

## Mögliche Inhalte der Zielgruppenbefragung:

---

### **Nutzungsverhalten:**

- Nutzung der Betriebsgastronomie (bevorzugte Zeiten und Angebote)
- Soziodemographische Fragen: Alter, Tätigkeit im Betrieb
- Ernährungsgewohnheiten (Snacker, Vegetarier, Veganer etc.)
- welche Mahlzeiten bringen die Befragten von zu Hause mit,
- warum wird das Betriebsrestaurant genutzt
- warum wird das Betriebsrestaurant nicht genutzt
- Nutzung weiterer gastronomischer Leistungen (Cafeteria, Automaten etc.)
- Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten/ Vorlieben und Abneigungen
- welche Rolle spielen Nachhaltigkeitsaspekte bei Entscheidungen
- Bereitschaft für Nachhaltigkeit mehr auszugeben (Liste mit Lebensmittelgruppen, Preisstaffelungen)
- Häufigkeit der Inanspruchnahme der Dienstleistungen
- Präferenzen: Selbstbedienung am Buffet oder Speisenportionierung

### **Service:**

- Freundlichkeit der Mitarbeitenden
- Kundenorientierung,
- Entfernung vom Arbeitsplatz zur Kantine/Betriebsrestaurant
- Wartezeiten
- Verfügbarkeit der Gerichte zu jeder Zeit
- Öffnungszeiten

### **Zum Angebot (Speisen):**

- Geschmack, Optik
- Abwechslung im Wochenzyklus
- Vielfalt des Angebotes: vegan, vegetarisch, neue Gerichte, Aktionen, saisonale/ regionale Angebote
- Preis der Gerichte
- Portionsgrößen
- Individuelle Möglichkeiten der Zusammenstellung der Speisen
- Mahlzeitenangebot:
  - Frühstück
  - Mittag
  - Zwischenmahlzeiten, Snacks
  - Kaffee
- LM-Auswahl:
  - Wunsch nach mehr gesunden Snacks/Speisen (Obstsalate, Gemüsesticks mit Dip/Hummus, Quarkspeisen mit Müsli oder Obst, Vollkorn-Gemüse-Stullen, Gemüse-Muffins, Spieße mit Gemüse und Käse)
  - Wunsch nach mehr regionalen Lebensmitteln/Bio
- Verpackung:
  - Mehrwegsystem
  - Keine Plastikverpackungen
  - Karton, Pappe

- Geschirrrückgabe rund um die Uhr

### **Atmosphäre/Speiseraum**

- Verfügbarkeit von Sitzplätzen
- Platz bei Speisenausgabe und im Gastraum
- Geräuschkulisse
- Atmosphäre

### **Nachhaltigkeit**

- Regional liefernde Betriebe
- Zertifizierte Lebensmittel (Bioland, Demeter, FSC, MSC, Fair Trade)
- Mehr vegetarisch/vegane Gerichte
- Bereitschaft zu mehr Ausgaben bei nachhaltigerem Angebot
- Abfallvermeidung
- Nutzung Reste-Box

### **Allgemeiner Aufbau des Fragebogens:**

- Einleitung / allgemeine Hinweise:
  - Ansprache und Beschreibung,
  - Grund der Befragung
  - Aufklärung über Anonymität und Möglichkeit der Rücknahme, Kontaktdaten, Freiwilligkeit
  - Zeit / Dauer der Befragung
  - Bedanken für die Teilnahme

### **Auswertung:**

- Auswertungsmethode
- Umgang mit den Ergebnissen
- Information der Teilnehmer über die Ergebnisse klären