

Fragebogenanalyse vom 23.-27. März 2009

Ort: Deutsch-Französisches Gymnasium Freiburg

Verpflegungsart: Warmverpflegungssystem mit Tablettsystem

Bezahlungsart: Chipsystem

Durchführung der Befragung:

1. Die Schüler wurden in der 12. Kalenderwoche auf die Umfrage aufmerksam gemacht → über E-Mail-Verteiler der Elternvertreter → und über Plakat in Schule
2. Um einen besseren Rücklauf der Fragebögen zu erreichen, wurde die **Verteilung** von den Mitgliedern der Arbeitsgruppe täglich begleitet
3. Die Verteilung des Fragebogens erfolgte in der Mittagspause von 12.30-14.30 Uhr.
4. Die Essensteilnehmer erhielten während der Mahlzeit (am Tisch), von dem jeweiligen Mitglied der Arbeitsgruppe den Fragebogen. Mit dem Hinweis:
 - a. bei Fragen behilflich zu sein
 - b. das Ausfüllen wichtig ist, um die Zufriedenheit der Essensteilnehmer zu gewährleisten
 - c. auf Wünsche bzw. Vorschläge nach Möglichkeit und Umsetzbarkeit in der Zukunft eingehen zu können.
5. **Rücklauf:** Der Rücklauf erfolgte täglich über zwei Boxen und wurde im Sekretariat gesammelt (Abgabe von Arbeitsgruppe).

Fazit der Befragung:

1. Der Rücklauf war sehr positiv. Insgesamt wurden an allen fünf Tagen **504 Fragebögen** von den Schülern abgegeben und das zum großen Teil mit vielen und umfangreichen Kommentaren. → 99% der EssensteilnehmerInnen haben an der Befragung mit großem Engagement und Gewissenhaftigkeit teilgenommen.

Beurteilungsschlüssel: Note 1 = sehr gut, Note 2 = gut usw.

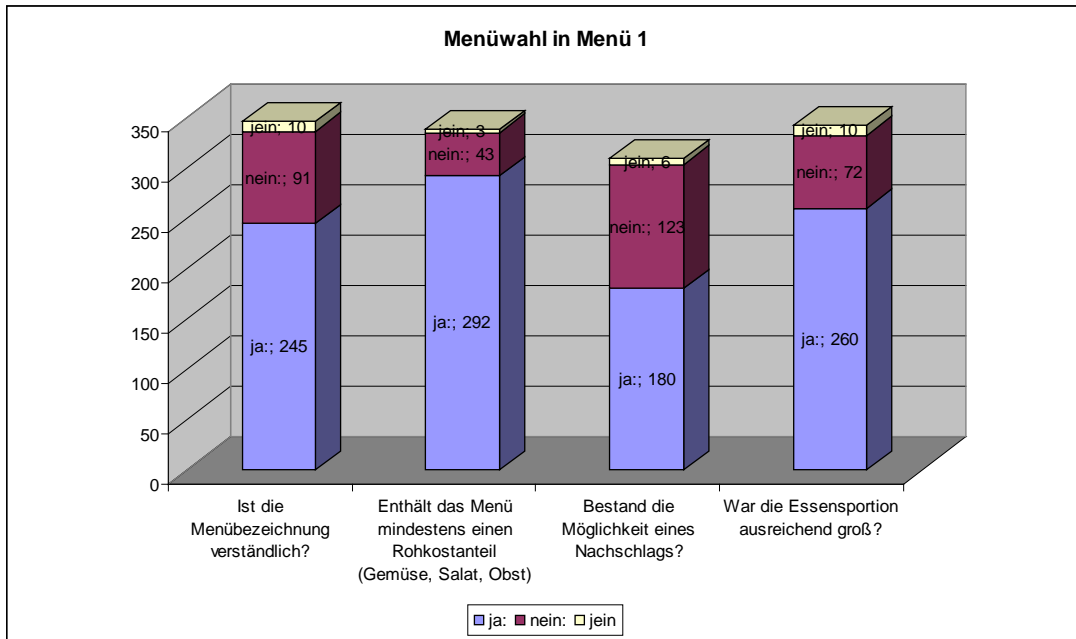
Fragebogenanalyse des Menüs 1 → 368 Fragebögen

Fragebogenanalyse des Menüs 2 → 136 Fragebögen

} **504 Fragebögen**

Fragebogenanalyse des Menüs 1 → 368 Fragebögen

A u s w e r t u n g M e n ü w a h l i n M e n ü 1



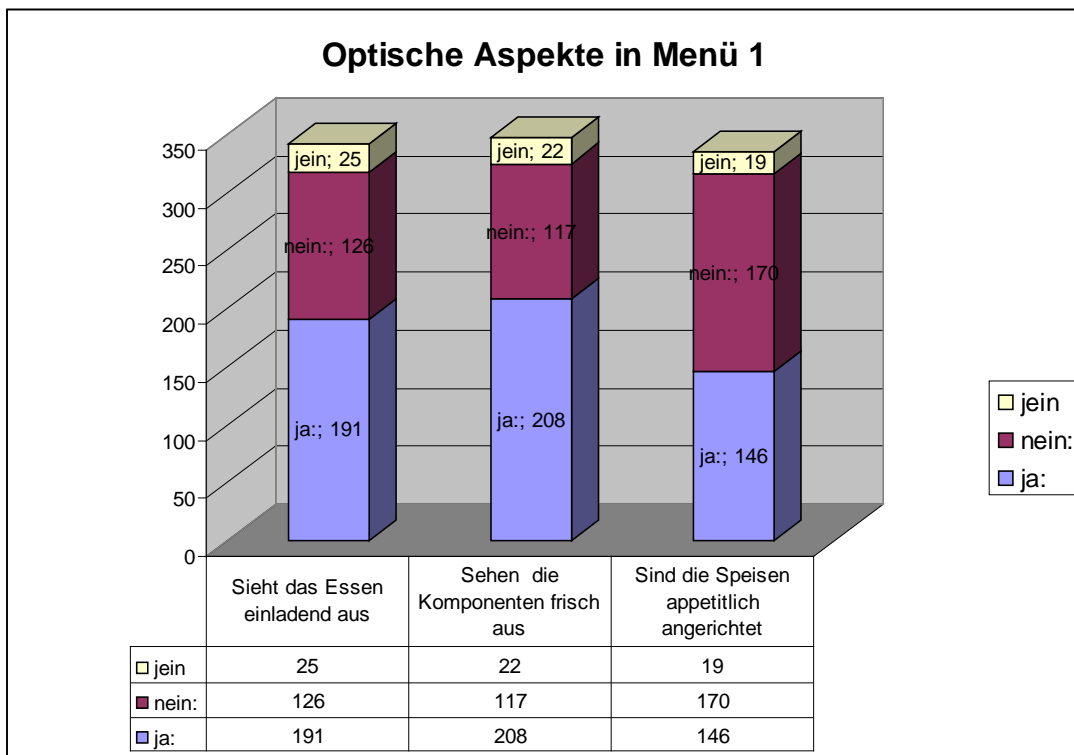
Ist die Menübezeichnung verständlich? Nein für die franz. Schülern, manchmal übertrieben und zuviel versprochen

Enthält das Menü mindestens einen Rohkostanteil (Gemüse, Salat, Obst)? -/-

Bestand die Möglichkeit eines Nachschlags? Oft, manchmal, außer Fleisch, kommt darauf an wann man kommt am Ende ja, nicht bei dem Älteren

War die Essensportion ausreichend groß? Etwas zu groß (Mädchen), nicht immer

Auswertung optische Aspekte (Aussehen) in Menü 1



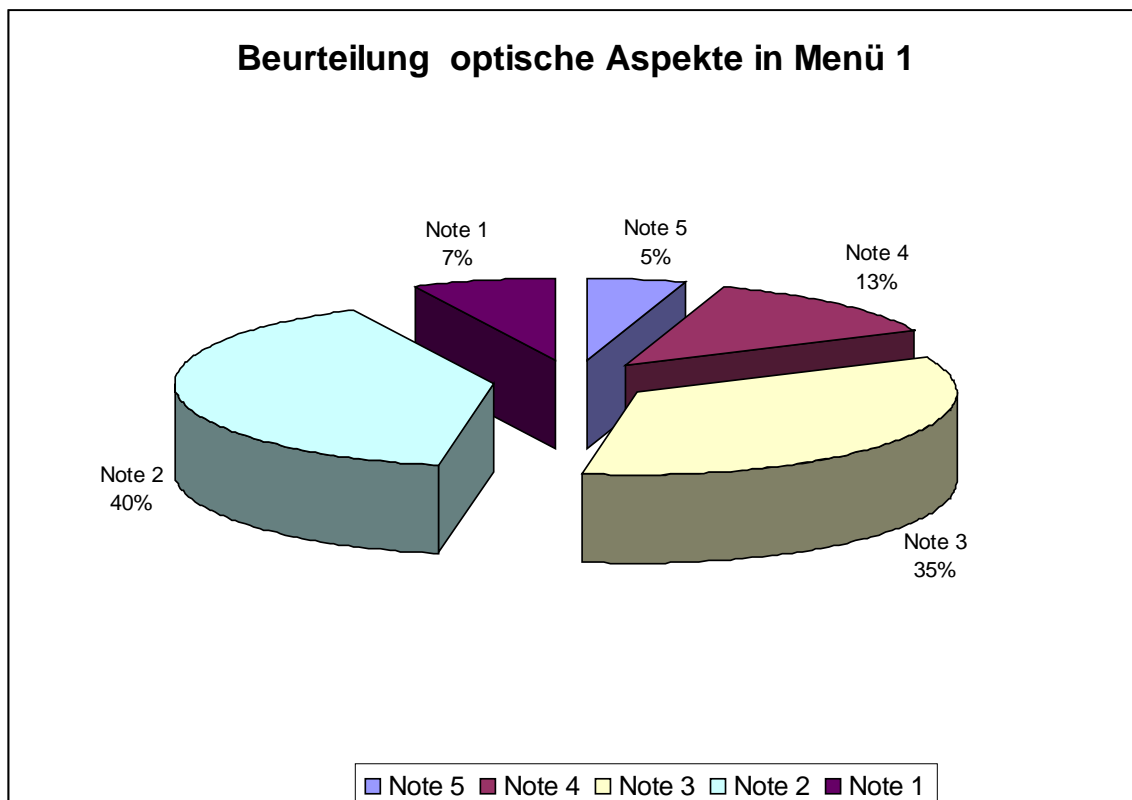
Kommentare:

Sieht das Essen einladend aus? Suppe salzig pampigII, Erbsen sieht man an dass sie alt sind, zermatscht, matschig, eklig, épicer, tendre, hingeschmissen, 80% nicht, hingematscht, moche, gequetscht, es geht, trocken___ matschig III, pampig, 40%, gesund, gemüsig, wenig Farben, nicht gut, misch-masch IIIII weich, schlecht, nicht Gemüse, ___ hängt davon ab, schlecht, épice II, würstig=fettig, en sauces, klebrig, öde, ___ gammelig, gelb, braun II, teils teils, sehr draufgeklatscht, trocken III, platschig, matschig IIIII, blass, pampig, voll, einfarbig, eklig II, keine Beilage, undefinierbar,___ fettig, auf einen Haufen, zu matschig, ab und zu, hässlich ___

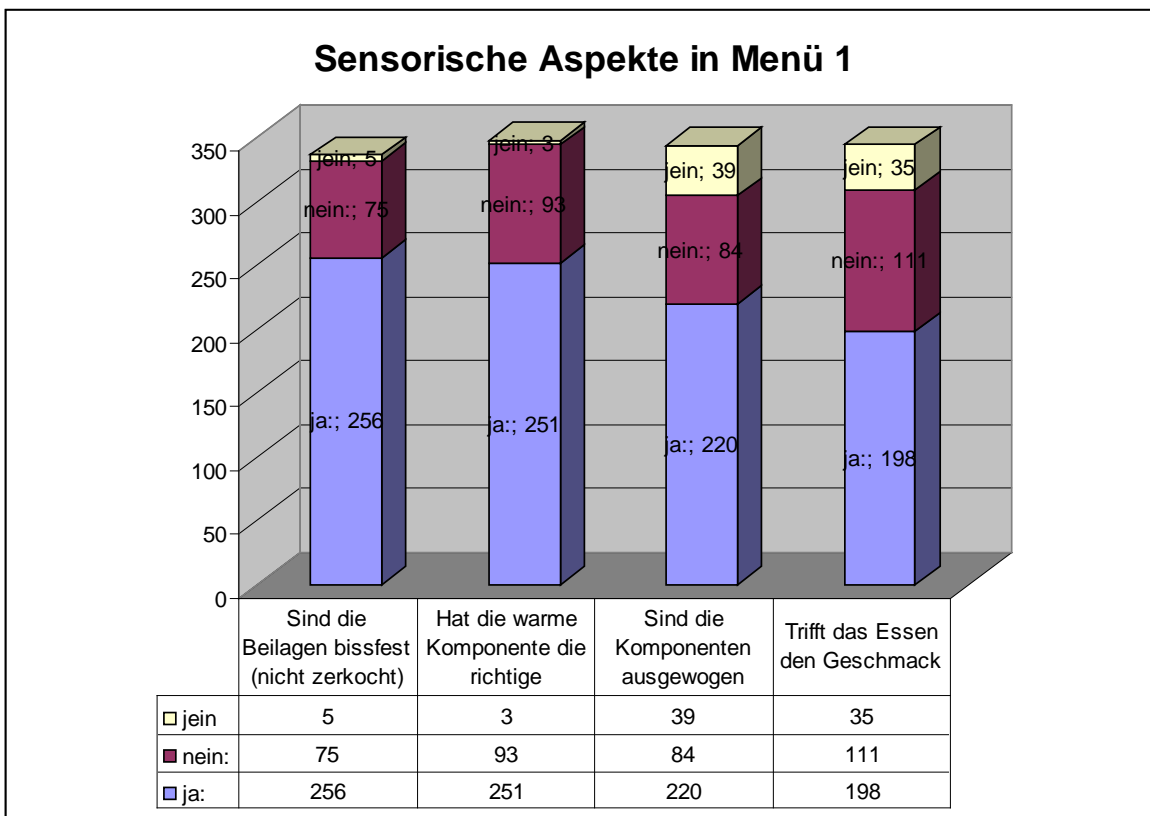
Sehen die Komponenten frisch aus (Vorspeise, Hauptspeise, Nachtisch)? altIIIIII, tiefgekühlt, braun, eklig, , pampig, Gemüse nein, pampig, weich, 100% nicht, nicht reif Obst, il n'y a pas de dessert, ___ Obst II, Kartoffeln, Gemüse III nicht immer oft wässrig, zermatscht II trocken II und zerdrückt, nicht wirklich, weich, unfrisch, manchmal,___ außer Soße, Brot, Brot trocken III, Salat, ___ zu 20% II, 70% nein, Fertigprodukte IIIII, matschig, gekokelt, grünlich, ___ vergammelt, aufgewärmt

Sind die Speisen appetitlich angerichtet (z.B. mit Garnituren?) hingeschüttet, banal III, Gemüse, nicht wirklich, einfach, vermischt, pampig, auf einen Haufen, nie, vermischtII, ungarniert, de couvercle, eklig, billig, langweilig, wenig, es geht, hässlich, es war ein Haar in meiner Suppe, ___ Kantinenhaft, mehr Dekoration wäre besser, mit Garnitur, auf einem Haufen III, einfach IIIII, Fleisch nein, 50%___ einfach II, hektisch II, langweilig II, banales, ___hingeklatscht III, einfach III, keine Garnitur IIIII, wenig Garnitur II, nicht sehr besonders, gekauft, klibberig, eklig, hektisch, ___ simple II, mal so mal so, geknallt, ab und zu, matschig

Sonstiges: schmeckt und sieht nicht gut aus, oftmals passt es nicht oder gleiche Sachen, man muss sich umkleiden da Essensgerüche, ___



sensorische Aspekte (Geschmack) in Menü 1



Kommentare:

Sind die Beilagen bissfest (nicht zerkocht)? zu unbissfest, manchmal Fleisch nicht durch, alt, zerkocht III, IIII, weich IIIII, nicht durch, angekokelt, nicht gar Nudeln II, Fleisch, fest, teilweise verkocht, 90%, Gemüse zu wässrig___ weich verkocht 13x___ Soße passt häufig nicht zum Gericht, weich, ___ matschig III, zergeht im Munde, pampig, zerkocht III, 100% II, weich IIIII, breiig, ___ weich 7x, weiche Nudeln, Karotten eklig,

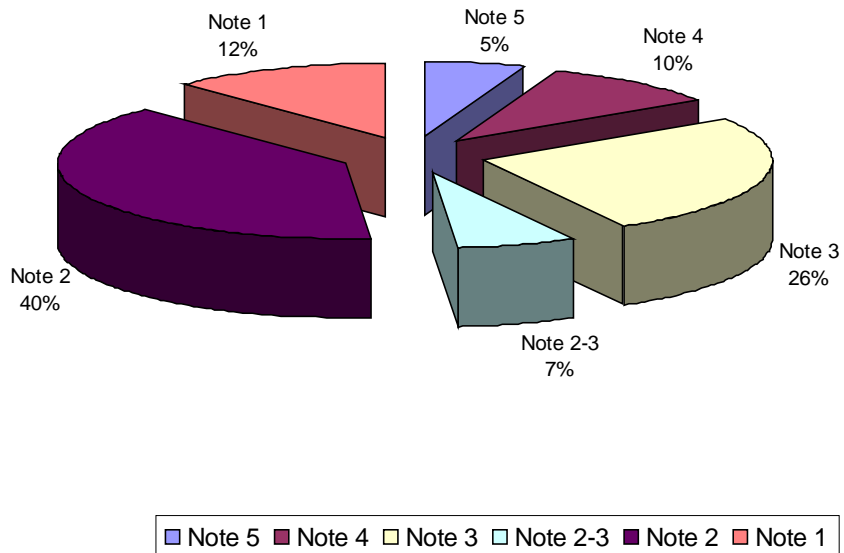
Hat die warme Komponente die richtige Esstemperatur? lauwarm, kalt 6x___ 4 x zu kalt, 9x zu heiß___ heiß 6x, kalt 3x___ heiß 3x, kalt 14 x, Suppe kalt III___ kalt III,

Sind die Komponenten ausgewogen gewürzt? einheitlich, wenigIII, fadelIII, etwas zu wenigIII, würzen wie man sich das wünscht, exotisch, salzigII, ungewürzt, zuviel Soße, nicht genug gesalzenII, scharf, manchmal viel gewürzt, Gemüse nein, manchmal zu scharf, nicht genug, mildIII, gar nicht gewürzt, nicht alles___ salzig fad IIII, gewürzt, 10%, Salz fehlt IIII, MANCHMAL SALZIG III, schlecht gewürzt, salzig II, scharf, Salz und Pfeffer fehlt, stark gewürzte Soße,___ manchmal verwürzt, fad, soße, verwürzt, nicht gesalzen, ___ salzig II, viel Essig, wenig IIIII, langweilig, immer gleich, viel gewürzt III, salzig oder nichts, Suppe zu salzig, ohne Geschmack, mild, ___ fade, unterschiedlich, salzig die Suppe, degoutant, fast zu stark

Trifft das Essen den Geschmack? manchmal nichtIIIII, Suppe zu salzigII, mehr Süßes, gar nicht, tendre, 50%, fad, zu deutsch II, schlecht gekochtII, überhaupt nicht, schmeckt meistens schlecht, chemisch, ein bisschen zu viel Gemüse, nicht das Fleisch, eklig, ___ fade II, manchmal hängt davon ab, ncith oft, 70%, zu erwachsen, einfach, ekelhaft, scharf, zu salzig ___ wurstig=fettig, langweilig, gewürzt___ künstlich II, Fertigtartoffelsalat, wenig Geschmack II, billig, ___ nicht oft, fettig,

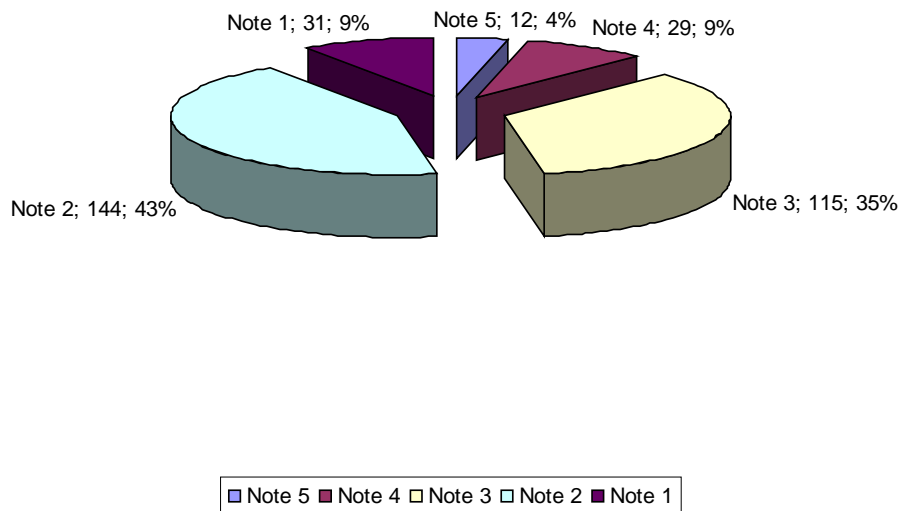
Sonstiges: Bitte die Komponenten frisch zubereiten nicht aus der Packung, Suppe na ja Geschmack eher undefinierbar___: Manchmal verwürzt manchmal nicht gutes Essen, nicht gut, zu trocken zu wenig Soße,___ ist von Mal zu Mal ganz unterschiedlich II

Beurteilung sensorische Aspekte Menü 1



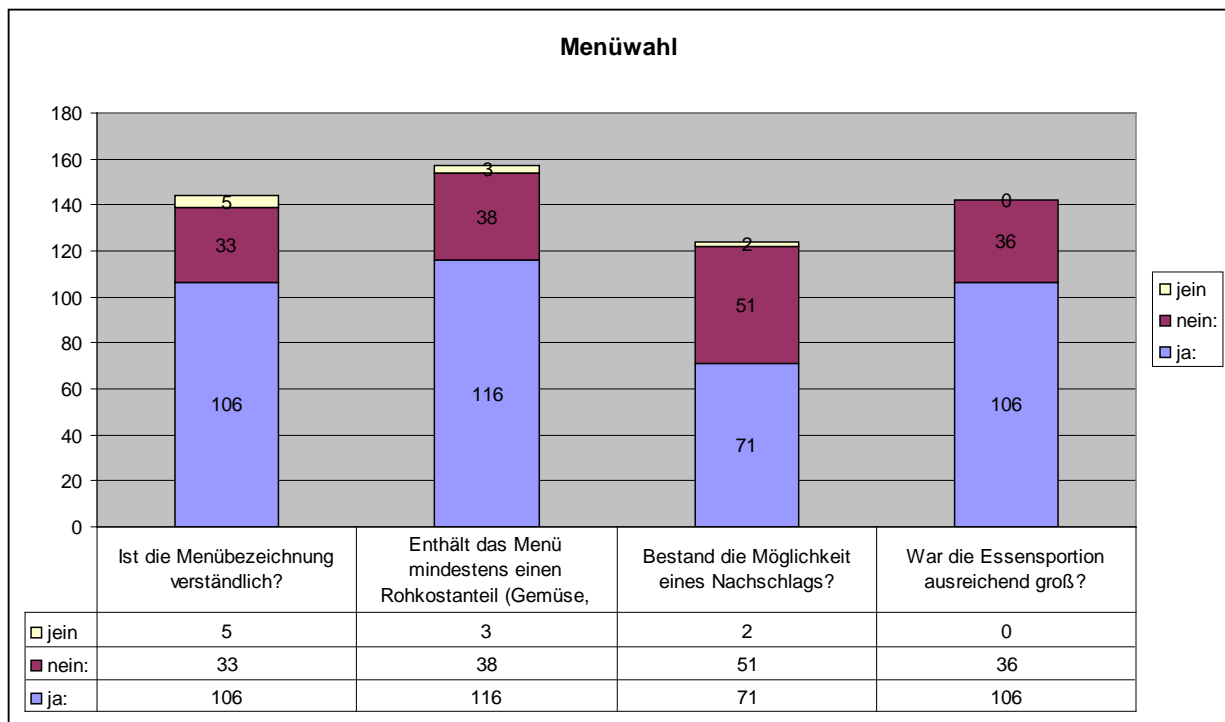
Gesamteindruck am Tag der Umfrage für Menü 1

Gesamtbeurteilung am Tag der Befragung Menü 1



Fragebogenanalyse des Menüs 2 → 136 Fragebögen

Auswertung Menüwahl in Menü 2



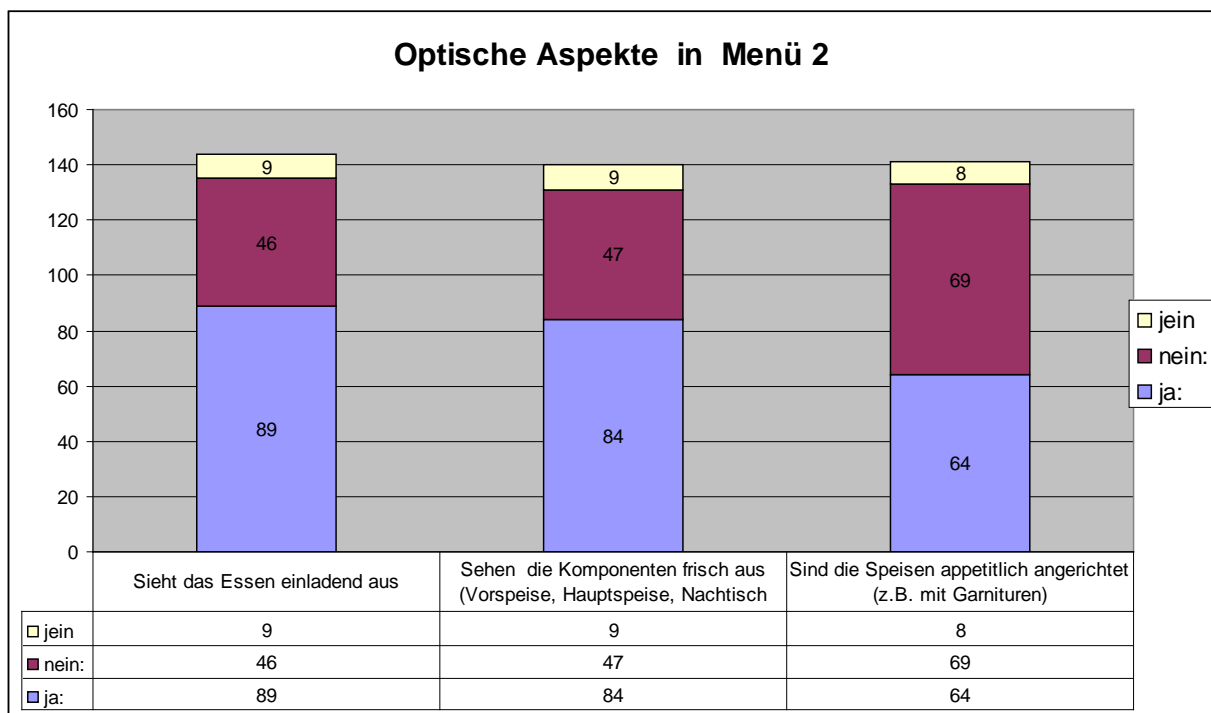
Ist die Menübezeichnung verständlich?

Enthält das Menü mindestens einen Rohkostanteil (Gemüse, Salat, Obst)

Bestand die Möglichkeit eines Nachschlags? **Nur für Suppe**___

War die Essensportion ausreichend groß?

Auswertung optische Aspekte (Aussehen) in Menü 2



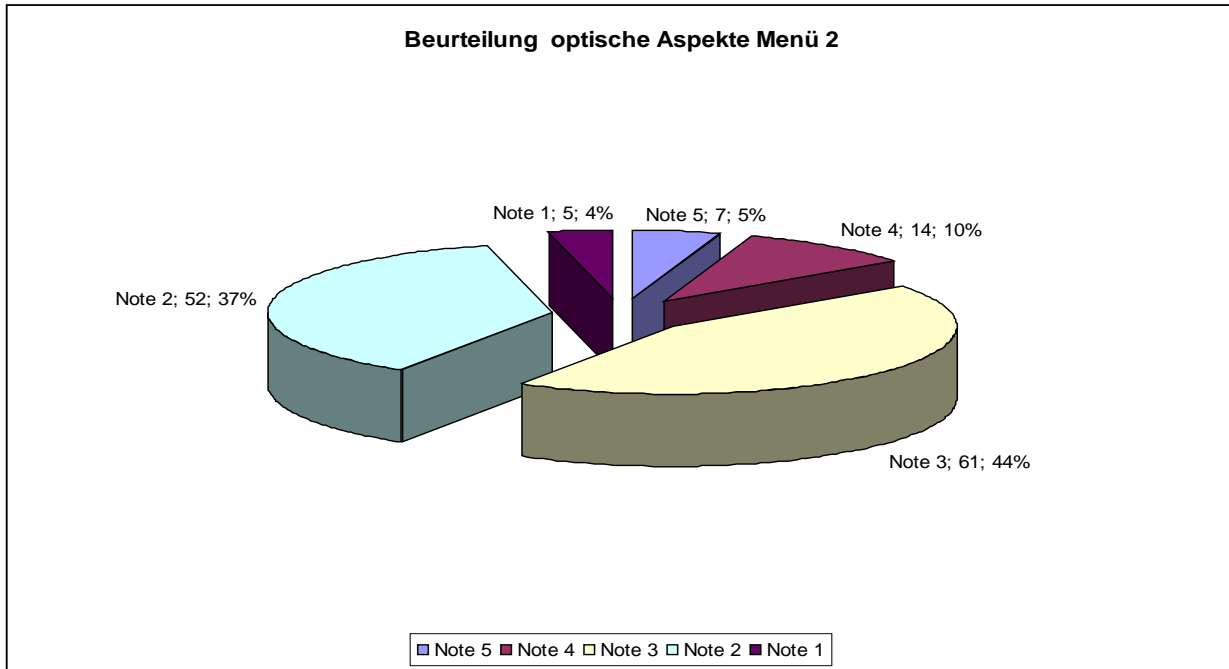
Kommentare:

Sieht das Essen einladend aus? matschig III, ein Haufen, Pampig II, Fettig, Flüssig,___ manchmal III, es geht, fettig, viel Soße II, gemischt, na ja,___ wie beim Döner, pampig, ___ fettig, Vollkornnudeln trocken, eklig, weich, ___

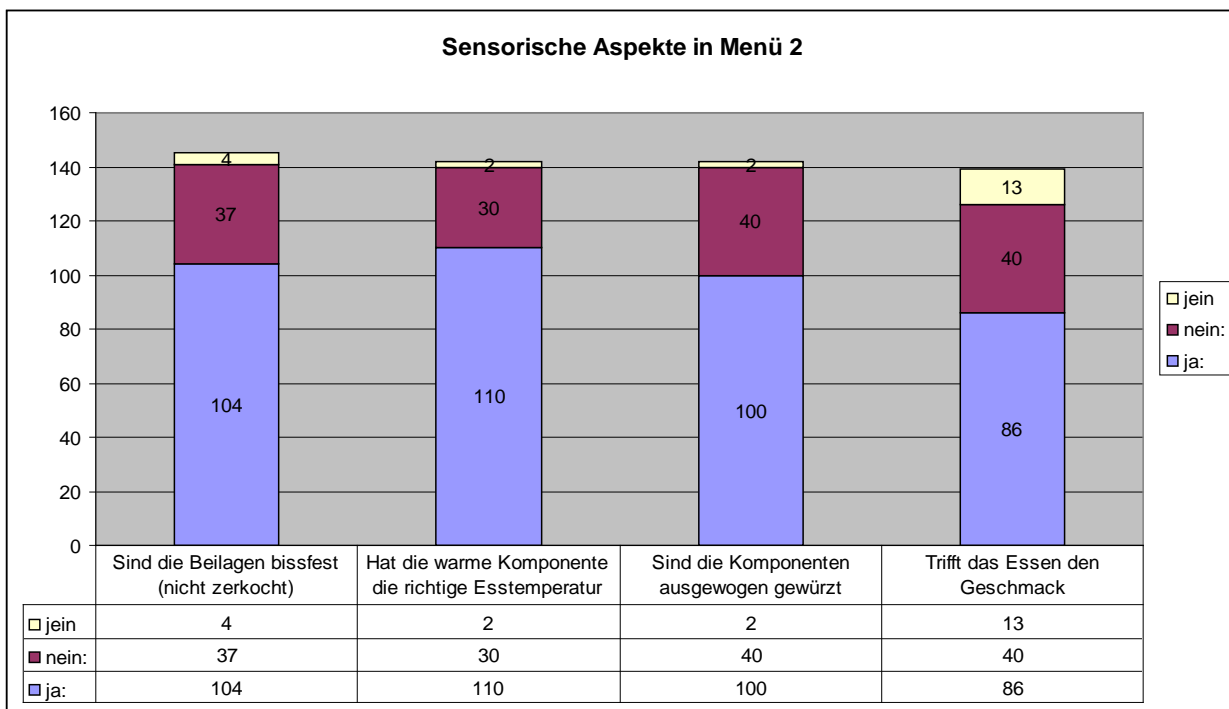
Sehen die Komponenten frisch aus (Vorspeise, Hauptspeise, Nachtisch ? ___ v.a. Obst, Trocken:Reis, Die Sachen die nicht einfach zu transportieren sind, matschig, Obst matschig___ z.T. erkennt man die Reste des Vortags Karotten und Erbsen, alt II, künstlich, wenig,___ sieht aus wie Konservenessen___

Sind die Speisen appetitlich angerichtet (z.B. mit Garnituren? Gemüse, 50%, braun, un garniert, einfach II, alles auf eine Haufen II, ___keine Garnitur II, einfach II, aucune, zusammengewürfelt ___ einfach II, hektisch II, langweilig II, banales, __ wenig, undekoriert, _____ unwichtig, draufgeworfen,

Sonstiges: nicht gut III, nicht immer___



sensorische Aspekte (Geschmack) in Menü 2



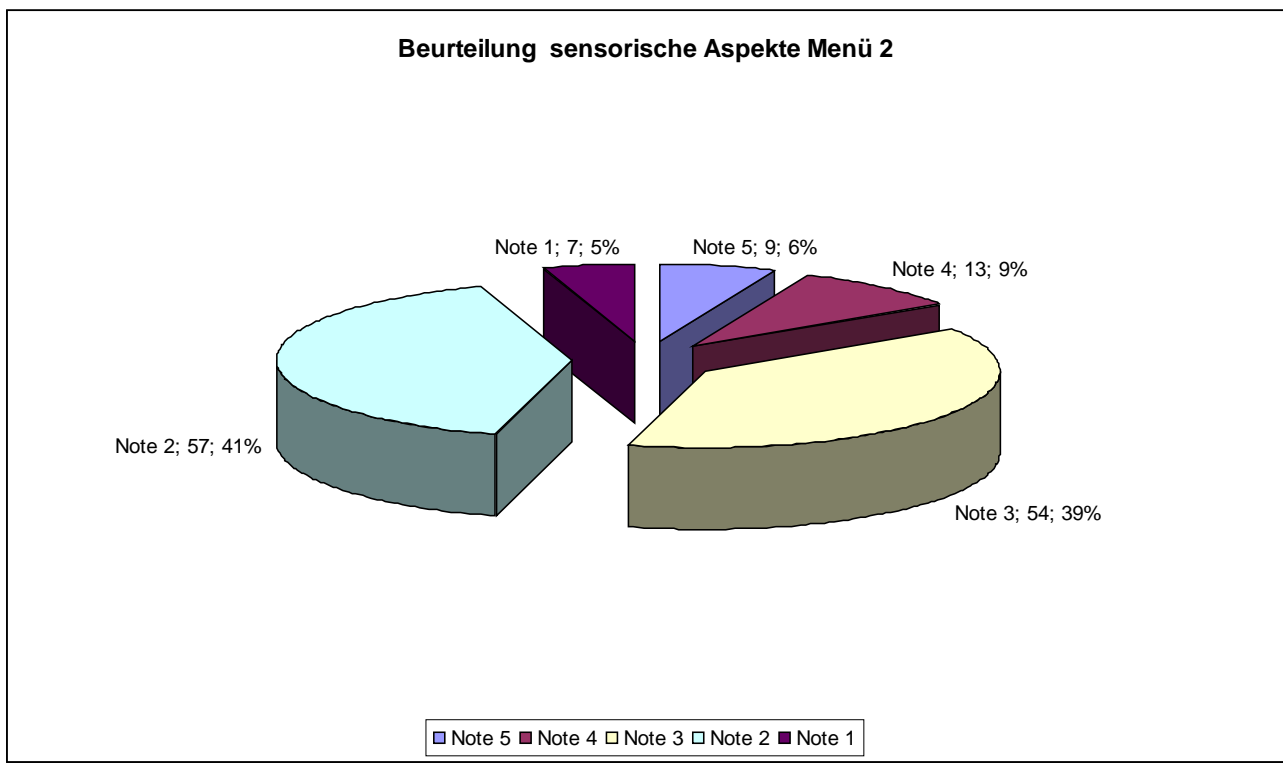
Kommentare:

Sind die Beilagen bissfest (nicht zerkocht)? zerkocht, weich Nudeln, matschig, weich II, Fleisch, 76%,
 ___trocken und nicht genug Geschmack II, weich III___ ___matschig III, zergeht im Munde, pampig, zerkocht
 III, 100% II, weich IIIIII, breiig,___ weich III, zerkocht, unterschiedlich II___ **zu** zerkocht, weich II, manchmal
 verkocht

Hat die warme Komponente die richtige Esstemperatur? kurz warm, ein wenig zu kalt, 50% zu kalt, ___
 ___lauwarm, kalt II___ heiß 3x, lauwarm II___heißII, heißer anbieten, kalt,___ kalt IIII

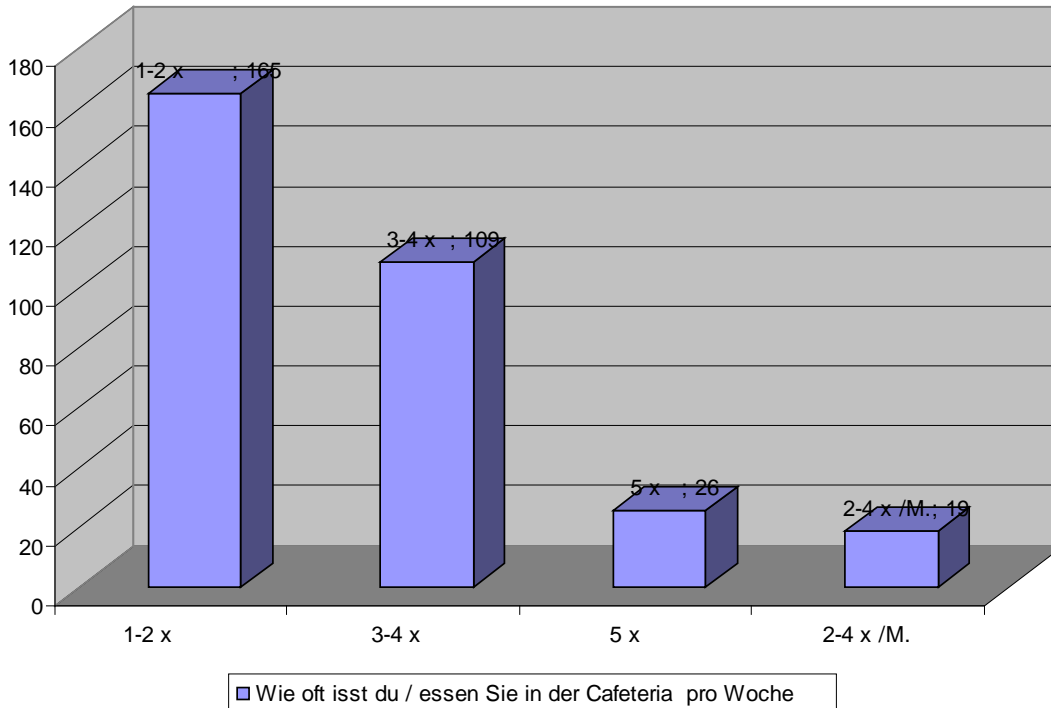
Sind die Komponenten ausgewogen gewürzt wenig, kein Geschmack, scharf III, scharf Soße, fade,
 ungewürzt, lasch, viel, ___ Frühlingsrolle ja Reis nicht gut gewürzt, wenig III, labbrig, zu gewürzt II,___ salzarm,
 Suppe salzig II, gewürzt, fade, ekelhaft,___ verwürzt II, lasch, salzig III oder mild II, fade,___ wenig, rote Soße II,

Trifft das Essen den Geschmack? Suppe nicht, ___ matschig II, fade IIIII, na ja, ___ verschieden, nicht immer,
 ungenießbar, ___ mal so mal so II, eklig, Füllung nein,

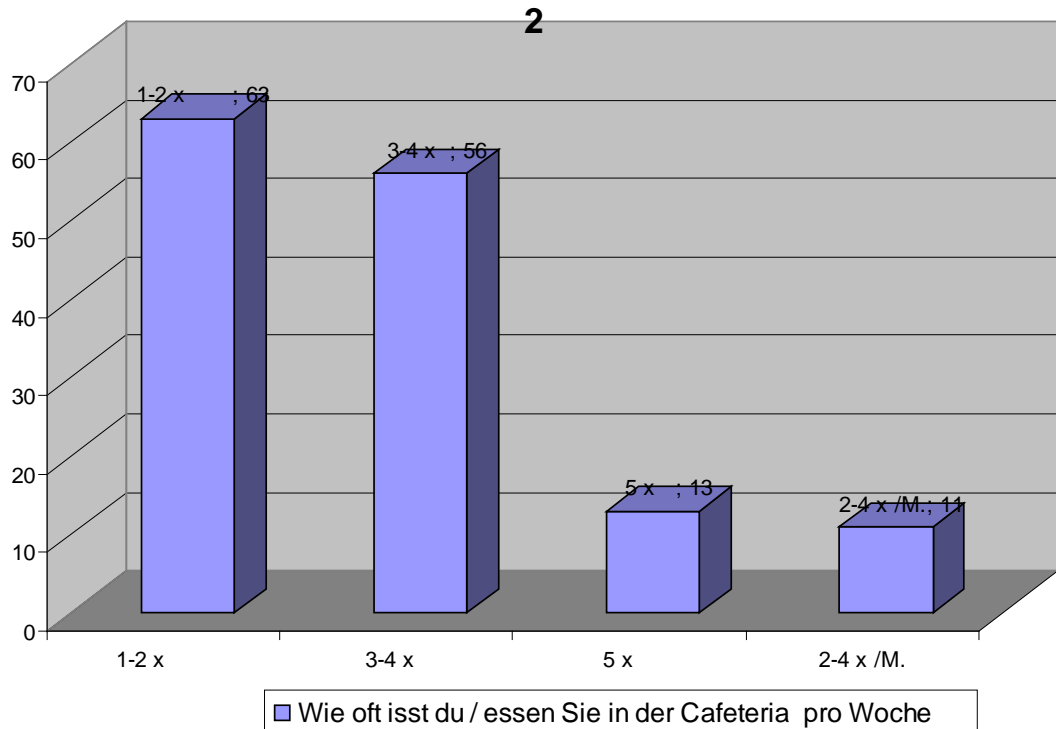


Allgemeine Fragen

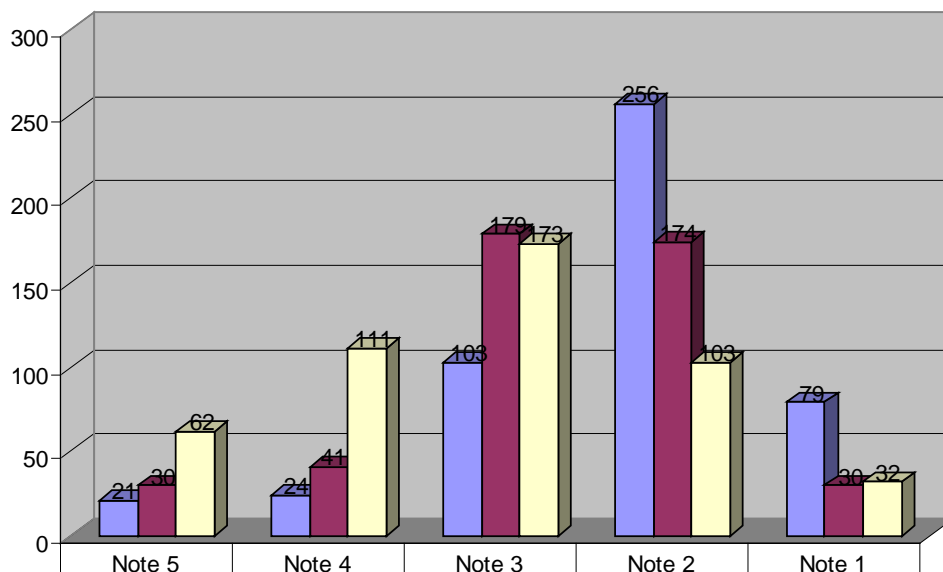
Essenshäufigkeit in der Cafeteria pro Woche in Menü 1



Essenshäufigkeit in der Cafeteria pro Woche in Menü 2



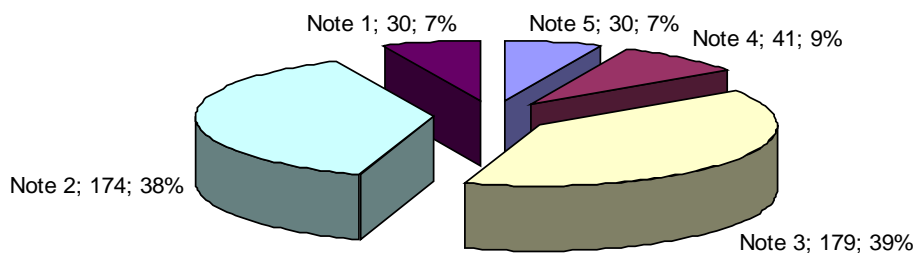
Gesamteindruck seit Januar 2009



■ Für die Cafeteria	21	24	103	256	79
■ Für das Essen	30	41	179	174	30
■ Für das Personal	62	111	173	103	32

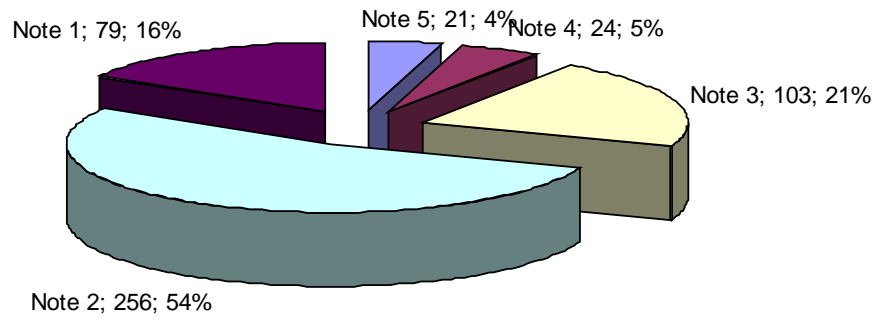
■ Für die Cafeteria ■ Für das Essen ■ Für das Personal

Gesamteindruck für das Essen



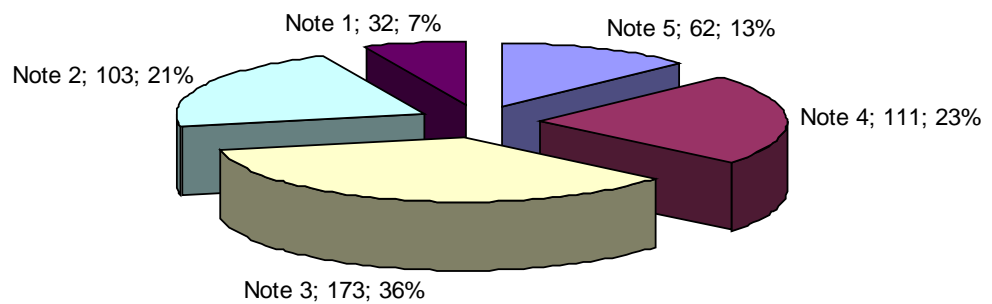
■ Note 5 ■ Note 4 ■ Note 3 ■ Note 2 ■ Note 1

Gesamteindruck für die Cafeteria



■ Note 5 ■ Note 4 □ Note 3 □ Note 2 ■ Note 1

Gesamteindruck für das Personal



■ Note 5 ■ Note 4 □ Note 3 □ Note 2 ■ Note 1

W ü n s c h e / V o r s c h l ä g e 2 3 . 3 . 0 9

Hier kannst du / Sie Wünsche und Vorschläge, zu allem was die Cafeteria betrifft, äußern:

Personal: Köche die gut kochen können und eine Ausbildung haben , Freundlichkeit, Könnte sich bemühen fröhlicher zu wirken, Bitte lächeln und freundlicher sein da permanente schlechte Laune, Netteres Personal III, Rauchen (Herr Maier) und Essensausgabe verträgt sich nicht (wörtlich: ...kifft zuerst seine Joints und dann spuckt er ins Essen und gibt es aus)

Hygiene: mehr Hygiene

Komponenten: Schärfen würzen, Besseres Angebot kein Pürree mit Soße, Mehr salzen und würzen, Weniger Geschmacksverstärker, erlaubt sein mehr Brot zu nehmen

Vorspeise: Suppe schmeckt nicht, Bessere Suppe

Hauptspeise: Schnitzel II mit PommesII Jufka Pizza III, Soßen weniger würzen, mehr Salat und zwar , Vielleicht einen kleinen Salat zu jedem Essen ordentliche Menge, Schupfnudeln Gratin Reibekuchen mit Apfelmus, Mehr Gemüse und Frischfisch III, Öfter Salat II IIIIII, Den Nudeln sieht man das Fett an, Pizza Fritten, Schupfnudeln Rumpsteak Lachs Wild an Preiselbeeren, Essen wie Pommes Steak, Weniger Gemüse, öfters Würstchen und Nudeln, Gemüse nicht zu stark verkochen, Pizza Lasagne oder Fast Food II, Keine Kohlroulade III mehr Kinderessen Nudeln Steak, Keine Kartoffeln mit Schale mehr,

Nachspeise: Eis zum Nachtisch oder Pudding II, mal was anderes zum Nachtisch nicht immer Obst II, Tolle Desserts überhaupt mal Dessert, Verschiedene Desserts II, öfter Pudding II, mehr Dessert IIIIII, Mehr abwechseln II, Kaiserschmarrn mit Vanillesoße II, mehrere Obstsorten abwechslungsreicher anbieten, Obst sollte reifer sein, mehr Jogurt, Mehr Süßes, Nachtisch ist immer Obst, leckerer Nachtisch II, Öfters Jogurt II

Sonstiges: Salz und Pfeffer in kleinen Mengen, neuer Caterer, Qualitätsreicheres Essen, Essen ist z.T. nicht sehr gut,

Geschirr: Krüge I

Gläser: IIIIIIIIIII

Cafeteria: Größere Essensausgabe nervig Warterei dafür ist Essen nicht gut genug verschiedene Essenszeiten wären nützlich , Deko auf den Tischen III, Mikrowelle zum Aufwärmen, Es ist viel lauter geworden Die Tische sind oft dreckig, Zu kleine Cafeteria, Mehr Sitzplätze und größere Essensausgabe, Terrasse im SommerII Mehr Tischell,

Sonstiges: Besseres Preis-Leistungs-Verhältnis, Preis ist nicht korrekt für das was man erhält, Ist schon viel besser geworden Danke weiter so,

Menüangebot: Mehr verschiedene Menüs zur Auswahl , Bitte nicht zu viel im Internet versprechen letzte Woche stand Curryreis es gab aber doch normaler Reis, Abwechslung im Essen, Essen muss besser werden nicht nur gutes Essen bei den Umfragen, Nachschläge frisches nicht nur tiefgefrorenes passende Zutaten größere Portionen, Ofenschlupfer war super lecker Könnt ihr den noch mal kochen Montags das fände ich super, Im Menü 2 mehr Süßspeisen, Menüs sind nicht abwechslungsreich II,

Bestellsystem: Besser nicht vorbestellen besser am gleichen Tag entscheiden, in Französisch, Wenn jemand seinen Chip vergessen hat sollte Möglichkeit bestehen das zu kontrollieren ob derjenige bezahlt hat !!

W ü n s c h e / V o r s c h l ä g e 2 3 . 3 . 0 9

Hier kannst du / Sie Wünsche und Vorschläge, zu allem was die Cafeteria betrifft, äußern:

Personal: Personal sehr unfreundlich gegenüber Schüler(*Erwachsene Schrift*), Freundlicheres Personal III, Personal manchmal unfreundlich,

Komponenten: nicht genug Brot, Mehr Brot,

Vorspeise: - Suppe ist sehr salzig IIII, Geflügelbrühe ist nicht vegetarisch III und in Backerbsensuppe sollten genügend Backerbsen drin sein, Suppe sehr salzig,

Zusammenfassung Cafeteriaumfrage im März 2009

Erstellt von Maria Laschinger Dipl.-Ing. für Haushalts- und Ernährungstechnik

Vorspeise: - Suppe ist oft geschmacklos, abwechslungsreichere Suppen**Hauptspeise:** Größere Auswahl zwischen den Fleischsorten es gibt zu oft Schweinefleisch, Frühlingsrolle war lecker, verschiedenere Gemüse**Nachspeise:** Eis im Sommer, Obst ist oft geschmacklos, mehr Nachtischmöglichkeiten II, verschiedenere Obst, jeden Tag Jogurt, Eis und Jogurt, besseres Obst,**Geschirr: Krüge II****Gläser: II****Ausgabe:** Nachschlag sehr selten**Cafeteria:** zu klein, zu große Schlange**Menüangebot:** Abwechslungsreicheres vegetarisches Menü z.B. frisches Gemüse II, evtl. Möglichkeit aus verschiedenen Komponenten zu wählen, Thementage z.B. Halloween, vor Festtagen...**Sonstiges:** alles super, etwas zu teuer, Preis senken,**W ü n s c h e / V o r s c h l ä g e 2 5 . 3 . 0 9****Hier kannst du / Sie Wünsche und Vorschläge, zu allem was die Cafeteria betrifft, äußern:****Personal:** unfreundlich am meisten Herr Maier, besseres Personal, Das Personal ist sehr sehr sehr schlecht und unfreundlich II, der „Chef“ von den drei Service-Personal ist manchmal ein bisschen muffelig, Das Personal könnte ab und zu lächeln und nicht immer ein grimmiges Gesicht ziehen, höflicheres Personal,**Komponenten:** typisches Kantinenessen, Brot ist manchmal alt und trocken II, Käse, weniger heiß und gewürzt, größere Portionen, weniger salzen und weniger Soße, mehr Qualität,**Vorspeise:** Gurkensalat etc, Salat widerlich schmeckt nach Gurke und Karotten sind nicht frisch, Salate mit weniger Kohl und mehr frisches Gemüse Suppen weniger salzen, Suppe schmeckt nicht, Der grüne Salat drei Blätter war nicht angemacht Sellerie war aus dem Glas,**Hauptspeise:** andere Soßen mal Spargel als Beilage, Pommes II, keine Würste**Nachspeise:** leckereres Obst, Waffeln, Jogurt Eis II und anderes Dessert II und nicht immer Obst III, mehr Obst, mehr Dessertauswahl II, Pudding und Jogurt II,**Geschirr: Krüge III****Gläser: II****Cafeteria:** im Sommer draußen Tische II, mehr Tische, zu viel los daran kann man wohl nichts ändern**Sonstiges:** Die Cafta ist voll toll, Alles gut für mich ausreichend,**W ü n s c h e / V o r s c h l ä g e 2 5 . 3 . 0 9****Hier kannst du / Sie Wünsche und Vorschläge, zu allem was die Cafeteria betrifft, äußern:****Komponenten:** mehr Pommes, zu wenig Salat, weniger Schweinefleisch mehr Pute, Brot war heute zu trocken, frischeres Brot, nicht immer die gleiche Tomatensoße, verschiedenere Obst und Salatsorten,**Vorspeise:** Suppen weniger salzen**Hauptspeise:** Mehr Abwechslung im Menü 2 zu oft Nudeln mit irgendeiner tomatigen Soße, Soße weniger salzen, mal Pizza Pfannkuchen Fisch Spinat, zu oft Nudeln,**Nachspeise:** mehr Süßes, Nachtisch Jogurt manchmal Kuchen, immer Obst,**Gläser: II****Sonstiges:** ungenießbar, Kochkurs nehmen, mir wäre an manchen Tagen weniger Experimentierfreude lieber öfters einfaches Essen,**Preis-Leistung:** Essen ist etwas zu teuer wenn man halt 3-4 x in der Woche isst sind dann schon 60€ im Monat weg, zu teuer maximal 3€,**W ü n s c h e / V o r s c h l ä g e 2 6 . 3 . 0 9****Hier kannst du / Sie Wünsche und Vorschläge, zu allem was die Cafeteria betrifft, äußern:**

