



# MONATS-MARKTBERICHT

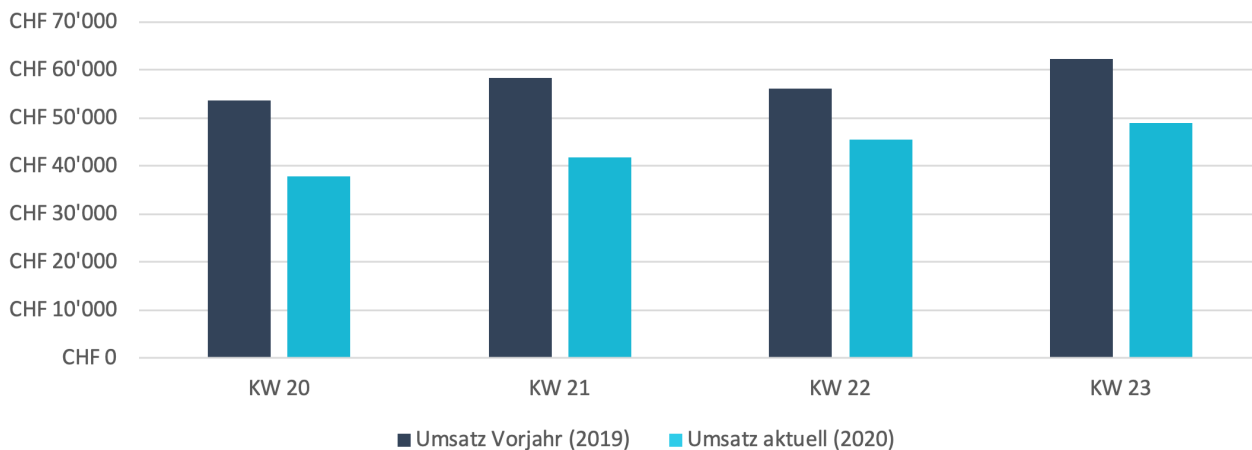
## INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE NACH DER WIEDERERÖFFNUNG

Prognolite

Ein Monat ist vergangen, seit viele Schweizer Restaurants den Lockdown hinter sich gelassen und ihre Türen wieder geöffnet haben. Wie ist es ihnen dabei ergangen? Wie haben sich Gästeaufkommen und Konsumation seit der Wiedereröffnung entwickelt? Die Daten dieser vier Wochen fassen wir in unserem Monats-Marktbericht zusammen.

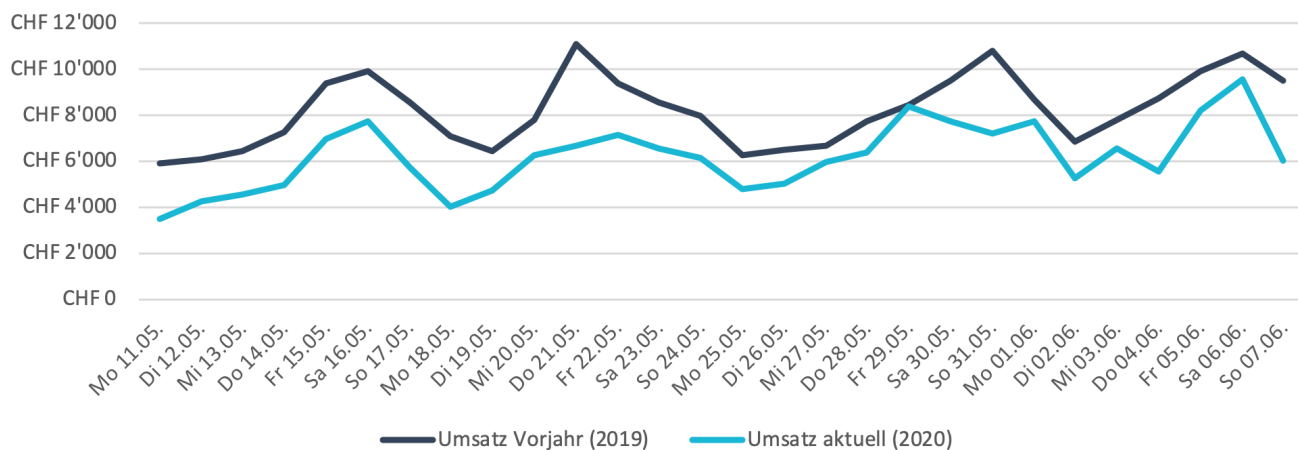
Die Resultate der letzten vier Wochen (11. Mai - 7. Juni 2020) wurden zur Veranschaulichung mit jenen derselben Wochen vom vergangenen Jahr in Vergleich gesetzt. Die präsentierten Einblicke basieren auf den tatsächlich erstellten Kassenbelegen von 23 Schweizer Restaurants. Diese Details erhalten wir durch Kassendaten unserer Kunden, die wir exportieren und in anonymisierter Form auswerten.

### Wöchentlicher Umsatz im Vergleich



Restaurants verzeichneten seit der Wiedereröffnung jede Woche stetig mehr Umsatz.

### Umsatzverlauf seit Wiedereröffnung im Vergleich



Der Umsatz blieb grösstenteils noch unter den Werten vom Vorjahr. Am Freitag, 29. Mai setzten die Restaurants jedoch trotz Platzbeschränkung gleich viel um wie im Jahr zuvor.

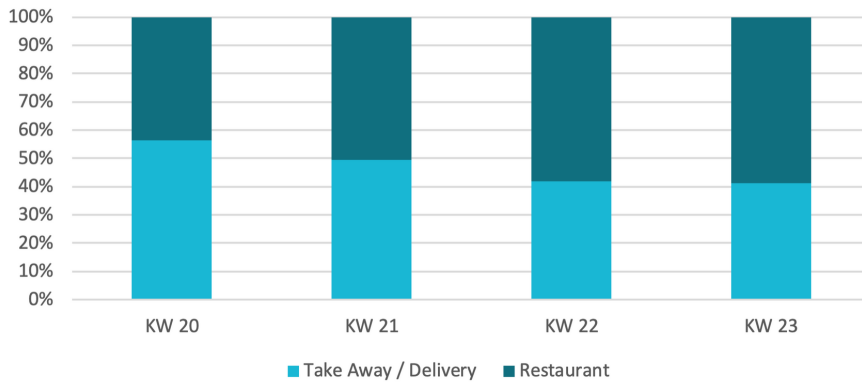


# MONATS-MARKTBERICHT

## INSIGHTS ZUR ENTWICKLUNG DER SCHWEIZER RESTAURANT-BRANCHE NACH DER WIEDERERÖFFNUNG

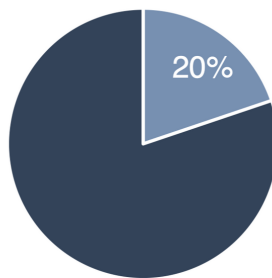
Prognolite

Veränderung Take Away/Delivery Anteil nach Lockdown



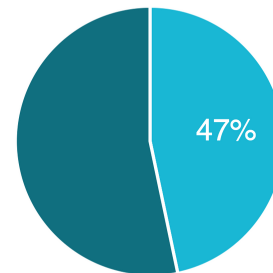
Take Away & Delivery machten im letzten Monat mehr als doppelt so viel vom Gesamtumsatz aus wie im Vorjahr (47 % vs 20 %). Diese Tendenz sinkt jedoch - während der Anteil kurz nach der Wiedereröffnung bei 56 % lag, betrug dieser vergangene Woche noch 41 %. Dies bestätigt, dass Gäste zunehmend mehr wieder ins Restaurant essen gehen.

Restaurant vs. Take Away/Delivery Vorjahr



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant

Restaurant vs. Take Away/Delivery aktuell



■ Take Away/Delivery ■ Restaurant



**Restaurants verzeichnen zur Zeit 30 % mehr Umsatz als unmittelbar nach der Wiedereröffnung.**



**Gäste geben bei einem Besuch im Schnitt CHF 2.15.- mehr aus als vor der Krise.**



**Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Gast beträgt rund 2.5 Minuten weniger als im Vorjahr.**



**Hier gibt's vier konkrete Tipps für Restaurants, um jetzt das ökonomische Potential 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.

