

Auswertung Kundenzufriedenheitsumfrage 2019

Niederlassung WSG Küchen: Bereich Schulverpflegung
Zeitraum: Oktober – Dezember 2019

Informationen zum Ablauf der Kundenbefragung.

Aus den Erfahrungen und Erkenntnissen der letzten Jahre und den nicht verwertbaren Rückmeldungen (quantitativ) aus der Onlineumfrage im Jahr 2017-2018, haben wir unsere Art der Kundenzufriedenheitsumfrage angepasst und sind zum Ursprung zurückgekehrt.

Die Schülerinnen und Schüler hatten die Möglichkeit anhand von Schulnoten (1-4) die Abwechslung und den Geschmack der angebotenen Speisen zu bewerten.

Nachstehend können Sie die Benotung der Schülerinnen und Schüler nachvollziehen.

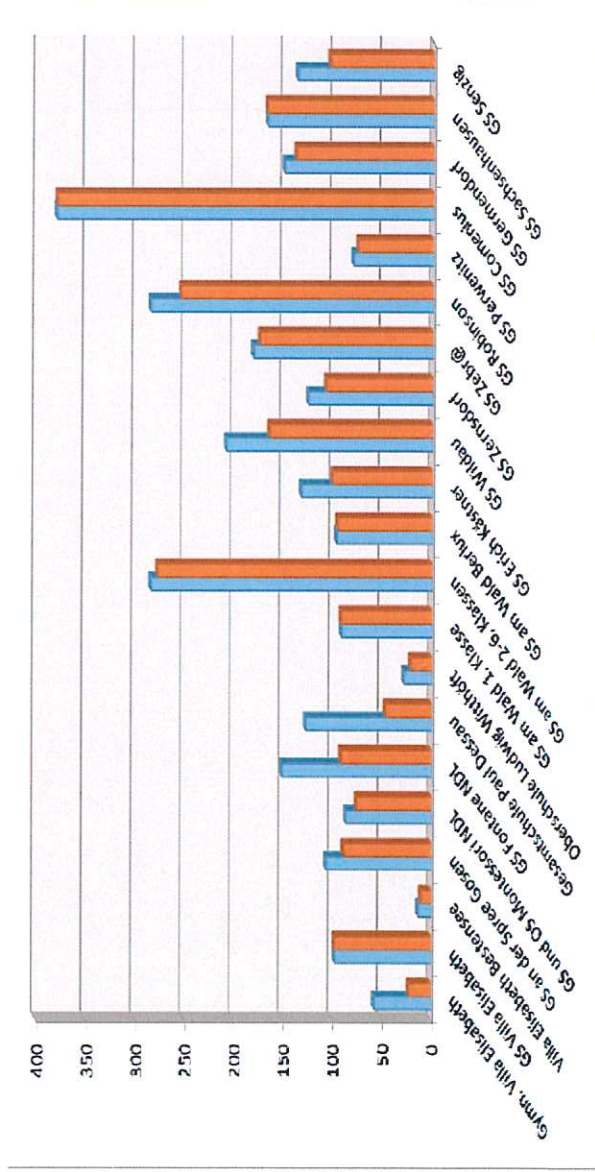
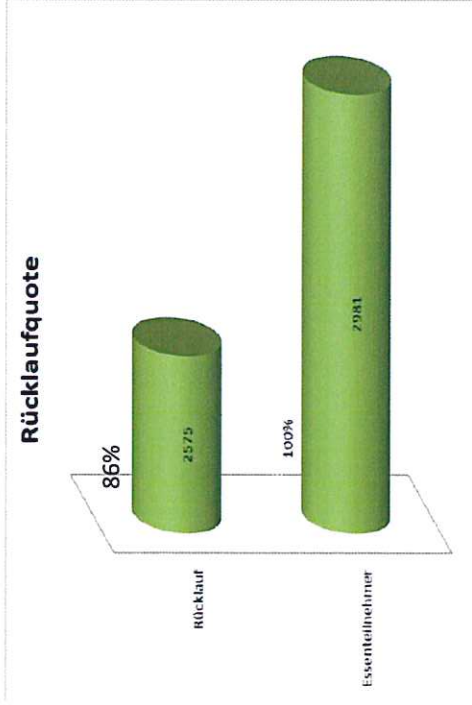
Aus den Jahren 2017-2018 liegen uns keine quantitativ auswertbaren Umfrageergebnisse vor, so dass wir kein Vergleich zum Vorjahr abbilden können. Für das Jahr 2020 haben uns neue smarte Ziele gesetzt.

Vielen Dank.



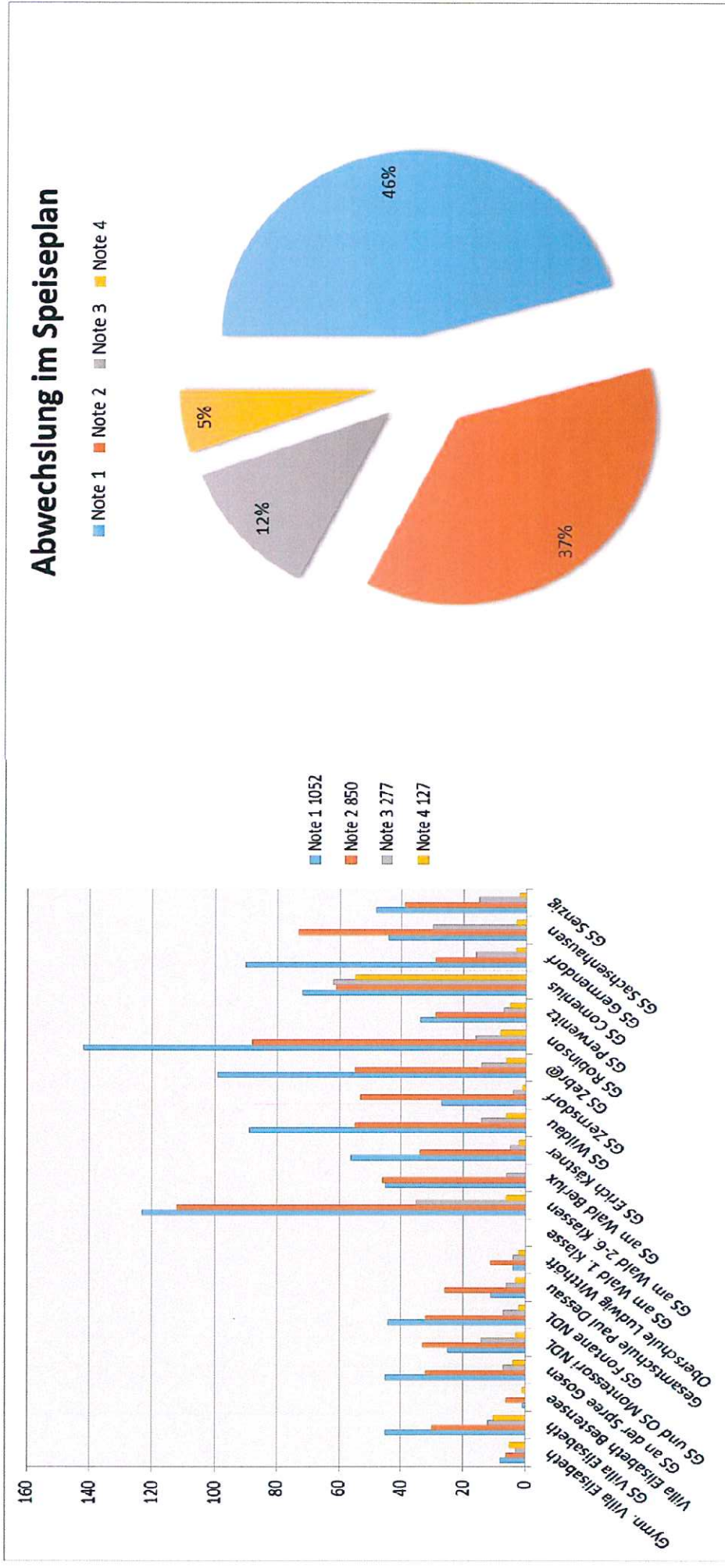
Auswertung der Rücklaufquote – grafische Darstellung

Die Rücklaufquote liegt bei 86%.



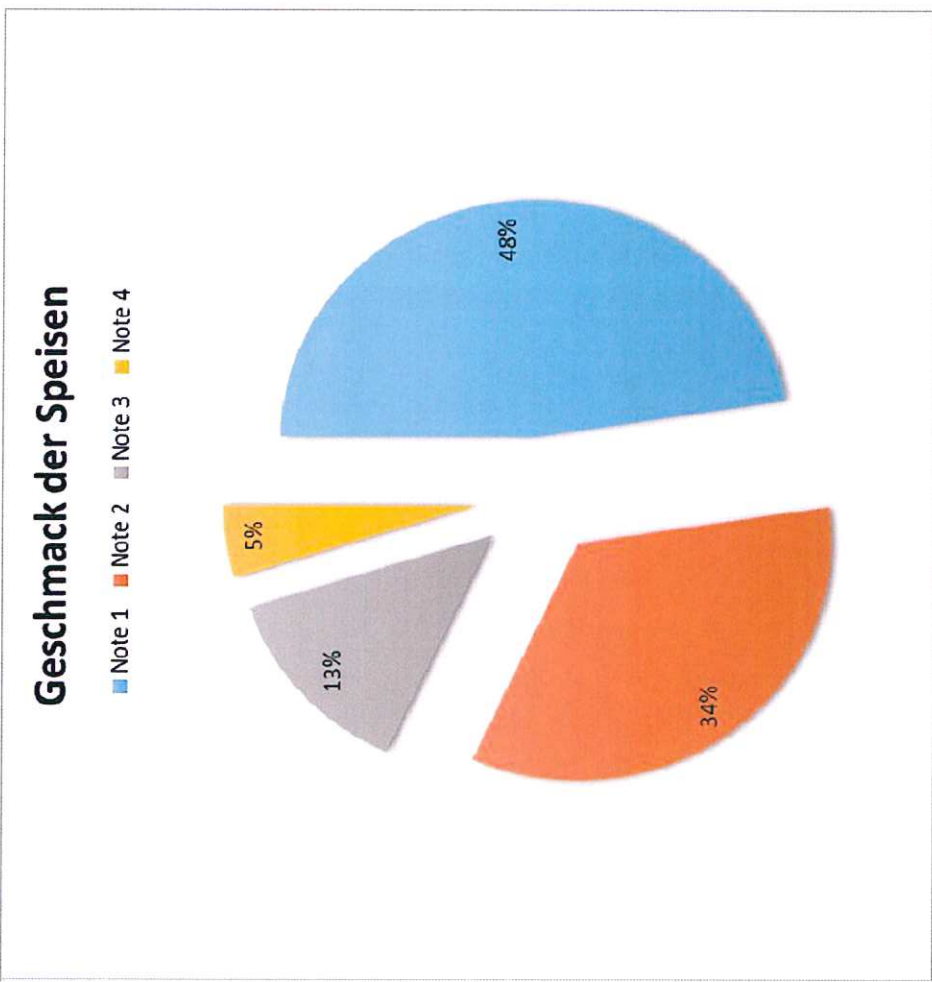
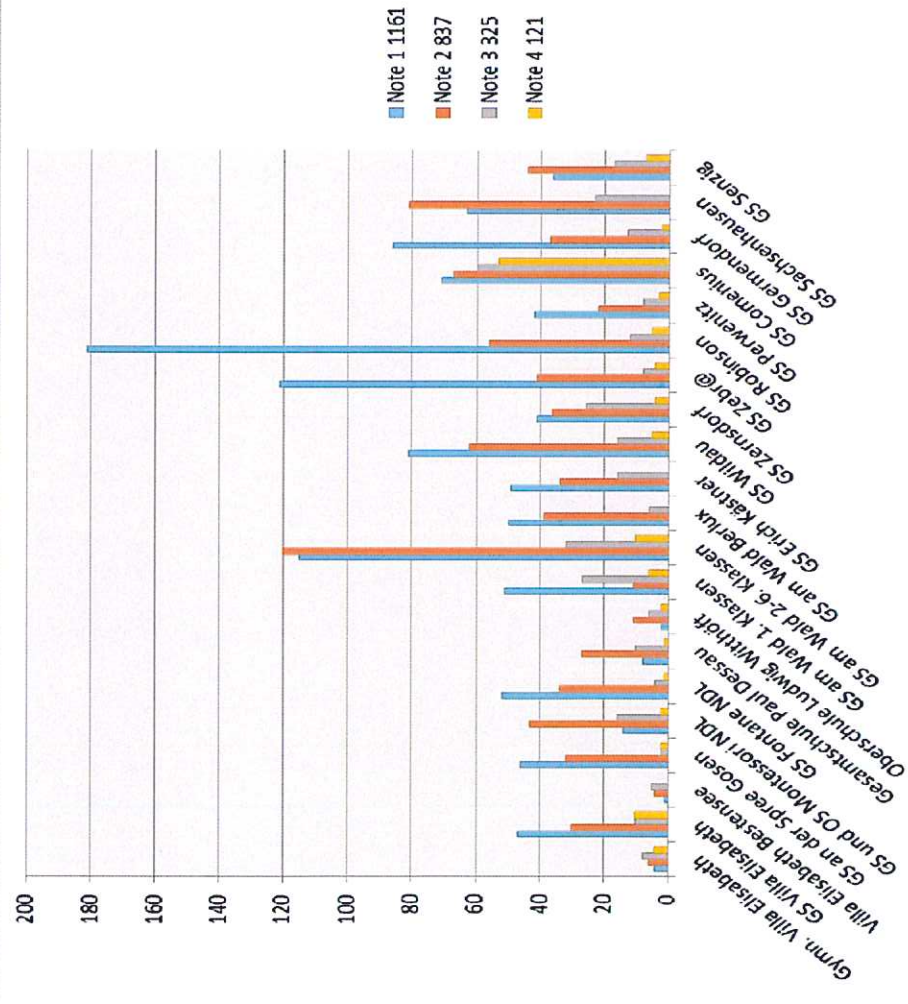
Auswertung bzw. Benotung der Abwechslung im Speiseplan – grafische Darstellung

Im Bereich der Abwechslung liegen die Noten 1 und 2 bei insgesamt 83%.



Auswertung bzw. Benotung des Geschmacks der Speisen – grafische Darstellung

Auch im Bereich des Geschmacks konnten wir ein gutes Ergebnis der Noten 1 und 2 von insgesamt 82% erzielen.



Für das Jahr 2020 hat die WSG Küchen folgende Maßnahmen festgelegt.

1. Beibehalten einer Rücklaufquote von mindestens 85%.
2. Erhöhung der Zufriedenheit (Note 1 und 2) um jeweils 2% zum Vorjahr.

Wir bedanken uns recht herzlich bei allen Schülerinnen, Schüler und Helfern, die uns bei der Durchführung zur Seite standen und zu einem guten Ergebnis beigetragen haben.

Mit freundlichen Grüßen.



Heiko Lemke
(Niederlassungsleiter WSG Küchen)



Sascha Diez
(Qualitäts- und Hygienebeauftragter WSG Küchen)