

PRESSEMITTEILUNG

Restaurants füllen Lagerbestände wieder auf

Orderlion: Gastro fährt die Nachfrage wieder um 50 Prozent hoch

Die schwer in Mitleidenschaft gezogene Gastrobranche scheint langsam wieder in Schwung zu kommen. Wie Analysen von Österreichs führendem Gastro-Bestellsystems [Orderlion](#) belegen, erreicht das Bestellvolumen an Speisen und Getränken der heimischen Restaurants wieder rund die Hälfte des Warenwertes zum Zeitpunkt des Ausbruches der Pandemie – Tendenz steigend. Während der Markt zuletzt um bis zu 95 Prozent eingebrochen war, bestellen Gastronomiebetriebe nun bereits wieder fast halb so viele Waren bei ihren Lieferanten wie zuvor. Eine positive Entwicklung, die in diesen schweren Zeiten Zuversicht aufkommen lässt.

Wien, 27. Mai 2020: Seit der Wiedereröffnung der Gastronomie ist der große Ansturm auf die Restaurants zwar ausgeblieben, dennoch kommt langsam wieder Leben in die Lokale. Im Vorteil sind Betriebe im urbanen Raum, die zusätzlich einen Schanigarten haben. „Wir gehen davon aus, dass die Restaurants hierzulande, seit der Wiedereröffnung, wieder rund 40 Prozent ihres ursprünglichen Umsatzes erwirtschaften“, analysiert Stefan Strohmmer, CEO und Co-Founder von Orderlion. „Das allgemeine Bestellverhalten der heimischen Gastro lässt leise Zuversicht aufkommen: Während die Lager mancherorts noch gefüllt sind mit unverderblichen Waren wie Getränken, stieg die Nachfrage über unser B2B-Shopsystem zuletzt rasant an. Das Bestellvolumen erreicht dieser Tage bereits wieder rund die Hälfte des Wertes vor Ausbruch der Pandemie“, so Strohmmer.

Bäckereien und Take Away-Lokale kamen besser durch die Krise

Vergleicht man die unterschiedlichen Phasen vor, während und nach Corona – inkl. der leichten Lockerung ab 1. April, als zumindest das Abholen von Speisen wieder erlaubt wurde – lassen sich zwei ganz klare Entwicklungen ablesen: Während die Bestellungen in der Zeit des totalen Lockdowns erst einmal ins Bodenlose gefallen sind, steigt die Kurve seither wieder kontinuierlich an. Betriebe, die bis zum Schluss komplett geschlossen waren, sind bei Warenbestellungen derzeit noch zurückhaltender, als jene die während des Lockdowns zumindest ein bisschen etwas verkaufen durften. Wer daher bis zur Lockerung am 15. Mai den Betrieb komplett zugesperrt hatte, erreicht auch jetzt im Durchschnitt erst wieder etwas mehr als 20 Prozent der Bestellungen aus Vor-Corona-Zeiten. Dem gegenüber erholen sich beispielsweise Bäckereien, die durchgehend offen haben durften, deutlich schneller. Sie bestellen, im Vergleich zu früher, wieder über 65 Prozent ihrer Waren über Orderlion. Auch die Nachfrage bei Pizzerien und Take Away-Lokalen ging zuletzt wieder überdurchschnittlich nach oben und entspricht rund 50 Prozent des ursprünglichen Bestellvolumens.

Gastronomie rechnet mit der Hälfte des Wareneinsatzes

Während des Lockdowns sind die Bestellungen um bis zu 95 Prozent eingebrochen. Etwas mehr als die Hälfte aller analysierten Betriebe (350 von 668) waren indes vorübergehend komplett geschlossen. Vorwiegend Bäckereien konnten sich einigermaßen über die schwierige Zeit helfen. Sie

mussten das Bestellvolumen bei ihren Lieferanten nur um bis zu maximal 79 Prozent zurückgefahren. Pizzerien und Take Away-Lokale haben zum Tiefpunkt nur noch 3 Prozent ihrer üblichen Bestellungen getätigt. Damit lag der Bestellwert zum Teil sogar noch unter dem Gesamtwert. Im weiteren Verlauf konnten sie sich zwar noch relativ gut über die schwere Zeit helfen, blieben bei den Bestellungen aber dennoch stets unter dem Durchschnitt. Aktuell sind wir bei rund der Hälfte der Bestellwerte aus der Zeit vor der Krise. Der Trend zeigt jedenfalls nach oben – derzeit liegen sogar die Bestellungen der Pizzerien erstmals über dem Gesamtdurchschnitt aller Gastro-Betriebe.

Corona erfordert ein Umdenken und neue Lösungen

Über Nacht haben etliche Restaurants die Pforten komplett schließen müssen und den Umsatz auf null gestellt. Corona hat viele eingespielte Routineabläufe regelrecht auf den Kopf gestellt. Wer konnte hat die Speisekarte digitalisiert und auf Lieferservice umgestellt. Landwirtshäuser und Betriebe, die vom Tourismus abhängen waren indes überdurchschnittlich von der Krise betroffen. Auch wenn alle Betriebe nun wieder öffnen können, bleibt eine Schiefelage weiterhin bestehen: „40 Prozent des Umsatzes gleichen die 80 Prozent der Personalkosten nicht aus“, so Strohmmer. Es ist davon auszugehen, dass viele Betriebe daher die Vielfalt auf der Speisekarte in nächster Zeit reduzieren und gleichermaßen die Preise nach oben anpassen. „Bis wir wieder auf ursprünglichem Level sind wird es noch dauern, aber das langsam zunehmende Bestellvolumen der Gastro bei ihren Lieferanten von Speisen und Getränken spricht für vorsichtigen Optimismus innerhalb der Branche“, fasst Strohmmer die Lage abschließend zusammen.

Orderlion löst viele Corona-bezogene Probleme

Während Gastrobetriebe ihre Lebensmittel und Getränke mancherorts noch über das allgemeine Telefon bestellen, über das auch Reservierungen entgegengenommen werden, entwickelt sich dieses zunehmend zur Problemquelle. In Zeiten wie diesen, in denen Hygienemaßnahmen oberste Priorität haben, wäre es ratsam davon abzusehen Telefone von mehreren Personen zu nutzen. Immer mehr Restaurants reagieren darauf, indem sie das Reservierungs-Management auf ein Onlinesystem umstellen. Doch auch für das Bestellwesen gibt es, z.B. mit Österreichs führendem B2B-Gastro-Shopsystem Orderlion dafür eine gute Alternative: Über 1.000 Gastronomen und Hotelbetriebe aus vier Ländern, nutzen diese Option bereits und erreichen damit alle ihre Lieferanten rund um die Uhr digital – daher auch wenn deren Mitarbeiter in Kurzarbeit und daher nicht durchgehend erreichbar sind. Über das Bestellsystem haben Gastronomen außerdem Zugriff auf kundenspezifische Preise, tagesaktuelle Aktionen, behalten vergangene Bestellungen im Blick und sparen auf diesem Weg täglich zwei Stunden Arbeitszeit ein.

Details über die herangezogene Datenbasis

Die Daten spiegeln das Bestellvolumen in Euro von 668 zufällig gewählten Gastronomen wider, die ihre Waren vor Ausbruch der Pandemie über Orderlion bestellt haben und nun langsam den Betrieb wieder aufnehmen. Das Panel umfasst Restaurants, Wirtshäuser, Nobel-Gastronomie, Franchise-Ketten sowie Bäckereien, Pizzerien bzw. Take Away-Betriebe, plus Eisgeschäften, Boutique-Hotels, Hotel-Ketten, bis hin zu Krankenhaus- und Bürokantinen. Konkret waren 350 der 668 Betriebe temporär komplett geschlossen bzw. haben in diesem Zeitraum gar keine Bestellungen über Orderlion getätigt. „Das Bestellvolumen ist von Mitte Mai bis jetzt – von 47 auf 54 Prozent – erneut leicht angestiegen. Es bleibt abzuwarten, ob sich dieser Trend fortsetzt oder wir ein aktuelles Post-Lockdown-Plateau erreicht haben“, so Strohmmer abschließend.

Über Orderlion

Über 1.000 Gastronomen und Hotelbetriebe – aus mehr als 20 Städten, in vier Ländern – bestellen über die Plattform des Wiener Gastro-Startups Orderlion Lebensmittel, Getränke und Gastro-Ausstattung bei all ihren Lieferanten digital. Österreichs führendes Gastronomie-Bestellsystem koordiniert den Bestellprozess und zeichnet sich durch tiefgehende Partnerschaften und eine unvergleichbare Servicequalität aus: Das Online-Tool fasst alle Lieferanten übersichtlich zusammen und bietet Gastronomen Zugriff auf kundenspezifische Preise, tagesaktuelle Aktionen und vergangenen Bestellungen. Die 2017 von Stefan Strohmmer (CEO) und Patrick Schubert (CTO) ins Leben gerufene und 2018 mit Anna Marton (Head of Sales) gegründete Online-Shopsystem spart Gastronomen täglich zwei Stunden und bietet den Kunden der Lieferanten die optimale Shop-Erfahrung. Damit liefert das 20-köpfige Team kleine Restaurantbetriebe bis hin zu Gastroketten eine Lösung für die tagesaktuelle Planung und den direkten Austausch mit den Lieferanten.