



NUR ist Bares ist Wahres oder?

In der Eventgastronomie ist «cashless only» schon akzeptiert, im Restaurant allerdings noch umstritten. Das sagen Profis zur Frage. Text: Benny Epstein Fotos: ZVG

Mit bis zu einer Million Menschen ist die Street Parade das grösste jährlich stattfindende Fest der Schweiz. Klingt es nicht verrückt, dass man da b wenigen Jahren sein Getränk in der Augusthitze nur bar bezahlen konnte? Erst vor sieben Jahren akzeptierte die Organisation kein ausländisches Geld mehr. Der Grund: Falschgeld im fünfstelligen Bereich. Bezahlen mit Karte oder App war nicht möglich, zumal das Netz für einen solchen Ansturm noch nicht stabil genug war. Erst Covid-19 brachte den Umschwung. Seit 2024 tanzt die Street Parade komplett bargeldlos.

750 Wallee-Geräte, verteilt auf 120 Verkaufsteilen, sind da während zwölf Stunden im Einsatz. Dinaco, eine Firma mit Hauptsitz in Rotkreuz, ist für das Kassensystem verantwortlich. Sie programmiert die Geräte, setzt sie für den Event auf, ordnet sie den entsprechenden 120 Verkaufsstellen zu. «So konnten wir das Diebstahlrisiko senken, sind effizienter vor dem Gast und viel schneller bei der Abrechnung», resümiert Patricia iSsivmoorn, die bei der Street Parade für die Zahlungsabläufe zuständig ist. Anfangs sei sie besorgt gewesen, ob das Netz für so ein Megaevent stabil genug sein würde. Mittlerweile vertraut sie der Sache. Zu Spitzenzeiten verzeichnet die Street Parade bis zu 1000 Transaktionen pro Minute.

Nur Bares ist Wahres? Eine veraltete Weisheit. Laut einer Umfrage der Schweizerischen Nationalbank wollen 95 Prozent der Befragten zwar auch in Zukunft nicht auf Bargeld verzichten,

doch fast alle zücken an der Kasse nur noch ihre Karte oder halten das Handy ans Lesegerät. Twinten hat sich im schweizerdeutschen Wortschatz eingenistet. «Die Gastronomie gehört zu den Bereichen, in denen Twint besonders häufig eingesetzt wird», so Demet Bifer, Sprecherin des Unternehmens. «Von kleinen Cafés bis hin zu grösseren Restaurantketten, wir rechnen mit einer Abdeckung von 75 bis 80 Prozent.» Laut Swiss Payment Monitor 2025 wickelt Twint heute rund zwei Drittel aller mobilen Zahlungen in der Schweiz ab. Der Vorteil im Restaurant zeigt sich insbesondere bei Gruppen: Eine Person bezahlt die Rechnung, die anderen am Tisch twinten ihr ihren Anteil.

Und was ist denn nun mit dem Bargeld? In der Eventgastronomie nehmen mittlerweile zahlreiche Veranstalter kein Cash mehr an. Das Open Air St. Gallen geht diesen Weg bereits seit 2013. «2012 führten wir einen Testlauf im VIP-Bereich durch, ab 2013 folgte die Einführung am gesamten Festival», erklärt Kommunikationsleiterin Nora Fuchs. Verbesserungen erhofften sich die Veranstaltenden auf der logistischen Seite wie auch im Bereich der Sicherheit und der Hygiene. Zusätzlich konnte man so Umsatzbezogene Standmieten anstelle der früheren Laufmeter-Erschädigungen einführen. «Das gab den Veranstaltenden die Möglichkeit, kleine lokale Anbieterinnen mit einem kleinen Ausstoss anders zu behandeln als die Standbetreibenden mit einem grossen Ausstoss», so Fuchs.

Das Open Air St. Gallen setzt nun auf ein Chip-basiertes Cashless-System, das direkt im Festivalbändel integriert ist. Dieser wird den Besuchenden, die das Ticket bis Anfang Juni bestellen, per Post direkt nach Hause geschickt. Die Aufladung ist vor Ort an Stationen sowie online über die Registration im Cashless-Portal möglich. Fuchs dazu: «Die Einführung des Systems wurde von den Besuchenden zunächst mit einer gewissen Zurückhaltung aufgenommen. Bereits ab der zweiten Ausgabe hat sich das System jedoch etabliert und wird heute von der grossen Mehrheit der Besuchenden als praktisch wahrgenommen und die Zufriedenheitswerte liegen jeweils bei über 85 Prozent.» Wie hoch die Kommissionsgebühren für die Standbetreibenden sind, verrät sie nicht. Ähnlich klingt es bei Dinaco, das mit seinen Kassensystemen 300 Events pro Jahr ausstattet. CEO Timon Renfer: «Das ist ganz unterschiedlich und deshalb nicht pauschal zu beantworten.» Ganz auf Bargeld verzichten - das ist in Restaurants nach wie vor eine seltene und auch umstrittene Angelegenheit. Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) begann in ihren Restaurants Nooch, Negishi, Miss Miu und Co. vor acht Jahren mit der Umstellung. «Damals war Bargeld noch dominierend, aber wir erkannten früh das Potenzial. Sowohl technologisch als auch prozessual», so Manuel Wiesner, der das Unternehmen mit seinem Bruder führt. «2023 lag unser Bargeldanteil bei unter fünf Prozent. Es gab schlicht keinen Grund mehr, diese Ausnahme zu managen. Entscheidungsfaktoren waren:



Marmite Professional
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite-professional.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
14,15,16,17,18,19
Fläche: 62'909 mm²



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
c82ccc8e-ae75-429f-8ace-b6eaf72125d2
Ausschnitt Seite: 2/8

Print

schnellere Abläufe, tiefere Prozesskosten, weniger Sicherheitsrisiken - und mehr Zeit fürs Wesentliche: unsere Gäste.» Seit Dezember 2023 sind alle **FWG**-Restaurants komplett bargeldfrei. Vereinzelt habe dies zu Reklamationen geführt. «Aber von einer Protestwelle kann keine Rede sein. Unser Publikum ist urban, 25 bis 40 Jahre alt und digitalaffin. Die meisten zahlten schon vor der Umstellung fast ausschliesslich bargeldlos.» Für die wenigen Ausnahmen gibt es bei **FWG** ein digitales Rechnungsformular mit SMS-Verifikation. So werde niemand abgewiesen.

FWG setzt dabei auf folgende Bausteine: Wallee (Terminals), Yoordi (QR-Zahlung am Tisch), Reconhub (automatisierter Abgleich in der Buchhaltung) und das eigene Cashless-Tool, das gemeinsam mit Guave Interactive entwickelt wurde. **Wiesner** erklärt: «Dieses Tool verbindet Transaktionen, Kassenbuchungen, Trinkgeldverteilung und Lohnabrechnung. Alles automatisiert - alles integriert.» Die genauen Kommissionskonditionen gibt auch er

nicht preis. «Aber dank unseres Volumens und gezielter Verhandlungen liegen wir heute klar unter einem Prozent. Uns war wichtig: klare Konditionen, schlanke Prozesse, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.» Mit gewissen Karten - etwa American Express - habe man aufgrund zu hoher Kosten bei kleinem Volumen die Zusammenarbeit beendet. Kein Bargeld mehr annehmen - das sieht Maurus Ebnetter kritisch. Der Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt und Tresorier von Gastrouisse gibt zu bedenken: «Als Gastgeber ist es unsere Aufgabe, möglichst viele Gäste glücklich zu machen. Deshalb empfehle ich, auch weiterhin Bargeld zu akzeptieren.» Zudem sei dieses das einzige Zahlungsmittel, das vollständig anonym und ohne Hilfe von Dritten eingesetzt werden kann. «Sogar bei einem Stromausfall», so Ebnetter. Zudem hält er fest, dass die Transaktionskosten beim Bargeld-Inkasso vor allem in kleineren Betrieben und bei tiefen Durchschnittsbeträgen geringfügig sind als bei Kartenzahlungen, bei denen neben Gebühren auch administrative Aufwände anfallen.

«Etwa bei der Verarbeitung der Belege, bei Stornierungen und Rückfragen der Zahlungsabwickler in Bezug auf eine bestimmte Zahlung.» Das sieht Gastronom **Wiesner** anders: «Diese Sicht blendet viele Kostenfaktoren aus. Bargeld verursacht hohe, oft unterschätzte Aufwände: zählen, kontrollieren, quittieren, abgleichen, zur Bank bringen, Sicherheitsdispositiv. Unsere Einschätzung: Wer alle internen Kosten ehrlich einrechnet, erkennt schnell: Cashless ist wirtschaftlicher.»

Übrigens ist sogar Cash-Befürworter Ebnetter gegen eine gesetzliche Pflicht zur Annahme von Bargeld: «Wir brauchen die unternehmerische Freiheit, selbst zu entscheiden, welche Zahlungsmittel wir annehmen.» Er ist gespannt, in welche Richtung sich die umstrittene Chose entwickeln wird. «Mit Blick auf das Ausland gehe ich davon aus, dass es in Zukunft mehr Unternehmen geben wird, die kein Bargeld mehr annehmen. Möglicherweise gibt es aber auch ein Comeback des Bargelds. Beim Blackout in Spanien haben jedenfalls viele realisiert, dass Bares eben doch Wahres ist.»

«Die Gastronomie gehört zu den Bereichen, in denen Twint besonders häufig eingesetzt wird.»

«2023 lag unser Bargeldanteil bei unterfünf Prozent. Es gab schlicht keinen Grund mehr., diese Ausnahme zu managen.»

Als Gastgeber ist es unsere Aufgabe, möglichst viele Gäste glücklich zu machen.»



Marmite Professional
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite-professional.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
14,15,16,17,18,19
Fläche: 62'909 mm²



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
c82ccc8e-ae75-429f-8ace-b6eaf72125d2
Ausschnitt Seite: 3/8

Print





Marmite Professional
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite-professional.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
14,15,16,17,18,19
Fläche: 62'909 mm²



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
c82ccc8e-ae75-429f-8ace-b6eaf72125d2
Ausschnitt Seite: 4/8

Print





Marmite Professional
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite-professional.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich

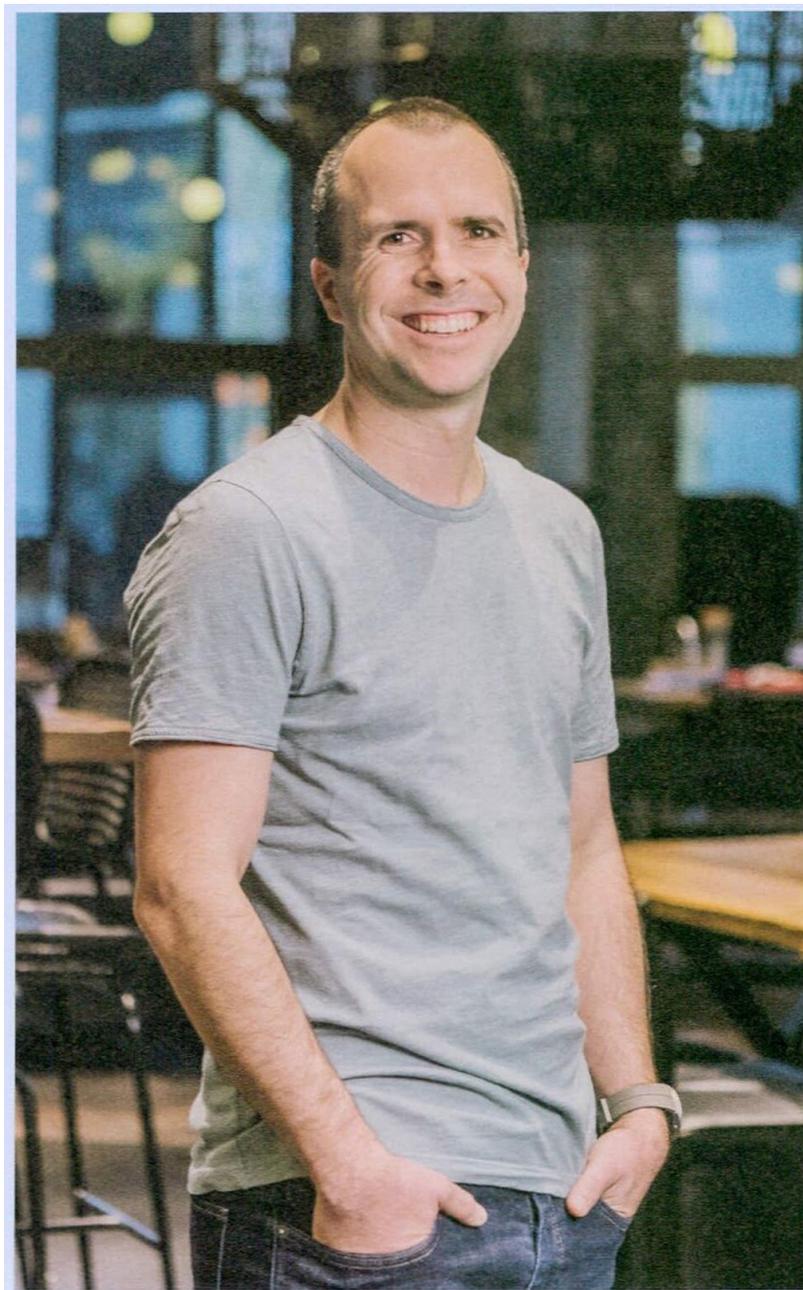


Seite:
14,15,16,17,18,19
Fläche: 62'909 mm²



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
c82ccc8e-ae75-429f-8ace-b6eaf72125d2
Ausschnitt Seite: 5/8

Print



Zwei Verfechter von Cashless-Lösungen: Gastronom Manuel Wiesner (links) von der FWG, deren Restaurants seit 2023 bargeldfrei sind, und Timon Renfer, CEO der Firma Dinaco, die mit ihren Kassensystemen 300 Events pro Jahr ausstattet.



Marmite Professional
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite-professional.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
14,15,16,17,18,19
Fläche: 62'909 mm²



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
c82ccc8e-ae75-429f-8ace-b6eaf72125d2
Ausschnitt Seite: 6/8

Print





Marmite Professional
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite-professional.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
14,15,16,17,18,19
Fläche: 62'909 mm²



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
c82ccc8e-ae75-429f-8ace-b6eaf72125d2
Ausschnitt Seite: 7/8

Print



Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, empfiehlt ausdrücklich, weiterhin Bargeld zu akzeptieren - ist aber gegen eine gesetzliche Pflicht.



Marmite Professional
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite-professional.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
14,15,16,17,18,19
Fläche: 62'909 mm²



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
c82ccc8e-ae75-429f-8ace-b6eaf72125d2
Ausschnitt Seite: 8/8

Print

