

Medienmitteilung

Basel, 30. September 2025

Trinkgeld wird in Schweizer Betrieben meist geteilt – Transparenz schafft Vertrauen bei Gästen und Mitarbeitenden

Obwohl der Service seit 1974 in Schweizer Restaurants im Preis inbegriffen ist, geben viele Gäste weiterhin freiwillig Trinkgeld – insgesamt rund eine Milliarde Franken pro Jahr. Dieses Geld ist eine wichtige Einkommensquelle für das Personal. Eine neue Untersuchung der Bank Cler und der ZHAW School of Management and Law beleuchtet erstmals systematisch, wie Trinkgeld in Schweizer Gastronomiebetrieben verteilt wird und welchen Einfluss dies auf Motivation und Betriebsklima hat. Ebenso wird aufgezeigt, wen die Gäste mit ihrem Trinkgeld begünstigen möchten. Die Ergebnisse machen deutlich: Wird das Trinkgeld nachvollziehbar verteilt, steigen Zufriedenheit, Motivation der Mitarbeitenden und sogar die Bereitschaft der Gäste, mehr zu geben.

Trinkgeld im Betrieb: Keine klaren Regeln für die Verteilung

In der Schweiz steht Trinkgeld grundsätzlich dem Personal zu. Gesetzliche Vorgaben, wie es innerhalb eines Betriebs zu verteilen ist – etwa zwischen Service- und Küchenbereich –, existieren jedoch nicht. Diese Lücke führt in der Praxis häufig zu Unsicherheiten und Diskussionen. Unter Leitung von Dr. Marcel Stadelmann, Dozent am Institut für Marketing Management der ZHAW School of Management and Law, wurde in einer Befragung von Mitarbeitenden erstmals die Situation in Schweizer Gastronomiebetrieben erhoben.

In den meisten Betrieben wird das Trinkgeld geteilt

Die Befragung der Gastronomiemitarbeitenden macht deutlich: Trinkgeld kommt längst nicht nur dem Servicepersonal zugute. In 95% der Betriebe erhalten auch andere Bereiche, insbesondere die Küche, einen Anteil. Mehr als 50% der Betriebe wendet einen prozentualen Split des Trinkgelds an. Bei knapp der Hälfte davon erhält der Service 80% und mehr, während jeder fünfte Betrieb das Trinkgeld zwischen Service und restlichen Funktionen gleichmässig teilt. Ausbezahlt wird überwiegend monatlich, meist im Rahmen der Lohnabrechnung.

Küchenpersonal wünscht sich die Hälfte des Trinkgelds

Bei der Frage nach der gerechten Aufteilung des Trinkgelds zwischen Servicepersonal und Mitarbeitenden, die nicht an der Gästefront tätig sind, finden 63% der Befragten, dass das Servicepersonal mehr als die Hälfte erhalten sollte. 24% nennen eine gleichmässige Aufteilung von 50/50 als fair. Allerdings zeigt sich eine Diskrepanz zwischen der favorisierten Aufteilung von Servicepersonal und Küchenpersonal: Das Küchenpersonal findet mehrheitlich einen 50/50-Split angemessen, während beim Servicepersonal eine Aufteilung von 70/30 zu seinen Gunsten am meisten Anklang findet. «Interessant ist, dass das Servicepersonal bereit wäre, mehr vom Trinkgeld abzugeben als das heute der Fall ist. Heute bleiben im Schnitt 75% des Trinkgelds oder mehr beim Service, viele Servicepersonen wären aber auch mit 70% zufrieden.» erklärt Dr. Marcel Stadelmann, Zahlungsmittelexperte an der ZHAW School of Management and Law.

Geteiltes Trinkgeld: Service zufriedener als Küche

Die Wahrnehmung der Fairness ist eng mit Motivation und Zufriedenheit der Mitarbeitenden verknüpft. Insgesamt empfinden 74% die Verteilung im eigenen Betrieb als mindestens «eher gerecht». Das Servicepersonal bewertet die gegenwertigen Verteilungspraktiken am positivsten, Küchenmitarbeitende hingegen kritischer. Der Grund: Küchenmitarbeitende tragen wesentlich zum Gästelerlebnis bei, erhalten aber meist weniger als die von der Mehrheit gewünschte Hälfte des Trinkgelds.

Es ist jedoch erwiesen, dass die Löhne in der Gastronomie, verglichen mit anderen Branchen, auch in Europa allgemein als tief angesehen werden. Deshalb ist das Trinkgeld für viele ein wichtiger Einkommensbestandteil – zwei Drittel stufen es als wichtig oder sehr wichtig ein. Auffällig: Fast die Hälfte der Befragten berichtet, schon erlebt zu haben, dass Trinkgeld unvollständig oder gar nicht ausbezahlt wurde.

Aus Sicht der Gäste: Fairness beeinflusst Höhe des Trinkgelds

Die Befragung der Gäste zeigt: Die Hälfte der Befragten hat sich bisher kaum Gedanken gemacht, wer alles an ihrem Trinkgeld Teil haben soll. Werden Sie danach gefragt, wollen 90% mit dem Trinkgeld die Serviceperson belohnen, die sie direkt bedient – aber lediglich 40% möchten, dass diese Person das gesamte Trinkgeld erhält. Mehr als die Hälfte wünscht sich zusätzlich eine Beteiligung des Küchenpersonals, 39% auch des Spülpersonals. Kaum jemand möchte, dass der Betrieb selbst oder die Besitzerin am Trinkgeld partizipiert.

Bei einer fairen Verteilung des Trinkgelds unter allen Mitarbeitenden signalisieren die Gäste zudem Bereitschaft zu grosszügigerem Trinkgeld. So würden bei Zusicherung einer fairen Verteilung 58% der Gäste mehr Trinkgeld entrichten. Optionen wie z.B. eine Mitbestimmung der Verteilung unter dem Personal per QR-Code wird von jüngeren Gästen als interessant empfunden, ältere Generationen sehen darin kaum einen Mehrwert.

Fazit: Transparenz schafft Vertrauen

Die Ergebnisse beider Erhebungen machen klar: Eine faire Verteilung des Trinkgelds ist für Gastronomiemitarbeitende und Gäste zentral. Die Mitarbeitenden wünschen sich transparente und nachvollziehbare Regeln. Gäste wollen sicher sein, dass auch Küche und Spülpersonal vom Trinkgeld profitieren und sich nicht die Besitzerin bereichert.

Samuel Meyer, CEO der Bank Cler, fasst zusammen «Wenn die Verteilung des Trinkgelds im Gastronomiebetrieb klar kommuniziert und konsequent umgesetzt wird, stärkt dies die Motivation der Servicemitarbeitenden und die Bereitschaft der Gäste, Trinkgeld zu geben.»

Für die Betriebe bedeutet das: Das Verteilungsmodell allein ist nicht entscheidend – ausschlaggebend ist die transparente Umsetzung. So sollten die Verteileregeln am besten schriftlich festgehalten werden – etwa im Arbeitsvertrag oder Betriebsreglement. Klare Regeln, eine faire Beteiligung aller relevanten Bereiche und eine offene Kommunikation stärken das Vertrauen im Team und bei den Gästen.

Wie viel Trinkgeld im Ausland üblich ist, hat die Bank Cler in ihrem Trinkgeld-Knigge ausführlich aufgelistet: cler.ch/trinkgeld.

Details zu den Umfragen

Die Umfrage unter Gastronomiemitarbeitenden wurde im Rahmen einer wissenschaftlichen Arbeit an der ZHAW unter der Leitung von Dr. Marcel Stadelmann im Auftrag der Bank Cler durchgeführt. Die Erhebung erfolgte als standardisierte Online-Befragung (Qualtrics) vom 8. bis 30. April 2025. Insgesamt wurden über 100 Datensätze vor allem aus urbanen Gebieten in der Deutschschweiz erfasst. Sie umfasst mehrheitlich Servicemitarbeitende und überwiegend bediente Restaurants.

Am 24. Juni 2025 hat die Bank Cler die Ergebnisse einer Studie publiziert, welche untersucht hat, wie bargeldlose Bezahlmethoden das Trinkgeldverhalten verändern. Für die Studie wurden im April 2025 im Auftrag der Bank Cler durch die ZHAW 1 000 Personen im Alter zwischen 18 und 81 Jahren, wohnhaft in der deutsch-, französisch- und italienischsprachigen Schweiz, über das Online-Panel «meinungsplatz.ch» zum Thema Trinkgeld in bedienten Restaurants befragt. Im Rahmen dieser Erhebung wurde auch das Thema «Verteilung des Trinkgelds» berücksichtigt. Die Ergebnisse, welche bisher noch nicht publiziert wurden, werden im Rahmen dieser Medienmitteilung berücksichtigt. Link zur vollständigen Studie: <https://doi.org/10.21256/zhaw-2560>.

Weitere Auskünfte erteilt:

Natalie Waltmann
Leiterin Kommunikation
Bank Cler AG, CEO Office
Telefon: +41 (0)61 286 26 03
E-mail: natalie.waltmann@cler.ch

Kurzprofil

Die Bank Cler AG ist eine Schweizer Bank mit Hauptsitz in Basel, die ihr Angebot auf die Bedürfnisse von Privat- und Immobilienkunden sowie auf das Private Banking ausrichtet. «Cler» kommt aus dem Rätoromanischen und steht für klar, hell, deutlich. Der Name ist Programm: Die Bank Cler macht das Bankgeschäft einfach und verständlich und berät auf Augenhöhe. Sie ist in allen Sprachregionen mit Geschäftsstellen vertreten. Zudem hat die Bank Cler mit «Zak» die erste Schweizer Neobanking-App auf den Markt gebracht. Die Bank Cler ist eine 100%ige Tochtergesellschaft der Basler Kantonalbank.

Wichtige Daten und Downloads

Auf der Website www.cler.ch sind Medienmitteilungen ([direkter Link](#)) sowie aktuelle Informationen ab Publikationsdatum abrufbar. Diese beinhalten unter anderem weitere Angaben zur Geschäftstätigkeit und -entwicklung.