

## Inhaltsübersicht — Business-Analysen SQL

### 1) Tischnutzung & Auslastung

- **1.1** Tischdauer (Belegung) je Tisch in Minuten + Durchschnitt pro Bestellung (Zeitraum Dezember 2024 – Mai 2025)
- **1.2** An welchen Tischen saßen die Kunden am längsten? ( je Tisch in Minuten + Durchschnitt pro Bestellung)
- **1.3 Monatliche Tischbelegung nach Bereich (Indoor vs. Outdoor)**  
Dez 2024–Mai 2025 – Bestellanzahl, Ø Belegminuten/Bestellung & Gesamtminuten
- **1.4. Generelle Auslastung( Anzahl gleichzeitig belegte Tische & prozentual) an Wochentagen pro stunde (11-23 Uhr)**  
Ø Auslastung je Wochentag und Stunde (11–23 Uhr)

### 2) Bestellungsverhalten & Kategorien

- **2.1** Durchschnitt warme Speisen pro Wochentag
- **2.2** Kategorien pro Stunde des Tages
- **2.3** Top-Kategorien pro Tageszeitfenster (Lunch / Afternoon / Dinner)

### 3) Top-Seller & Umsatz

- **3.1** Top 10 Gerichte nach Anzahl
- **3.2** Top 10 Gerichte nach Umsatz
- **3.3** Menu-Engineering-Matrix (Popularität vs. Umsatzanteil)

### 4) Kunden- & Reservierungsanalysen

- **4.1** Online-Reservierung vs. Bestellwert
- **4.2** Durchschnittliche Personen pro Reservierung
- **4.3** „Pünktlichkeit“: Differenz Reservierungszeit ↔ tatsächlicher Order-Start

### 5) Tisch- & Sitzplatz-Optimierung

- **5.1** Beliebteste Tischgrößen
- **5.2** Überdimensionierte Tische (zu viele leere Plätze)

### 6) Warenkorb- & Gerichtskombinationen

- **6.1** Häufig gemeinsam bestellte Gerichte (Top Dish-Paare)