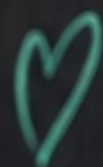


Gastro Trends 2027

Was Gäste wollen.
Was Betriebe verändern müssen.

GUTE
GÄSTE
SCHAFFEN
SCHÖNE
GESCHICHTEN



DIE AUSGANGSLAGE

Mehr Umsatz. Weniger Besuche.

In den fünf grössten europäischen Foodservice-Märkten (DE, FR, UK, IT, ES) steigen die Ausgaben, während die Besuchszahlen leicht zurückgehen.

**+1.4%****Ausgaben**im Vergleich
zum Vorjahr**-0.7%****Besuche**im Vergleich
zum Vorjahr**WENIGER
BESUCHE**Gäste kommen
seltener.**HÖHERE
AUSGABEN**Gäste geben
mehr aus.**MEHR
QUALITÄT**Erlebnis vor
Masse.**GROSSES
POTENZIAL**Wer begeistert,
wächst.**“**

**Weniger Gäste heisst nicht weniger Chancen.
Sondern höhere Erwartungen.**

Daniel Marbot
GEMASY

PLANEN.
OPTIMIEREN.
BEGEISTERN.

DIE ZENTRALE ERKENNTNIS

Die Mitte stirbt nicht. Die austauschbare Mitte verliert an Berechtigung.

Warum soll ein Gast zu Ihnen kommen
und nicht zum Restaurant 500 Meter weiter?



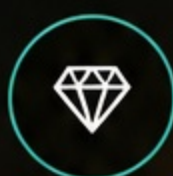
KLARES
PROFIL



ECHTE
GASTFREUNDSCHAFT



EINZIGARTIGE
ERLEBNISSE



KONSEQUENTE
QUALITÄT



Daniel Marbot
GEMASY

PLANEN.
OPTIMIEREN.
BEGEISTERN.

GUTE
GÄSTE
SCHAFFEN
SCHÖNE
GESCHICHTEN



WERT STATT VOLUMEN

4 / 10

CHF 2 mehr können CHF 60'000 bedeuten.

Mehr Umsatz braucht nicht
zwingend mehr Gäste. Oft reichen
kleine Verbesserungen mit grosser
Wirkung.

30'000 Gäste
× CHF 48

CHF 1'440'000



30'000 Gäste
× CHF 50

CHF 1'500'000

+ CHF 60'000

Mehr Umsatz.
Ohne zusätzliche
Gäste.



BESSERE
POSITIONIERUNG

Höhere Preise
werden akzeptiert.



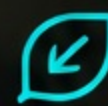
HÖHERE
WAHRNEHMUNG

Mehr Qualität.
Stärkere Marke.



STÄRKERE
GÄSTEBINDUNG

Zufriedenere Gäste
kommen wieder.



LANGFRISTIG
MEHR ERTRAG

Nachhaltiges
Wachstum.



**Nicht mehr Gäste, sondern mehr Wert pro Gast.
Das macht den Unterschied.**

Daniel Marbot
GEMASY

PLANEN.
OPTIMIEREN.
BEGEISTERN.

Digital, wo es niemand vermisst. Menschlich, wo es jeder spürt.

KI kann Reservationen, Anfragen, Datenanalyse und Forecasts unterstützen. So bleibt dem Team mehr Zeit für das, was wirklich zählt: echte Gastfreundschaft.



RESERVATIONEN
& ANFRAGEN



DATENANALYSE
& FORECASTS



ROUTINE
& ADMINISTRATION



MEHR ZEIT
FÜR DEN GAST

“

**KI berechnet.
Der Mensch verantwortet.**

Daniel Marbot
GEMASY

PLANEN.
OPTIMIEREN.
BEGEISTERN.

Daten verstehen. Besser entscheiden.

Die Kasse soll nicht nur zeigen, was gestern war. Sie kann helfen zu entscheiden, was morgen zu tun ist.



KASSENDATEN

Was wurde
verkauft?



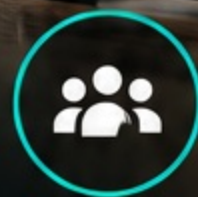
NACHFRAGE

Was ist gefragt?
Was entwickelt
sich?



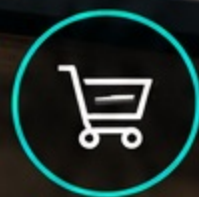
UMSATZ

Wo liegen
die Chancen?



PERSONAL

Wie viel
brauchen wir
wirklich?



EINKAUF

Was müssen
wir bestellen?



PRODUKTION

Was bereiten
wir optimal
vor?

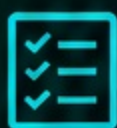


ERGEBNIS

**Weniger Verschwendung.
Mehr Wirtschaftlichkeit. Mehr Gastfreundschaft.**

Weniger Karte. Mehr Charakter. Mehr Deckungsbeitrag.

Welche Gerichte werden verkauft?
Welche verdienen Geld?
Und für welche kommen
Gäste wieder?



FOKUSSIEREN

Weniger Gerichte,
mehr Qualität.



ANALYSIEREN

Was verkauft sich?
Was bringt Marge?



PROFILIEREN

Gerichte mit
Charakter.



GÄSTE BINDEN

Mit echten
Lieblingsgerichten.

“

**Nicht mehr von allem.
Sondern das Richtige – und zwar besser.**

Daniel Marbot
GEMASY

PLANEN.
OPTIMIEREN.
BEGEISTERN.

Mehr Effizienz. Mehr Genuss. Mehr Erfolg.

Gut geplante Abläufe schaffen
Freiräume – für Ihr Team,
Ihre Gäste und Ihr Ergebnis.



PROZESSE

Einfacher.
Klarer.
Effizienter.



PERSONAL

Richtig einsetzen.
Stärken nutzen.
Motivation steigern.



GÄSTEERLEBNIS

Qualität spürbar
machen.
Wiederkehr fördern.



WIRTSCHAFTLICHKEIT

Kosten im Griff.
Margen verbessern.
Nachhaltig wachsen.



**Optimierung ist kein Verzicht.
Sondern die Kunst, das Beste herauszuholen.**

Daniel Marbot
GEMASY

PLANEN.
OPTIMIEREN.
BEGEISTERN.

Würden Sie Ihr heutiges Restaurant mit dem Wissen von heute nochmals genau so planen?

Der GEMASY Zukunftscheck
stellt die entscheidenden Fragen
für Ihren Betrieb von morgen.

ZUKUNFTSCHECK

- ☒ KONZEPT
- ☒ STANDORT
- ☒ FLÄCHE & AUSSTATTUNG
- ☒ PROZESSE
- ☒ DIGITALISIERUNG
- ☒ PERSONAL & ORGANISATION
- ☒ WIRTSCHAFTLICHKEIT
- ☒ NACHHALTIGKEIT
- ☒ GÄSTEERLEBNIS

*Bereit
für morgen?*



TRENDS ERKENNEN

Was kommt?
Was bleibt?
Was bedeutet das
für Ihren Betrieb?



POTENZIALE NUTZEN

Mehr Gäste.
Mehr Ertrag.
Mehr Effizienz.



RISIKEN REDUZIEREN

Früher handeln.
Robuster aufgestellt
sein.



ZUKUNFT GESTALTEN

Nachhaltig.
Digital.
Menschenzentriert.



**Wer ins Stocken gerät, hat kein Trendproblem.
Er hat eine strategische Aufgabe.**

Daniel Marbot
GEMASY

PLANEN.
OPTIMIEREN.
BEGEISTERN.

GEMEINSAM WEITER

10/10

Heute die richtigen Weichen stellen. Für eine erfolgreiche Gastronomie von morgen.

Strategie. Konzept. Umsetzung.
Ein erfahrener Partner an Ihrer Seite –
für rentable Betriebe, begeisterte Gäste
und eine starke Zukunft.



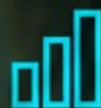
PERSÖNLICH

Direkter Austausch.
Ehrlich. Lösungs-
orientiert.



PRAXISNAH

Erfahrung aus
100+ Projekten.
Seit über 25 Jahren.



WIRKSAM

Mehr Qualität.
Mehr Wirtschaftlichkeit.
Mehr Gäste.



NACHHALTIG

Konzepte, die heute
funktionieren und
morgen bestehen.



Gastronomie ist mehr als ein Geschäft.
Sie ist Lebensfreude. Und genau dafür lohnt sich jede Anstrengung.

Daniel Marbot
GEMASY

PLANEN.
OPTIMIEREN.
BEGEISTERN.