



GLORY

Bargeld- management in der Gastronomie

INDIVIDUAL-, SYSTEM- UND
HANDELSGASTRONOMIE

SOLUTION BRIEF (CH-DE)

SUMMARY

„Aufwendige manuelle Prozesse im Umgang mit Bargeld lassen sich durch eine teilweise oder komplette Automatisierung minimieren. Die Zeitersparnis ist signifikant – und nur einer von vielen Vorteilen.“

Die Schweizer Gastronomie steht im Jahr 2024/2025 an einem Wendepunkt: Nach den pandemiebedingten Einbrüchen zeigt sich die Branche widerstandsfähig und innovativ. Besonders in urbanen Zentren verzeichnen Gastronomiebetriebe eine erfreuliche Rückkehr zu stabilen Umsätzen.¹ Doch die Herausforderungen bleiben: Steigende Lohn- und Energiekosten, ein akuter Fachkräftemangel und sich wandelnde Konsumgewohnheiten verlangen nach neuen Strategien.

Die Gastronomie ist vielfältig und beinhaltet von der klassischen Individualgastronomie über die Systemgastronomie bis hin zur Handelsgastronomie sowie integrierte Gastrobereiche in Hotels und Tourismusbetrieben. Jeder Bereich bringt eigene Rahmenbedingungen mit sich, doch alle eint das Ziel, effizienter zu wirtschaften und die Kundenzufriedenheit zu steigern.

Ein zentraler Hebel liegt in der Digitalisierung und Automatisierung interner Prozesse. Besonders das Bargeldmanagement bietet grosses Potenzial: Durch geschlossene Bargeldkreisläufe lassen sich manuelle Tätigkeiten reduzieren, die Sicherheit erhöhen und die Hygiene verbessern – ein entscheidender Vorteil in Zeiten gesteigener Erwartungen an Sauberkeit und Effizienz. Zudem verändert sich das Zahlungsverhalten der Gäste: Digitale Zahlungsmethoden und Self-Service-Lösungen gewinnen an Bedeutung. Moderne Cash-Management-Systeme ermöglichen es Gastronom:innen flexibel auf diese Entwicklungen zu reagieren und gleichzeitig alle Kundengruppen, inklusive Barzahler:innen, optimal zu bedienen. Die Customer Journey wird zum strategischen Erfolgsfaktor: Gäste erwarten heute ein nahtloses, personalisiertes Erlebnis – vom ersten Kontakt bis zur Bezahlung. Wer hier überzeugt, stärkt nicht nur die Kundenbindung, sondern auch die eigene Wettbewerbsfähigkeit.



HERAUSFORDERUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Das Gastronomiegewerbe steht aktuell vor einer Reihe grosser Herausforderungen. Der Umgang mit ihnen kann in vielen Fällen geschäftskritisch sein. Mit den richtigen Schlussfolgerungen lassen sie sich jedoch geeignete Massnahmen ergreifen.

Personalengpässe und steigende Lohn- und Energiekosten

Zu den grössten Herausforderungen gehört der Personal-mangel. Unbesetzt bleiben nicht nur viele Ausbildungsplätze, sondern auch reguläre Stellen in Service und Küche sowie Führungspositionen. Die Beschäftigung hat sich in den vergangenen Jahren verschoben. Zahlreiche Angestellte wandten sich krisensichereren Branchen zu und hinterliessen in der Gastronomie eine schwer zu schliessende Lücke. Hinzu kommen die gestiegenen Kosten für Energie und Rohstoffe. Die Notwendigkeit von Sparmassnahmen macht die Suche nach Arbeitskräften umso schwieriger.

Am besten gelingt dies, indem unnötige administrative Aufgaben auf ein Minimum beschränkt werden. Das Personal kann sich dann auf seine eigentlichen Aufgaben wie beispielsweise den Gästeservice konzentrieren.

Neue Konkurrenz und veränderte Gästeerwartungen

Verändert hat sich nicht nur die Personalsituation, sondern auch die Erwartungshaltung der Gäste. Immer mehr Menschen schätzen den Komfort von Lieferdiensten. Für Restaurants und Co. bedeutet das einerseits zusätzliche Konkurrenz. Andererseits birgt es aber auch neue Chancen – viele Gastronom:innen haben zuletzt ihr Ausser-Haus-

Geschäft aufgebaut oder gestärkt und damit ein zusätzliches Standbein geschaffen.

Beim Gästeservice vor Ort gibt es ebenfalls viel Potenzial, um mit zusätzlichen Angeboten neue Kundengruppen zu erschliessen. Die Akzeptanz von Selbstbedienungsangeboten beim Bestellen und /oder Bezahlen hat in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen. Grosse Teile der Kundschaft erwarten heute beim Besuch sogar solche bequemen (digitalen) Services. Mit dem Einsatz von Selbstbedienungsangeboten können Gastronom:innen nicht nur Arbeitsabläufe beschleunigen und die Kundenzufriedenheit verbessern – sie reagieren damit auch auf das gesteigerte Bedürfnis nach Sicherheit, Privatsphäre und Hygiene. Die Technik ermöglicht, was in Pandemiezeiten Gebot der Stunde war: möglichst kontaktlos Speisen und Getränke zu bestellen.

Administrative Aufgaben und gesetzliche Vorgaben

Eine weitere Herausforderung, die viele Gastronom:innen umtreibt: die korrekte Kassenführung und die gesetzlichen Vorgaben, die damit einhergehen. Unternehmen mit einem Umsatz von mehr als CHF 500.000.– im Jahr sind in der Schweiz zu einer doppelten Buchhaltung verpflichtet. Aber auch kleine Unternehmen mit geringerem Umsatz müssen ein Kassenbuch führen, in dem sie alle Bareinnahmen und -ausgaben verzeichnen. Das ist theoretisch auch ohne elektrische Kasse möglich. Die Nutzung einer offenen Ladenkasse ist allerdings sehr aufwendig und führt zu noch mehr manuellen Arbeitsschritten. Möglichst viele Prozesse zu automatisieren, ist daher ein wichtiger Schritt zu mehr Effizienz.

„**Fehlendes Personal bedeutet im Umkehrschluss aber auch Mehrarbeit und zusätzliche Aufgaben für die vorhandenen Mitarbeitenden. Sie zu entlasten und vor übermässigem Stress zu schützen, ist eine Verantwortung, der sich Gastronom:innen stellen müssen.**

EFFIZIENZ DURCH AUTOMATISIERUNG: BARGELD- MANAGEMENT NEU GEDACHT

Wie ein geschlossener Bargeldkreislauf die Gastronomie nachhaltig entlastet

Automatisiertes Bargeldmanagement kann die Gastronomie in mehrfacher Hinsicht und in unterschiedlichen Bereichen voranbringen.

**Elektronische Kassensysteme:
ressourcenschonend und weniger fehleranfällig**

Automatisiertes Bargeldmanagement ist längst kein Zukunftsthema mehr. Es ist ein entscheidender Hebel für Effizienz, Sicherheit und Hygiene in der Gastronomie. Besonders in der Individualgastronomie setzen viele Betriebe noch auf offene Ladenkassen und manuelle Kassenbücher. Das kostet Zeit, bindet Personalressourcen und birgt hohe Fehler- und Sicherheitsrisiken – insbesondere bei Steuerprüfungen oder Kassendifferenzen. Moderne elektronische Kassensysteme schaffen hier Abhilfe: Sie erfüllen gesetzliche Anforderungen automatisch, reduzieren den administrativen Aufwand und minimieren menschliche Fehler.

Backoffice-Lösungen: sicher und effizient

Noch effizienter wird es mit integrierten Backoffice-Lösungen, die lose Banknoten und Münzen verarbeiten, Tagesabschlüsse automatisiert erstellen und das Bargeld sicher in einem integrierten Tresor verwahren. Der Schlüssel zur maximalen Prozessoptimierung liegt jedoch im geschlossenen Bargeldkreislauf: Hierbei wird Bargeld vom Gast über

Self-Service-Terminals oder Kassenautomaten direkt in das System eingespeist, ohne dass Mitarbeitende damit in Berührung kommen. Das erhöht nicht nur die Hygiene und Sicherheit, sondern entlastet das Personal spürbar – ein entscheidender Vorteil in Zeiten des Fachkräftemangels. Ein geschlossener Bargeldkreislauf ist somit mehr als nur eine technische Lösung. Er ist ein strategischer Baustein für zukunftsfähige Gastronomiebetriebe.





Kiosk- oder Pre-Order-Lösungen: bequem und flexibel

Selbstbedienungssysteme werden bei Kund:innen immer beliebter. Gerade in der System- oder Handelsgastronomie stellen sie eine sinnvolle Ergänzung zu klassischen mitarbeiterbedienten Kassen dar. Kiosk- oder Pre-Order-Terminals bieten Gästen die Möglichkeit, Speisen und Getränke bequem und ohne Wartezeiten vorzubestellen. Auch die Bezahlung kann dort vorgenommen werden. Dabei sind sämtliche Zahlungsmöglichkeiten – von Bar- über Kartenzahlung und Mobile Payment – problemlos möglich. Ein weiterer Vorteil ist die nahtlose Integration von Apps und personalisierten Empfehlungen, die auf der individuellen Bestellhistorie basieren. So können Gäste gezielt auf ihre Vorlieben abgestimmte Vorschläge erhalten – ein Pluspunkt für das Kundenerlebnis und den Umsatz.

Darüber hinaus bieten Selbstbestell-Kioske ein hohes Maß an Privatsphäre. Kund:innen können sich in Ruhe mit dem Angebot auseinandersetzen, alle Optionen prüfen und ihre Bestellung individuell anpassen – ganz ohne Zeitdruck. Diese entspannte Bestellsituation führt nachweislich zu höheren Warenkörben und stärkt die Kundenzufriedenheit.



„SB-Systeme- und Bezahlkioske erfüllen die Erwartungen der Kundschaft nicht nur in Bezug auf komfortable Services, sondern auch in punkto flexibler Bezahloptionen.“

HYBRIDE SELF-SERVICE-LÖSUNGEN: KOMFORT TRIFFT FLEXIBILITÄT

Kund:innen zahlen ihr Bargeld direkt in den POS-Bargeldrecycler an einem Kiosk oder einem bedienten Schalter ein. Banknoten werden authentifiziert, Bargeld gezählt und Wechselgeld gegeben.

Der Backoffice-Bargeldrecycler stimmt alle Bargeldeinnahmen ab und füllt Kassetten für den POS-Recycler oder bereitet Einzahlungen für Werttransporte oder die Bank vor.



Das Bargeld wird in versiegelte Kassetten sortiert. Sobald sie voll sind, entfernt ein Mitarbeiter einfach die Kassette und bringt sie ins Backoffice.



Self-Checkout: variabel und zukunftssicher

In nahezu allen Bereichen der Gastronomie können Self-Checkout-Systeme ein erfolgversprechendes Modell sein. Gäste nehmen den Bezahlvorgang dabei komplett selbst in die Hand. Die möglichen Lösungen reichen von in die Ladentheke integrierten Bargeldrecyclern, in die Cash eingeworfen werden kann, über Bezahlterminals bis hin zu Self-Scanning-Stationen, an denen Kund:innen Getränkeflaschen und verpackte Lebensmittel eigenhändig einscannen.

Einige Vorteile haben aber alle Self-Checkout-Modelle gemeinsam: Sie verbessern das Kundenerlebnis, indem sie moderne, bequeme und variable Services garantieren; sie entlasten Mitarbeitende, optimieren interne Prozesse und machen den Bezahlvorgang sicher und kontaktlos.



„Bei der Vielzahl an Möglichkeiten ist es vor allem wichtig, eine massgeschneiderte Lösung für den eigenen Betrieb zu finden.“

DIE MODERNEN LÖSUNGEN FÜR DIE BARGELDAUTOMATISIERUNG VON GLORY AUF EINEN BLICK

Mit CASHINFINITY™ bietet GLORY seinen Kunden intelligentes und sicheres Bargeldmanagement aus einer Hand – von innovativen Technologien über Software bis hin zu Beratung und Support. Durch die sichere Verwahrung des gesamten Bargelds sowie die automatische Wertstellung auf dem Bankkonto eignen sich die Produkte ideal für jede Gastronomie.

CI-10X Automatisiertes Zählen und Bezahlen

Die Bargeldrecyclinglösung CI-10X macht das Cash Handling für das Personal überflüssig und eignet sich für Umgebungen, in denen Hygiene oberste Priorität hat. Das neue Design der Bargeldsammelkassetten optimiert die Bedienbarkeit für Personal und Kundschaft. Der Bargeldrecycler lässt sich problemlos in bestehende Möbel integrieren oder mit modernen Kiosk-Systemen kombinieren. Der CI-10X kann zudem den Bargeldbestand im Gerät automatisch überprüfen und optimieren. Dadurch ermöglicht das System eine präzise, effiziente und reibungslose Bargeldverarbeitung.



CI-HYBRID 15 Bezahlterminal

Kundenbediente Bezahlterminals kommen unter anderem in der Systemgastronomie zunehmend zum Einsatz. Das CI-Hybrid 15 Bezahlterminal von GLORY ist eine einfache und flexible Lösung für Bargeldrecycling im Kioskbereich. Der Payment-Vorgang kann vom zentralen Verkaufsschalter abgekoppelt werden, wodurch das Personal mehr Zeit für wertschöpfende Tätigkeiten erhält.



CI-50B Banknotenrecycler

Als Teil der CASHINFINITY-Lösung automatisiert der kompakte Bargeldrecycler CI-50B die Banknotenverarbeitung sowohl im Front- als auch im Backoffice. Er lässt sich in jedes bestehende POS-System integrieren und minimiert das Fehlerrisiko sowie Verluste. Das ermöglicht es Gastronom:innen, die Personaleffizienz und das Gästeelebnis zu verbessern. Mit einer zusätzlichen Münzeinheit (CI-10C) entsteht darüber hinaus eine Gesamtlösung für die Verarbeitung von Banknoten und Münzen.



reddot award 2018
winner industrial design



CI-100X Bargeldmanagement flexibel, sicher und schnell

Besonders geeignet für Umgebungen mit höherem Bargeldvolumen, verarbeitet der flexible Hochgeschwindigkeits-Bargeldrecycler CI-100X im Backoffice nicht nur die CI-10X-Sammelkassetten (neu auch mit Münzsammeleinheit), sondern auch lose Banknoten aus den Kassenschubladen. Diese einzigartige Funktionalität bietet Gastronomiebetrieben maximale Flexibilität und macht das System erweiterungsfähig.

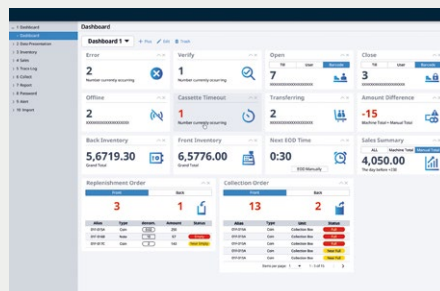


reddot winner 2024



CI-SERVERX Zentrales Bargeldmanagement und Monitoring in Echtzeit

Mit der webbasierten Cash-Management-Software CI-SERVERX lässt sich der komplette Bargeldkreislauf eines Betriebs zentral verwalten: Von Echtzeitinformationen zu Abläufen und Gerätestatus über die Steuerung des Transports von Sammelkassetten bis hin zur Erstellung spezifischer Reports trägt die Software zu mehr Betriebseffizienz, Rentabilität und besserem Kundenservice bei.



UBIQUAR™ Digital Services Verbessern Sie die betriebliche Effizienz Ihrer Geschäfte.

Mit den Managed Digital Services von UBIQUAR behalten Sie zu jeder Zeit sämtliche Bargeld-transaktionen im Blick. GLORY unterstützt Sie dabei, sich auf Ihr Kerngeschäft zu konzentrieren und den Fokus auf den Kundenservice zu legen, indem Ihr Kassenpersonal von bargeldbezogenen Aufgaben entlastet wird.



UBIQUAR™
Bridge



UBIQUAR™
BridgePlus



UBIQUAR™
Inform



UBIQUAR™
Manage

DIE HOCHMODERNEN UND FLEXIBLEN SELBSTBESTELL- UND BEZAHLKIOSK-LÖSUNGEN

Unsere Selbstbedienungslösungen sind in einer Vielzahl von Konfigurationen und Optionen erhältlich, leicht konfigurierbar und helfen dabei, das Kundenerlebnis in Ihrem Gastronomiebetrieb zu verbessern.

C27 Bargeldfähiger Selbstbedienungskiosk

Durch die Kombination des hochmodernen Kiosks von ACRELEC und der Bargeldautomatisierungstechnologie von GLORY bietet diese innovative All-in-One-Lösung Effizienz und Komfort, ohne dabei auf Gewinn oder Platz zu verzichten. Ob Bargeld, Karte oder Mobilgerät – Ihre Kundinnen und Kunden profitieren, egal wie sie bezahlen möchten. Mit der Acrelec Transformation Platform-Software (ATP) können Sie die multifunktionalen Fähigkeiten des Kiosks nutzen, um mehrere Geschäftsanforderungen in einer einzigen Einheit zu bedienen.



C24 Flexibler Selbstbedienungs- und Bezahlkiosk

C24 wurde für Standorte aller Art entwickelt und auf maximale Selbstbedienungskapazität ausgelegt. Bargeld-, Karten- und mobile Zahlungsoptionen sorgen dafür, dass Ihre Kund:innen immer profitieren – unabhängig davon, wie sie zahlen. Nutzen Sie mit der Software ACRELEC Transformation Platform (ATP) die Vorteile multifunktionaler Möglichkeiten, mithilfe derer das Terminal mehr als eine Geschäftsfunktion in derselben Einheit bedienen kann.



K22 Kompakter Selbstbestell- und bezahlkiosk

Der neu überarbeitete K22 (2024) ist leichter, modularer und nachhaltiger als seine Vorgängerversion. Steigern Sie den Umsatz, verbessern Sie die Effizienz, nutzen Sie das Personal besser und schaffen Sie bei jedem Besuch eine konsistente und angenehme Kundenreise, während Sie den Platz optimal nutzen.



K27 Selbstbestell- und bezahlkiosk

Möchten Sie die Anzahl der Kund:innen erhöhen und ihre Zufriedenheit steigern? Dann empfehlen wir Ihnen den K27 Selbstbestell- und Bezahlkiosk. Der ultradünne und elegante K27 eignet sich ideal bei geringem Platz oder wenn Sie sich eine maximale Selbstbedienungskapazität wünschen. Bargeld-, Karten- und mobile Zahlungsoptionen sorgen dafür, dass alle Ihre Kund:innen – unabhängig von der Zahlungsart – auf ihre Kosten kommen.



ACRELEC

Transformation Platform (ATP)

Verwalten Sie Ihre gesamte Kioskflotte aus der Ferne. Unser cloudbasiertes Bereitstellungstool ATP kann Apps für die Integration mit allen großen POS-Anbietern bereitstellen. Wir ermöglichen Hardware- und Softwarelösungen für sowohl ACRELEC- als auch Drittanbieteranwendungen und verwalten Ihre Geräteflotte mühelos aus der Ferne.



Erweiterte Kiosk-Software

Mit seiner unübertroffenen Kiosk-Geschwindigkeit, intelligenten Produktempfehlungen und hochanpassbaren Benutzeroberfläche ist DOTXIX nachweislich in der Lage, die durchschnittliche Bestellmenge zu erhöhen und die Kundenzufriedenheit zu verbessern.



KI-gesteuerte Personalisierung

Passen Sie die Customer Journey mit datengesteuerten Produktempfehlungen an, die nachweislich die durchschnittliche Bestellmenge erhöhen, die Bestellzeit verkürzen und die Kundenerfahrung verbessern.

¹ <https://gastrosuisse.ch/de/branchenwissen/zahlen-und-trends/branchenspiegel>



Glory Global Solutions (Switzerland) AG, Meriedweg 8, 3172 Niederwangen, Switzerland

+41 (0) 31 980 41 41 ✉ info@ch.glory-global.com 🌐 glory-global.com

Glory Global Solutions ist Teil der GLORY LTD. Dieses Dokument dient nur der allgemeinen Information. Da unsere Produkte und Dienstleistungen ständig weiterentwickelt werden, sollte der Kunde prüfen, ob die hier dargestellten Informationen auf dem neuesten Stand sind. Obwohl dieses Dokument sehr sorgfältig ausgearbeitet wurde, übernehmen das Unternehmen und der Herausgeber keine Verantwortung für Fehler oder Auslassungen. Das Unternehmen und der Herausgeber übernehmen des Weiteren keine Haftung für Schäden oder Verluste, die durch die Verwendung der in diesem Dokument enthaltenen Informationen entstehen können. Dieses Dokument ist nicht Bestandteil eines Vertrags oder einer Lizenz ausser dies wurde ausdrücklich so vereinbart. Alle Angaben zu Funktionen und Kapazität und Durchsatzzahlen gelten vorbehaltlich der Qualität und der Grösse der Banknoten/-Münzen sowie des eingesetzten Verfahrens. Das Red Dot Logo ist Markenzeichen der Red Dot GmbH & Co. GLORY ist eingetragenes Markenzeichen der GLORY LTD. in Japan, den Vereinigten Staaten von Amerika und der EU. Alle weiteren Marken sind Eigentum der Glory Limited Gruppe. © Glory Global Solutions (International) Limited 2020.

Stand: August 2025