EAT.ch

So bestellte die Schweiz 2020

Food Delivery Report
21. Januar 2021

Was steht auf dem Menü?

1. Vorwort Dominic Millioud, Country Manager Schweiz
2. Einführung: Jahresrückblick 2020 bei EAT.ch
3. So bestellten die Kantone im 2020: alle 26 Kantone im Überblick
4. Die kulinarischen Unterschiede der Schweiz
5. Die 10 beliebtesten Gerichte 2020
6. Die 10 am schnellsten wachsenden Gerichte 2020
7. Stärkster Tag des Jahres
8. Das Bestellverhalten im schweizweiten Lockdown 2020
9. Die am schnellsten gewachsenen Gerichte im Lockdown 2020
10. Das bestellten Neukunden im Lockdown 2020
11. Insights: Restaurants
12. Über EAT.ch
13. Über Just Eat Takeaway.com
14. Kontakt

Vorwort

Dominic Millioud
Country Manager EAT.ch

Liebe Medienschaffende
Liebe Leserin, Lieber Leser

Das Thema Food Delivery wurde in diesem Jahr medial stark beleuchtet. Als Schweizer Marktführer mit knapp 3’500 Partner-Restaurants haben wir zum ersten Mal eigene Daten - so umfassend wie nie zuvor - ausgewertet und analysiert.

EAT.ch darf auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken und unsere Mitarbeitenden haben ausserordentliches geleistet. Dazu gehören auch die Fahrerinnen und Fahrer von EAT.ch: Wir sind stolz darauf, dass diese schon immer ordentlich angestellt, versichert und damit Teil unseres Teams sind.

Ich danke allen für den unermüdlichen und engagierten Einsatz!

Einführung: Jahresrückblick 2020 bei EAT.ch

von Séverine Götz, PR & Communications EAT.ch

Das Jahr im Zeichen einer globalen Pandemie

Die aus der Pandemie entstandene Krise hat einschneidende Veränderungen mit sich gebracht: wirtschaftlich, politisch und gesellschaftlich. Die direkten Auswirkungen auf das Individuum fallen jedoch sehr unterschiedlich aus. Viele von uns betreffen hingegen die Konsequenzen, die sich aus Home Office, Online-Vorlesungen oder virtuellen Treffen mit Familie und Freunden ergeben. Sie verändern nicht nur unsere persönlichen Lebensbereiche, sondern beeinflussen unser Denken, Handeln und Verhalten. Letzteres ist so digital geprägt wie nie zuvor: Die Welt da draussen ist nur noch einen Klick entfernt. Eine der Branchen, die in diesem Jahr mit einer rasanten Geschwindigkeit digitalisiert wurde, ist der Food-Sektor. Auch wenn die Digitalisierung medial erst in diesem Jahr vermehrt thematisiert wurde, startete der Prozess viel früher. Anfang des Jahres 2020, als die Schweiz noch keinen Coronafall zu beklagen hatte, vermeldete EAT.ch einen Rekord von 500'000 Bestellungen im Januar und damit eine Verdoppelung des Bestellvolumens innert zwei Jahren. Im März erreichte das Virus die Schweiz und als der vom Bundesrat schweizweite Lockdown verordnet wurde, verdoppelte bis verdreifachte sich nicht nur zeitweise das Bestellvolumen, sondern auch das 18-Monate-Ziel wurde innerhalb von drei Monaten erreicht.

Food Delivery als Chance

EAT.ch vermittelt als Plattform zwischen Konsument und Restaurant. Als die Gastronomiebetriebe im Lockdown ihre Türen schliessen mussten und bei der Wiedereröffnung strenge Auflagen einzuhalten hatten, konnten die Gastronomen nicht die gleichen Umsätze erzielen. Über Lieferungen erreichten die Restaurants jedoch weiterhin ihre Gäste und konnten gleichzeitig neue gewinnen. Die Anzahl Anfragen von Betrieben, die ihre Gerichte auf EAT.ch anbieten wollten, wuchs im Frühjahr 2020 um 300%. Im Verlaufe dieses Jahres wurden 1'400 neue Restaurant-Partner auf die Plattform aufgeschaltet.

Einführung: Jahresrückblick 2020 bei EAT.ch

The streets are … orange!

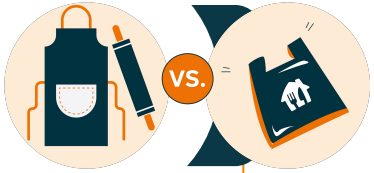
Das mediale Interesse fokussierte sich in diesem Jahr auch auf diejenigen, die das Bild in den Städten prägten: Die Kuriere, die mit ihren orangen Rucksäcken durch die Strassen radeln. Im Zentrum standen vor allem Fragen rund um Anstellungsverhältnisse.

Bei einer Bestellung über EAT.ch liefert entweder das Restaurant selber aus, die Auslieferung erfolgt über Kurierfirmen oder über unsere eigenen Kuriere. Die Fahrer der Kurierfirmen sowie unsere eigenen Kuriere sind schon immer **ordentlich angestellt und versichert.** Momentan baut EAT.ch das eigene Kurier-Netzwerk aus: Im Herbst eröffneten vier «Driver Hubs» (Bern, Lausanne, Genf und Zürich). Die Hubs agieren als Zentrale, in der sich die Fahrerinnen und Fahrer treffen, für Fahrten ein - und ausloggen sowie ihre Ausrüstung und E-Bikes beziehen. Unsere Fahrerinnen und Fahrer sind in der Schweiz vertraglich angestellt, versichert und die Mindestlohn-Anforderungen werden erfüllt - zusätzlich erhalten alle Ferien und Feiertags-Entschädigungen sowie gewartete Ausrüstungen, E-Bikes und Desinfektions-Utensilien zur Verfügung gestellt. Die Fahrerinnen und Fahrer sind mit ihren orangenen Rucksäcken die «last mile visibility» und somit das Aushängeschild des Unternehmens.

Home Cooking vs. Food Delivery

Oft wird von Seite Medien die Frage gestellt, ob in Zukunft überhaupt noch selber gekocht wird. Historisch betrachtet ist das Speisen von nicht selbst zubereiteten Lebensmitteln kein neues Phänomen. Bereits die alten Römer verpflegten sich an sogenannten «Thermopolia»: Dies waren Strassentheken mit Kochtöpfen, an denen im Stehen gespeist wurden. Auch kulturell ist das Konsumieren von Speisen, die ausser Haus gekocht werden, im täglichen Leben oft verankert: Gassenküchen gehören zum traditionellen Strassenbild unzähliger Länder.

Einführung: Jahresrückblick 2020 bei EAT.ch



Obwohl bereits im Jahre 1994 die erste Online-Bestellung bei «Pizza Hut» in den USA abgewickelt wurde und ein Jahr später zwei US-Studenten den ersten Food Delivery-Dienst namens «World Wide Waiter» gründeten, war der Prozess bis vor kurzem mehrheitlich offline: Der hungrige Konsument betrat das Restaurant oder den Take Away, bestellte und wartete.

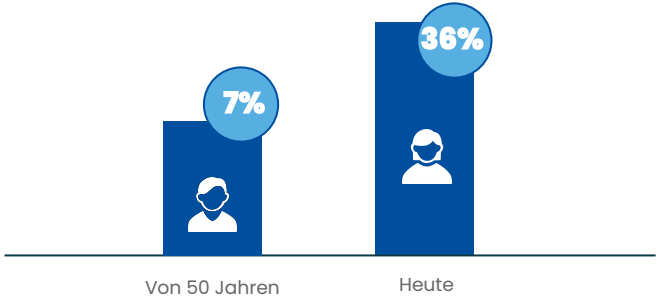
Mit der Entwicklung der Technologien hat sich die Online-Bestellung für die Konsumenten wie auch für die Anbieter in den letzten Jahren nicht nur etabliert, sondern lässt diesen Markt weiter dynamisch wachsen. Gleichzeitig wird durch die kontinuierliche Optimierung der Prozesse auf Konsumenten-und Anbieterseite das Angebot immer günstiger und damit auch attraktiver. Neben der Technologie existieren aber noch andere Treiber: Laut der UBS-Studie «Is the Kitchen Dead?» sind Food Delivery-Apps nicht nur unter den 40 am meisten heruntergeladenen Apps, sondern sie werden vor allem auch von einer Zielgruppe bedient, die dreimal so häufig Essen bestellt als die Eltern: die Millennials (Generation, die im Zeitraum der frühen 1980er bis zu den späten 1990er Jahren geboren wurde). Wenn diese Generation reifer wird, wird sie laut der Studie das Kochen noch mehr aus dem Alltag verdrängen.

Die Zubereitung von Mahlzeiten ist nach wie vor eine der zeitaufwendigsten Tätigkeiten im Alltag. Laut dem «Bureau of Labour Statistics» verbringt der Mensch im Durchschnitt 45 Minuten pro Tag mit der Zubereitung von Speisen - mehr als mit jeder anderen Tätigkeit im Haushalt. Diese Zeit fehlt jedoch im hektischen Alltag immer mehr. Neben dem Faktor Zeit sind aber auch demografische Veränderungen dafür verantwortlich, dass die Kochschürze vermehrt unbenutzt bleibt: Laut dem Bundesamt für Statistik sind heute 36% aller Schweizer Haushalte Einpersonenhaushalte - über 400% mehr als noch vor 50 Jahren!

Einführung: Jahresrückblick 2020 bei EAT.ch

Personen, die alleine in einem Haushalt leben, geben mehr Geld für Restaurantbesuche und Food Delivery aus. Dies belegt auch der weltweit führende Anbieter von Daten und Analytik, «GfK»: Einpersonen-Haushalte trifft man weit überdurchschnittlich häufig in Grossstädten an und sie verfügen über ein ebenfalls überdurchschnittliches monatliches Einkommen. In innenstadtnahen Wohnvierteln werden Convenience-Angebote als Entlastung von den täglichen Anforderungen schnell angenommen. Nur 38.5% der befragten Personen unter 39 Jahren, die alleine leben, kochen noch täglich selber, so das «GfK». Beim Mehrpersonen-Haushalt sind es 63%, die ihr Essen selber jeden Tag zubereiten. Der Anteil der Personen, die alleine leben und täglich kochen, vergrössert sich bei den Befragten erst ab 60 Jahren wieder. Wohnungen ohne Küche - das urbane Wohnmodell der Zukunft?

Einpersonen-Haushalte in der Schweiz



Quelle: Bundesamt für Statistik

Einführung: Jahresrückblick 2020 bei EAT.ch

Einen spannenden Ansatz verfolgt das amerikanische Startup «Commonspace». Es bietet städtische Wohnungen ohne Küche an, die Mieterinnen und Mieter bereiten ihr Essen in einer Gemeinschaftsküche zu. Warum? In Städten wie San Francisco, in denen die hohe Nachfrage nach Mietobjekten die Preise in die Höhe trieb, hat sich das gemeinschaftliche Wohnen als kostengünstige Alternative herauskristallisiert. Damit bespielt das Startup das Konzept der gemeinsamen Nutzung von Ressourcen, der «Sharing Economy». Mit der «Co-Living»-Bewegung beschäftigt sich auch die spanische Architektin Anna Puigjaner: Ihre Forschungsarbeit «Kitchenless» wurde mit dem «Wheelwright Prize» der Harvard Universität ausgezeichnet. Puigjaner baut die Grösse der Räume nicht mehr nach «üblich traditioneller» Quadratmeterzahl, sondern so, wie sie eben genutzt werden: In ihrem Wohnungsmodell wird die Gemeinschaftsküche deswegen vorgezogen. Diese soll vor allem auch einen positiven Effekt bringen und in der städtischen «Anonymität» wieder zu einem Begegnungsort werden.

Die Küche der Zukunft

Stehen diese Entwicklungen nicht im Widerspruch zu all den Kochsendungen, Rezeptbüchern und Food Blogs, die aktuell Hochkonjunktur erfahren? Ganz und gar nicht! Unter der Woche muss es offenbar schnell gehen und gleichzeitig ist das Bedürfnis, sich nach einem intensiven Tag eine gelieferte Mahlzeit zu gönnen, stärker ausgeprägt. Am Wochenende hingegen wird nicht nur gebacken, gebraten und gekocht, sondern werden diese Tätigkeiten auch regelrecht mit Freunden und Familie zelebriert sowie über Social Media geteilt. Bereits das Einkaufen der Produkte mutiert zu einem wahren Erlebnis: Nischen-Geschäfte, Retro-Manufakturen und zukunftsfähige Supermärkte im Bauernmarkt-Gewand bringen Entschleunigung. Es ist wohl so etwas wie eine Reaktion auf die unaufhaltsamen Dynamiken. Kurz: Die Küche wird in Zukunft wohl weniger «funktional», dafür mehr «sozial» genutzt werden.

Hinweis: Der Inhalt dieses Textes widerspiegelt die Ansicht der Autorin und ist keine offizielle Kommunikation von EAT.ch

EAT.ch

So bestellten die Kantone im 2020

EAT.ch wollte wissen:
Wie bestellten die 26 Kantone der Schweiz?

In den meisten Kantonen sind Burger, Pizza, Pommes Frites und Kebab sowie in der Romandie Tacos am beliebtesten.

Um noch ein genaueres Bild zu den kantonalen, kulinarischen Vorlieben zu erhalten, sind zwei Top 3-Ranglisten aufgeführt:

Top 3 alle Gerichte

Top 3 ohne «ohne Favoriten»
Hier wurden Burger, Pizza, Pommes Frites und Kebab aus dem Filter entfernt, um die regionalen Unterschiede besser zu erkennen.

Fisch & Poulet in der Westschweiz

Die Kantone der Westschweiz weisen in den Top 3 vor allem Sushi, Poulet und Crevetten auf. Der Sushi-Anteil in der Romandie ist 2.5 x so hoch wie in der Deutschschweiz.

Die Schweiz liebt Tiramisù

Das mit Abstand beliebteste Dessert ist Tiramisù. Ein süsser Aufsteller war die italienische Nachspeise aus Venetien auch im nationalen Lockdown: Ganze 80% mehr wurde der Nachtisch mit Löffelbiskuit bestellt.

Wir können auch gesund!

Sei es als Beilage zum Hauptgericht oder leichte Kost am Mittag: Der Salat, ob gemischt oder grün, liegt in der Hälfte aller Kantone unter den Top 3 ohne die «Favoriten».

Pizza, sempre Pizza!

In 15 Kantonen unter den Top 3: die Pizza Margherita. Sie ist auch im 2020 das Gericht, welches in der Schweiz am meisten bestellt wurde. Übrigens: unter den Top 30 im Kanton Tessin finden sich 28 Pizzen in allen möglichen Variationen!

So bestellten die Kantone im 2020

Aargau

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Burger 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gemischter Salat 3. Grüner Salat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Margherita

Appenzell Ausserrhoden

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Kebab im Taschenbrot 3. Burger

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Pad Thai 2. Frühlingsrolle 3. Tiramisù

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pomme Frites

Appenzell Innerrhoden

Top 3 Gerichte:

1. Pizza Prosciutto 2. Burger 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gemischter Salat 3. Schokoladen-Brownie

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Prosciutto

Basel-Landschaft

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Pizza Margherita 3. Burger

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gemischter Salat 3. Spaghetti Carbonara

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Margherita

So bestellten die Kantone im 2020

Basel-Stadt

Top 3 Gerichte:

1. Burger 2. Pommes Frites 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Pad Thai 2. Tacos 3. Red Thaï Curry

am schnellsten wachsendes Gericht:

Burger

Bern

Top 3 Gerichte:

1. Burger 2. Pommes Frites 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tacos 2. Tiramisù 3. Knoblauch-Brot

am schnellsten wachsendes Gericht:

Burger

Freiburg

Top 3 Gerichte:

1. Tacos 2. Pommes Frites 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Sushi mit Lachs 2. Riz cantonais 3. Poulet Sweet & Sour

am schnellsten wachsendes Gericht:

Tacos

Genf

Top 3 Gerichte:

1. Burger 2. Pommes Frites 3. Tacos

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Filet Mignon 2. Pad Thaï 3. Geröstetes Poulet

am schnellsten wachsendes Gericht:

Tacos

So bestellten die Kantone im 2020

Glarus

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Pizza Margherita 3. Pizza Prosciutto

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gemischter Salat 3. Grüner Salat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Margherita

Graubünden

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Burger 3. Dürüm im Fladenbrot

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Chicken Nuggets 3. Grüner Salat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Burger

Jura

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Tacos 3. Kebab Dürüm

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Poulet Curry 2. Poulet Samosa 3. Geröstetes Poulet

am schnellsten wachsendes Gericht:

Tacos

Luzern

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Burger 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Garlic Naan 3. Gemischter Salat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pommes Frites

So bestellten die Kantone im 2020

Neuenburg

Top 3 Gerichte:

1. Tacos 2. Pommes Frites 3. Burger

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Reis Bowl 2. Sushi mit Lachs 3. Sushi mit Avocado

am schnellsten wachsendes Gericht:

Tacos

Nidwalden

Top 3 Gerichte:

1. Burger 2. Pommes Frites 3. Pizza Prosciutto

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Pad Thai 2. Frühlingsrolle 3. Mousse au Chocolat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Burger

Obwalden

Top 3 Gerichte:

1. Pizza Margherita 2. Pizza Prosciutto 3. Pommes Frites

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gemischter Salat 3. Caprese Salat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Margherita

St.Gallen

Top 3 Gerichte:

1. Burger 2. Pommes Frites 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gebratene Nudeln 3. Pasta Carbonara

am schnellsten wachsendes Gericht:

Burger

So bestellten die Kantone im 2020

Schaffhausen

Top 3 Gerichte:

1. Pizza Kebab 2. Burger 3. Pommes Frites

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Gemischter Salat 2. Tiramisù 3. Mousse au Chocolat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Kebab

Schwyz

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Pizza Prosciutto 3. Burger

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Gemischter Salat 2. Tiramisù 3. Gebratene Nudeln

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Prosciutto

Solothurn

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Burger 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Gemischter Salat 2. Tiramisù 3. Poulet-Flügeli

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pommes Frites

Tessin

Top 3 Gerichte:

1. Pizza Margherita 2. Burger 3. Pizza Diavola

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Fleischbällchen 2. Gemischter Salat 3. Grüner Salat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Burger

So bestellten die Kantone im 2020

Thurgau

Top 3 Gerichte:

1. Burger 2. Pommes Frites 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gemischter Salat 3. Caprese Salat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Margherita

Uri

Top 3 Gerichte:

1. Pommes Frites 2. Dürüm im Fladenbrot 3. Burger

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Pide 3. Falafel im Fladenbrot

am schnellsten wachsendes Gericht:

Dürüm im Fladenbrot

Waadt

Top 3 Gerichte:

1. Tacos 2. Pommes Frites 3. Burger

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Rindfleisch gebraten 2. Crevetten-Krapfen 3. Geröstetes Poulet

am schnellsten wachsendes Gericht:

Tacos

Wallis

Top 3 Gerichte:

1. Tacos 2. Pommes Frites 3. Burger

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Frühlingsrollen 2. Crevetten-Ravioli 3. Poulet-Spiesse

am schnellsten wachsendes Gericht:

Tacos

So bestellten die Kantone im 2020

Zug

Top 3 Gerichte:

1. Burger 2. Pommes Frites 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gemischter Salat 3. Poulet-Flügeli

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza Margherita

Zürich

Top 3 Gerichte:

1. Burger 2. Pommes Frites 3. Pizza Margherita

Top 3 Gerichte ohne Favoriten:

1. Tiramisù 2. Gemischter Salat 3. Mousse au Chocolat

am schnellsten wachsendes Gericht:

Pizza mit scharfer Salami

??? *French tacos ?*

Hinweis: Tacos sind in der Romandie «French Tacos» - eine Mischung aus Panini, Döner und Wrap. Als Basis wird das Fladenbrot mit Käse-Sauce und Pommes Frites gefüllt. Weitere Optionen sind unter anderem Poulet, Speck, Oliven oder Champignons. Das Brot wird gefaltet und danach getoastet.

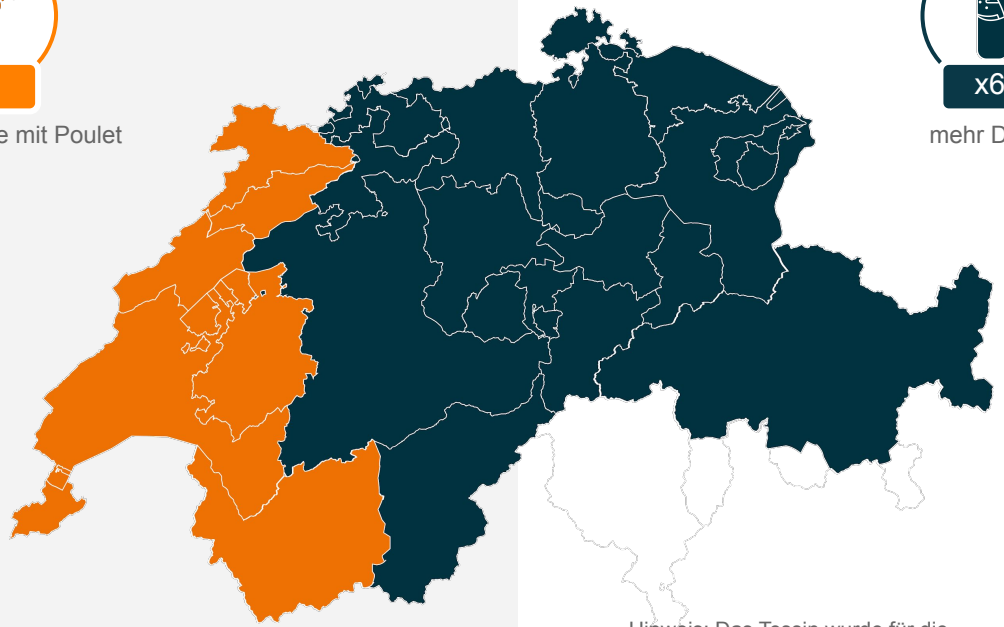
Die kulinarischen Unterschiede der Schweiz

Romandie

x3
mehr Gerichte mit Poulet

x32
mehr Tacos

x2,5
mehr Sushi



Deutschschweiz

x6
mehr Döner

x5
mehr Gemischter Salat

x2,5
mehr Pizza

x10
mehr Pizza Prosciutto e Funghi

Hinweis: Das Tessin wurde für die Auswertung nicht einbezogen, da EAT.ch erst seit Sommer 2020 in der Region vertreten ist.

Die 10 beliebtesten Gerichte 2020

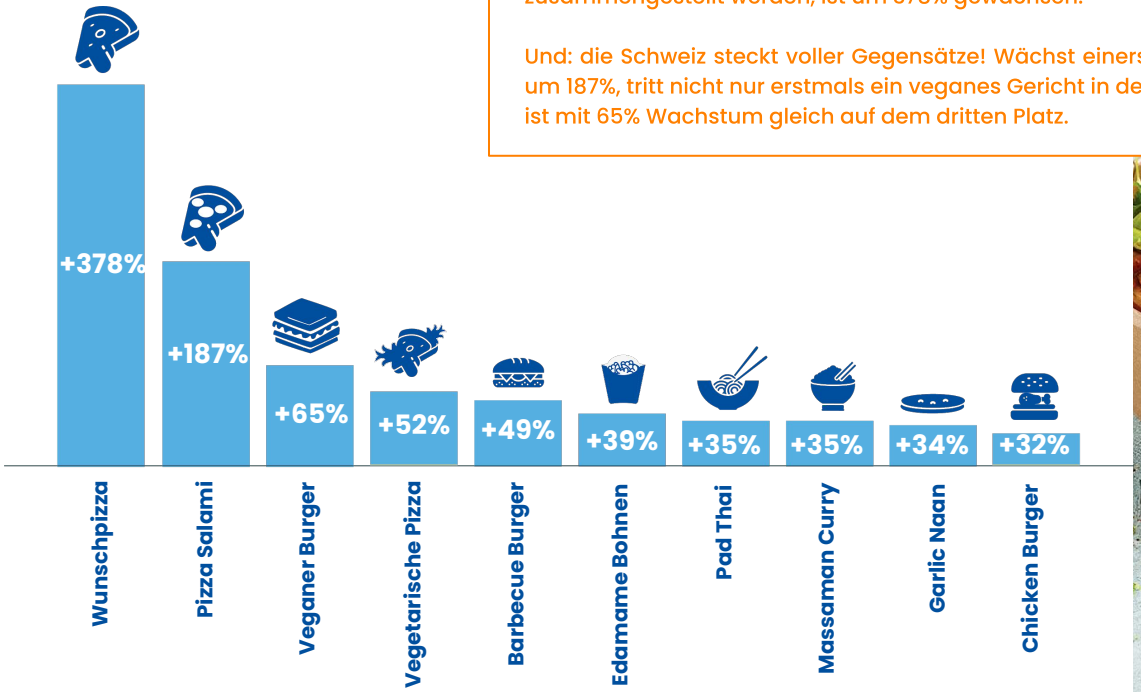
Sie ist und bleibt die Nummer 1: Die Pizza Margherita. Diese wurde 1889 zum ersten Mal in Neapel hergestellt und nach der Frau des damaligen Königs benannt. Die Zutaten in den Farben Italiens: rote Sauce, weisser Mozzarella und grüner Basilikum. Ein Gericht, welches im 2019 noch nicht in den Top 10 aufgelistet war, ist nun auf Platz 2: Der Burger. Dieser wurde 1900 als «Steak Sandwich» zum ersten Mal in US-Connecticut serviert.

2019	2020
Pizza Margherita	Pizza Margherita
Pizza Prosciutto	Burger
Pizza Hawaii	Pommes frites
Pommes frites	Cheeseburger
Pizza Prosciutto e Funghi	Pizza Prosciutto
Tiramisù	Tacos
Döner	Pizza Hawaii
Wunschpizza	Pizza Prosciutto e Funghi
Kebab im Fladenbrot	Tiramisù
Pizza Kebab	Döner Box

Die 10 am schnellsten wachsenden Gerichte 2020

Die Schweiz wird wählerischer: Die Wunschpizza, bei der die Zutaten selber zusammengestellt werden, ist um 378% gewachsen.

Und: die Schweiz steckt voller Gegensätze! Wächst einerseits die Pizza Salami um 187%, tritt nicht nur erstmals ein veganes Gericht in den Top 10 auf, sondern ist mit 65% Wachstum gleich auf dem dritten Platz.



Stärkster Tag des Jahres 2020: Der 27. Dezember 2020

1

27. Dezember

Die meisten Bestellungen bei EAT.ch gingen nach Weihnachten und nach dem Stephanstag ein. Am beliebtesten waren Burger, gefolgt von Pizza Margherita und Prosciutto. Das Tiramsù liegt auf dem 7. Platz und wurde im Vergleich zum 1. Mai 800x mehr bestellt. Das Gesamt-Bestellvolumen war an diesem Tag 45% höher als am 1. Mai 2020.

2

1. Mai

Der zweitstärkste Tag bezüglich Bestellvolumen war der Tag der Arbeit. Ein verregneter Freitag, an dem um 18 Uhr die meisten Bestellungen eingingen. Die Pizza Margherita, gefolgt von Burger und Pizza Prosciutto waren die Favoriten. Das Tiramisù liegt auf dem 9. Platz.

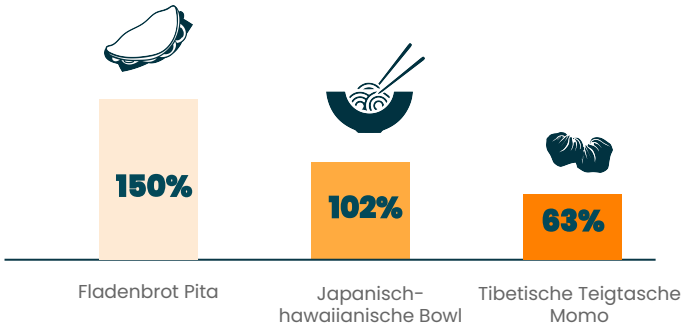
Das Bestellverhalten im schweizweiten Lockdown 2020

Die Schweiz auf kulinarischer Weltreise

Als der Bundesrat am 16. März 2020 die ausserordentliche Lage erklärte, um das Coronavirus einzudämmen, kam die Schweiz zum Stillstand: Schulen, Geschäfte und Gastronomie mussten schliessen. Dies hatte auch Auswirkungen auf unser Essverhalten: Zum einen wurde mehr gekocht, auf heimische Produkte geachtet und traditionelle Rezepte wiederentdeckt: «In unsicheren Zeiten sehnt man sich nach Bewährtem und Vertrautem. Auf der anderen Seite entsteht aber auch so etwas wie ein eigenes Belohnungssystem. Man möchte sich etwas gönnen und gleichzeitig neues entdecken», sagt Dominic Millioud. Anhand eigener Daten lässt sich dies belegen: Es wurde nicht nur doppelt bis dreimal so viel Essen wie vor dem Lockdown bestellt, sondern im Verlaufe des Lockdowns auch vielfältiger:

Das griechische Fladenbrot Pita war das mit 150% am schnellsten wachsende Gericht im Lockdown, gefolgt von der japanisch-hawaiianischen Bowl (+102%) und der tibetischen Teigtasche Momo (+63%). Dabei weist die vegane Version das schnellste Wachstum auf.

Die am schnellsten gewachsenen Gerichte im Lockdown



Das Bestellverhalten im schweizweiten Lockdown 2020

+98%

+70%

+75%

98% mehr Bier, 70% mehr Wein, 75% mehr Süsses

Das Hormon Insulin soll unser Belohnungszentrum beeinflussen: Steigt nach einer zuckerreichen Mahlzeit oder einem Glas Wein der Insulinspiegel, so schüttet das Gehirn auch vermehrt das Glückshormon Dopamin aus. Dass dieses Verlangen danach in herausfordernden Zeiten steigt, bestätigen die Daten über Süsses und Alkohol: Zu den Gerichten bestellten die Schweizerinnen und Schweizer fast doppelt so viel Bier (+98%), 70% mehr Wein (Rotwein war beliebter als Weisswein), 70% mehr Mousse au Chocolat und 80% mehr Tiramisù.

8

+160 %

160% mehr Bestellungen um 8 Uhr morgens

Schweizweit erhöhten sich im Lockdown die morgendlichen Bestellungen um 160%. Dabei wurde jedoch nicht nur Frühstück geliefert. Dominic Millioud erklärt: «Viele berufstätige Eltern, die im Home Office mit Kindern gearbeitet haben, organisierten den Tag bereits am Morgen. Es handelt sich hierbei also auch um Vorbestellungen für den Mittag».

Da das Nachtleben mit seinen Bars und Clubs stillstand, gingen die nächtlichen Bestellungen wiederum um 30% zurück.

Montags

+62%

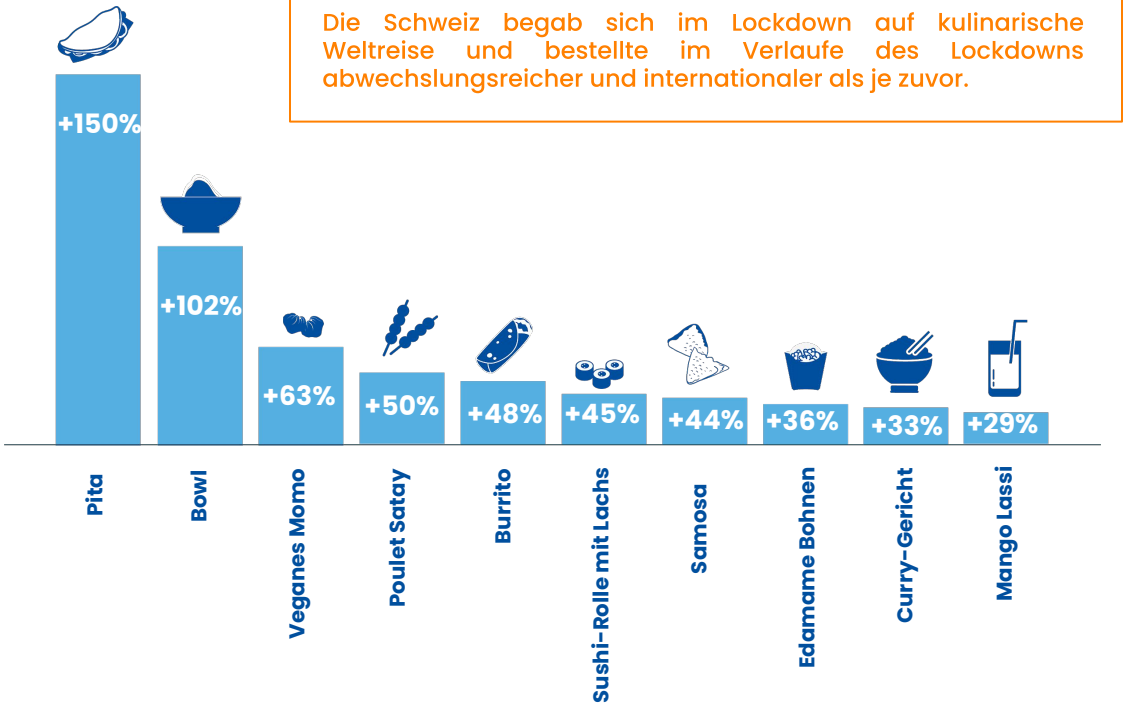
62% mehr Bestellungen am Montag

Am Montag wurde im Lockdown 62% mehr als in der gleichen Zeitspanne zuvor bestellt . «Am Wochenende wurde wohl mehr und ausgiebiger gekocht, so dass man am Montag etwas bequemer wurde», interpretiert Dominic Millioud.

Die am schnellsten gewachsenen Gerichte im Lockdown 2020

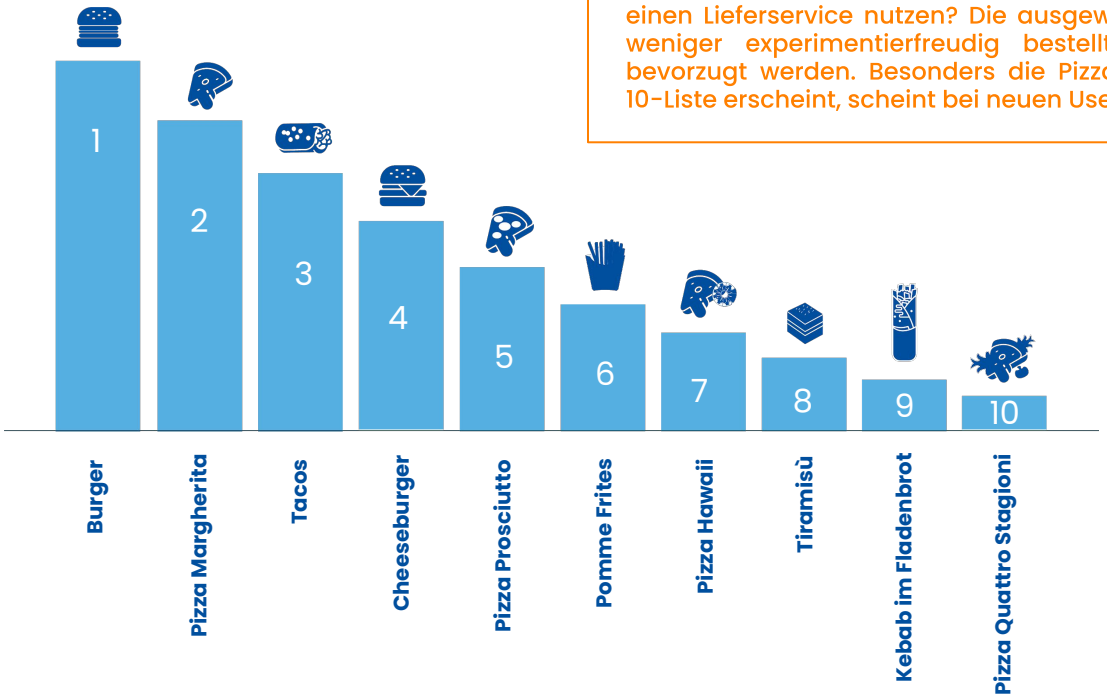
Griechisch, hawaiianisch, tibetisch, indonesisch, mexikanisch, japanisch, indisch, südasiatisch, türkisch:

Die Schweiz begab sich im Lockdown auf kulinarische Weltreise und bestellte im Verlaufe des Lockdowns abwechslungsreicher und internationaler als je zuvor.



Das bestellten Neukunden im Lockdown 2020

In der Zeitspanne des Lockdowns registrierten sich 3x mehr Personen auf EAT.ch als in der gleichen Zeitspanne vor dem Lockdown. Was wählen Menschen für Gerichte, die zum ersten Mal einen Lieferservice nutzen? Die ausgewerteten Daten zeigen, dass weniger experimentierfreudig bestellt und bekannte Gerichte bevorzugt werden. Besonders die Pizza Hawaii, die in keiner Top 10-Liste erscheint, scheint bei neuen Usern sehr beliebt zu sein.



Good to know: Fragen zu den Restaurants

Lukas Streich, Head of Sales bei EAT.ch

Knapp 3'500 Partner-Restaurants liefern über EAT.ch ihre Gerichte aus. EAT.ch erreichte in diesem Jahr auch zahlreiche Medienanfragen zum Thema Restaurants, vor allem von Fachmedien. Die drei am häufigsten gestellten Fragen beantwortet Lukas Streich, Head of Sales bei EAT.ch.

Für welche Betriebe lohnt es sich, ins Liefergeschäft einzusteigen?

Wir sind der Meinung, dass jedes Restaurant das Potenzial für Lieferungen hat. Es gilt jedoch, sich mit dem neuen Geschäftszweig auseinanderzusetzen und damit den Absatzkanal strategisch auszurichten. Zu den wichtigsten Fragen, die geklärt werden sollten: Sind meine Gerichte für eine Lieferung geeignet? Wie verpacke ich das Essen? Will oder kann ich selber ausliefern und wie organisiere ich die Logistik? Ist mein Angebot attraktiv, um es zu Hause oder bei der Arbeit zu essen oder müssen die Gerichte angepasst werden? Sind meine Öffnungszeiten auf die Wunschzeiten der Kunden abgestimmt und wie aktiviere ich diese, dass sie online bestellen?

Good to know: Fragen zu den Restaurants

Lukas Streich, Head of Sales bei EAT.ch

Welche Bedingungen müssen EAT.ch-Partner erfüllen?

Sie müssen ein ordentlich angemeldeter Betrieb sein und die damit verbundenen gesetzlichen Auflagen erfüllen. Mit einem unterzeichneten Anmeldeformular sollte das Restaurant innert kurzer Zeit auf der Plattform sein.

Welche Möglichkeiten bietet EAT.ch Gastronomen, die in der Corona-Krise auf Food Delivery umstellen möchten?

EAT.ch ist schweizweiz tätig und bietet in jeder Region eine Lösung. EAT.ch bietet zwei Modelle: Entweder liefert das Restaurant selber mit eigenen Kurieren aus oder die Lieferungen erfolgen über EAT.ch-Kuriere. Wenn EAT.ch die Fahrerinnen und Fahrer zur Verfügung stellt, ist der finanzielle Aufwand deutlich höher und spiegelt sich in einer erhöhten Provision wieder. Für alle Restaurants steht auch die Option von Pick-up zu Verfügung: Der Kunde bestellt, bezahlt online und holt danach sein Essen im Restaurant selbst ab.

Insights: Restaurants

> 5’000 Anfragen

+ 1’400 neue Partner

+ 43% Stellen im Sales
+ 75% Stellen im Customer Center

Das Interesse ist hoch

Aufgrund der Coronakrise sind die Anfragen für eine Zusammenarbeit im ersten Quartal um über 300% gestiegen.

Viele neue Partner

In einem ausführlichen Beratungsgespräch werden die Optionen für neue Partner besprochen. Kann das Restaurant selbst ausliefern? Wenn nein: Liegt es in einem Gebiet, in dem wir Fahrerinnen und Fahrer anstellen?

Eine rekordhohe Anzahl an Restaurants haben sich für eine Zusammenarbeit mit EAT.ch entschieden.

Viele neue Mitarbeiter

Die Anforderungen an die Mitarbeitenden ist in diesem Jahr gestiegen. Aufgrund einem erhöhten Aufkommen von Anfragen, haben wir die gesamte Belegschaft von zu Hause arbeiten lassen. Besuche bei Restaurants wurden auf ein Minimum reduziert.

Über EAT.ch

EAT.ch ist mit 3’500 Partner-Restaurants Schweizer Marktführer im Bereich Food Delivery und agiert als Plattform zwischen dem Konsumenten und dem Restaurant.

Gegründet wurde EAT.ch im Jahre 2007 von den damaligen HSG-Studenten Reto Graf und Lukas Weder. Fünf Jahre später erfolgte ein Joint Venture mit der britischen JUST EAT-Gruppe und ab 2015 wurde EAT.ch eine Tochtergesellschaft von JUST EAT.

Anfang 2020 fusionierte die JUST EAT-Gruppe mit dem niederländischen Food Delivery-Unternehmen Takeaway.com zu Just Eat Takeaway.com (LSE: JET, AMS: TKWY). In diesem Zusammenhang erfolgte auch in der Schweiz der Zusammenschluss der Marken EAT.ch und Takeaway.com. Das Unternehmen wird unter dem Namen EAT.ch weitergeführt und die Position als Schweizer Marktführer weiter ausgebaut.

Dominic Millioud ist Country Manager von EAT.ch und verantwortet in dieser Rolle die operative Führung des Unternehmens in der Schweiz. Er arbeitet seit 2011 im Unternehmen und war erster Mitarbeiter nach dem Gründerteam.

Über Just Eat Takeaway.com N.V.

Just Eat Takeaway.com (LSE: JET, AMS: TKWY) ist ein führender Online-Marktplatz für Essensbestellungen ausserhalb von China. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Amsterdam fokussiert sich darauf, Konsumenten und Restaurants über seine Plattformen zusammenzubringen.

Mit über 205’000 angeschlossenen Restaurants bietet Just Eat Takeaway.com Konsumenten eine breite Vielfalt an Gerichten. Just Eat Takeaway.com arbeitet hauptsächlich mit Restaurants zusammen, die einen eigenen Lieferservice anbieten. Zusätzlich bietet Just Eat Takeaway.com auch einen Auslieferungsdienst für Restaurants ohne eigenen Lieferservice an.

Der Zusammenschluss aus Just Eat und Takeaway.com hat sich schnell zu einem führenden Online-Marktplatz für Essenslieferungen entwickelt mit Standorten in Großbritannien, den Niederlanden, Deutschland, Kanada, Australien, Österreich, Belgien, Bulgarien, Dänemark, Frankreich, Irland, Israel, Italien, Luxemburg, Neuseeland, Norwegen, Polen, Portugal, Rumänien, Spanien und die Schweiz sowie Partnerschaften in Kolumbien und Brasilien.

Kontakt

EAT.ch
Werdstrasse 21
8004 Zürich

Für Interviewanfragen mit Herrn Dominic Millioud, mehr Informationen oder Bildmaterial stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Gerne werten wir für Medienschaffende Daten von einzelnen Regionen oder Städten aus.

Kontakt:
severine.goetz@eat.ch
media@eat.ch