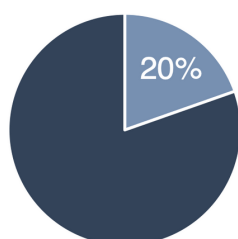
Die Resultate der letzten Woche (25.-31. Mai 2020) wurden zur Veranschaulichung mit der selben Kalenderwoche vom vergangenen Jahr (27. Mai - 2. Juni 2019) in Vergleich gesetzt. Die präsentierten Einblicke basieren auf den tatsächlich erstellten Kassensbelegen von 23 Schweizer Restaurants. Diese Details erhalten wir durch Kassendaten unserer Kunden, die wir exportieren und in anonymisierter Form auswerten.

### Umsatzvergleich (Restaurant & Take Away/Delivery)



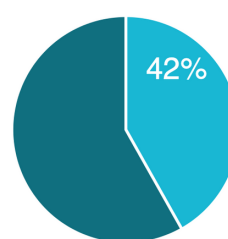
Restaurants verzeichneten vergangene Woche bereits 81.3 % des Tagesumsatzes vom Vorjahr. Am vergangenen Freitag wurde sogar gleich viel umgesetzt wie letztes Jahr!

Restaurant vs. Take Away/Delivery  
Vorjahr (Mo - So KW 22, 2019)



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Restaurant vs. Take Away/Delivery  
aktuell (Mo - So KW 22, 2020)



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Prozentual gesehen machen Take Away & Delivery momentan gut doppelt so viel vom Gesamtumsatz aus wie im Vorjahr. Der Restaurant-Anteil ist im Vergleich zur Vorwoche jedoch von 51 % auf 58 % gestiegen. Der Umsatz von Take Away und Delivery fiel auch absolut gesehen um 8%.

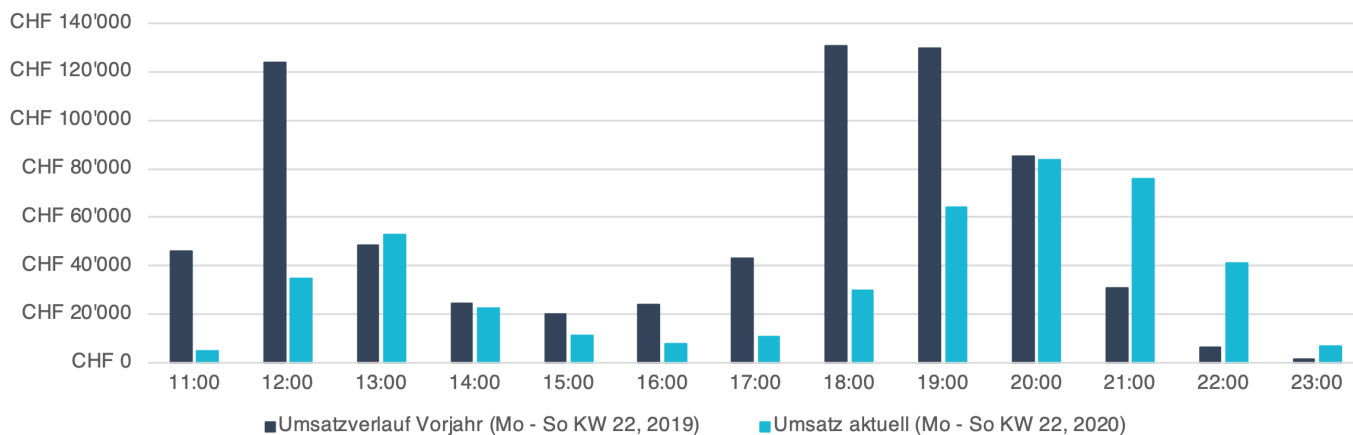


# MARKTBERICHT #3

## 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 verschiebt sich also um eine Stunde auf 13:00 Uhr. Am Abend empfangen Restaurants am meisten Gäste zwischen 20:00 und 22:00 Uhr; obschon bereits mehr Umsatz um 19:00 Uhr verzeichnet wird, als in den beiden Vorwochen.

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



Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Gast betrug 1 Minuten weniger als im Vorjahr.



Restaurants verzeichneten durchschnittlich 9 % 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.