
Vorwort

In meinem Lehrbuch „Hotel- und Barpsychologie“, erschienen bei Springer (2013), vermittele ich den Leserinnen und Lesern psychologisches Grundlagenwissen mit Blick auf die tägliche Arbeit von Hoteliers und Gastronomen. Viele Übungen und Merksätze sollen dazu anregen, die Theorie mit der Praxis zu verbinden. Intuition und Erfahrung können hierdurch manchmal infrage gestellt und überprüft werden. Sie werden jedoch letztlich als sehr wichtige Fähigkeiten geachtet und gewürdigt.

Ist es möglich, die Marotten der Gäste zu verstehen? Wie hängen Licht und Nahrungsaufnahme der Gäste zusammen? Was bewegt einen Gast, mehr Trinkgeld zu geben? Oder wodurch erkenne ich, ob es Sinn macht, eine Frau in einer Bar anzusprechen oder besser nicht? Antworten auf diese und viele andere Fragen aus der gastronomischen Alltagswelt zu geben sind Gegenstand und Aufgabe der „Hotel- und Barpsychologie“.

Da ich in der Begrifflichkeit nicht ständig wechseln möchte, verwende ich häufiger den Begriff „Bartender“ für Gastwirt, Hotel- und Restaurantkaufmann bzw. fachmann, Kellner, Servicemitarbeiter, Manager und auch für beide Geschlechter gleichermaßen.

Frankfurt am Main, im November 2014

Claus Lampert

Einführung in die Hotel- und Barpsychologie

Lampert, C.

2015, XI, 31 S. 6 Abb., Softcover

ISBN: 978-3-658-08472-1