

GASTRO NEWS .wien

Navigation



Newsticker

28. August 2017 in Essen & Trinken // Zu hoher Salzkonsum? Keine gute Idee!

Mit Freundlichkeit bekommt man mehr!

Veröffentlicht am 16. August 2017 von *Raphael Seppi* in *Essen & Trinken*

 © iStock macniak. © iStock macniak.

11
SHARES



Share



Tweet



Newsletter abonnieren

Forscher der **Uni Innsbruck** haben herausgefunden, dass Kunden, die sich den Verkäufern gegenüber freundlich verhalten, bevorzugt behandelt werden.  In einem Feldversuch fanden die Wirtschaftsforscher heraus, dass Kunden, die sich anerkennend geäußert haben mehr Eis oder Döner erhalten haben.

Am Anfang der Studie von Stefan Palan und Michael Kirscher stand die Frage, was denn passiert wenn man schon bei der Bestellung das Trinkgeld gibt. Diese Frage wurde dahingehend erweitert, dass auch berücksichtigt wurde, ob den Verkäufern Komplimente gemacht wurden oder nicht.

DIESE BEITRÄGE KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN



Stefan
Glantschnig
gewinnt das
Junge Wilde-
Finale 2017

Stefan
Glantschnig
gewinnt das
Junge Wilde-
Finale 2017



Biersommelier-
Kurs in
Kaltenhausen

Biersommelier-
Kurs in
Kaltenhausen



Neuer Jänner-
Rekord für Wien:
Nächtigungsplus
von 2,1 %



Schluss mit
knusprig dunklen
Pommes



STIN – Styrian
dry Gin erobert
die Gastro-Welt

STIN – Styrian dry
Gin erobert die
Gastro-Welt

Anhand der gewonnen Daten wurde eindeutig belegt, dass Kunden die gleich Trinkgeld geben im Schnitt 17% mehr Ware erhielten. Doch auch mit den Komplimenten fährt man nicht schlecht, da bekommt man 10% mehr.

„Interessant war, dass der Effekt beim Trinkgeld über mehrere Besuche gleichgeblieben ist, während er bei Komplimenten deutlich anstieg und nach fünf Besuchen sogar stärker war als jener mit Trinkgeld“, erzählt Stefan Palan.



Somit ist jetzt auch wissenschaftlich belegt, dass sich Freundlichkeit auszahlt.

Sind Sie auf Facebook? – [Jetzt Fan von gastronews.wien werden!](#)

DIESE BEITRÄGE KÖNNTEN SIE AUCH INTERESSIEREN



Stefan
Glantschnig
gewinnt das
Junge Wilde-
Finale 2017



Biersommelier-
Kurs in
Kaltenhausen



Neuer Jänner-
Rekord für Wien:
Nächtigungsplus
von 2,1 %



Schluss mit
knusprig dunklen
Pommes



STIN – Styrian dry
Gin erobert die
Gastro-Welt

11
SHARES

f Share

🐦 Tweet

✉ Newsletter abonnieren

Suche

Suchbegriff eingeben und mit Enter bestätigen

Meistgelesene Artikel



Aus Griensteindl wird Rien



© iStock
claudi divi
zi

Lokal „Die Au“ hat
überraschend zugesperrt

Erstes Mini-Vapiano Österreichs
in Shopping City Süd eröffnet



Christia
n und Max
Leyerer im
Echo &
Citythai (c)
Reinhard
Holl

Richtigstellung: Echo & Citythai
geht in Pension

Echo & Citythai geschlossen!

 Thomas
Steinacher,
Generalma-
nager
Vapiano
SCS und
Philipp
Zinggl,
Geschäftsf-
ührer
Vapiano
Österreich
(c)
Benedikt
Weiss

 © iStock
NYstudio



Jetzt **Facebook** Fan werden!



Folgen Sie uns auf **Twitter**!



Folgen Sie uns auf **Google+**!

Gewinnspiele

Ranking der Facebook Shares

Meistgelesene Themen

 Christian und Max Leyerer im Echo &
Citythai (c) Reinhard Holl

 © Mautner Markhof / Philipp Lipiarski Rest-
aurant Neueröffnungen Wien



Christina Hummel

 © Culinarium/APA-
Fotoservice/Hörmandinger
Andreas Flatscher



Culinarium Beteiligungs und
Management GmbH

Alle Themen

Nachrichten in Bildern

 (c) Wiesbauer  © iStock RachelDewis  (c) iStock librakv
 © WORLD CLASS Bartender of the Year 2017  © Nini Tschavoll  © illycaffè
 Ein Blick in den Innenbereich des el Hans, links das Spezialitätenregal (c) el Hans
 © Culinarium/APA-Fotoservice/Hörmandinger  (c) iStock minoandriani 

 © GELINAZ!/Tom Mesic  (c) iStock KaterynaSednieva  © BrianAJackson
 Christian und Max Leyerer im Echo & Citythai (c) Reinhard Holl
 © iStock PleskyRoman  © iStock BrianAJackson
 © Culinarium GmbH/APA-Fotoservice/Hörmandinger  (c) iStock monticelllo
 © iStock Kondor83  © Blue Elephant  © Nuri  © picturesborn – Helga Nessler
 © iStock DZarzycka  © iStock Kesu01  © iStock Goami  © iStock 23d7d4d_101
 © iStock NYstudio  © iStock Radu Bercan
 © Riding DinnerOG/Raphael Berthold 

 © iStock MojoStudio

Gastro News .wien

Gastro News .wien ist der Blog von Culinarium. Wir sehen uns als idealen Partner für Gastronomiebetriebe und haben ein breites Dienstleistungsangebot zu bieten. Folgende Portale als Informationsdienstleitung für Gastronomen bieten wir: Blog, Jobbörse, Einkaufspool und Marketing.

Folge uns bei Facebook

Onlineangebote von Culinarius

Gastronomiejobs

Restaurantwoche

Restauranttester

Restaurantgutscheine

Culinarius Media

Gastronomieberatung

Culinarius

Nachrichten in Bildern

 (c) Wiesbauer  © iStock RachelDewis  (c) iStock librakv

 © WORLD CLASS Bartender of the Year 2017  © Nini Tschavoll  © illycaffè

 Ein Blick in den Innenbereich des el Hans, links das Spezialitätenregal (c) el Hans

 © Culinarius/APA-Fotoservice/Hörmandinger  (c) iStock minoandriani 

 © GELINAZI/Tom Mesic  (c) iStock KaterynaSednieva

Impressum