

Projekt CarbonFoodPrint - Interview

1. Fragen zur Person:

a. In welcher Funktion arbeiten sie bei [Firma]?

b. Seit wann arbeiten sie in dieser Funktion?

2. Fragen zum spezifischen Betrieb (in dem die Person arbeitet):

a. Was für Menukategorien beinhaltet Ihr Angebot?

b. Wie viele Menus produzieren Sie pro Tag (in etwa)?

i. Insgesamt?

ii. Je Menukategorie (falls bekannt)?

Kategorie	Ja	Anzahl	Kategorie	Ja	Anzahl	Kategorie	Ja	Anzahl	Anzahl Total (alle Menus)
Menu1			Vegi			Balance			

Zu Aufgabe i) Sonstiges:

Zu Aufgabe ii) Sonstiges:

c. Welche Faktoren (Ferien, Feiertage, Saison) **beeinflussen...**

i. ...die Menge Ihres Angebotes?

Faktor	Ja	Faktor	Ja	Faktor	Ja	Kriterium	Ja
Ferien		Feiertage		Saison		Region	

Sonstiges:

ii. ... die Vielfalt Ihres Angebotes?

Faktor	Ja	Faktor	Ja	Faktor	Ja	Kriterium	Ja
Ferien		Feiertage		Saison		Region	

Sonstiges:

d. Nach welchen Kriterien stellen Sie ein Menu zusammen?

Kriterium	Ja	Rang	Kriterium	Ja	Rang	Kriterium	Ja	Rang	Kriterium	Ja	Rang
Ausgewogenheit			Budget			Vorlieben der Konsumenten			Saison		

Sonstiges:

e. Nach welchen Kriterien entscheiden Sie sich für eine alternative Zutat der gleichen Art beispielsweise Poulet aus CH im Vergleich zu Poulet aus Ungarn?

Sonstiges:

Kriterium	Ja	Rang	Kriterium	Ja	Rang	Kriterium	Ja	Rang	Kriterium	Ja	Rang
Budget			Gewohnheit			Zeit			Saison		

Kriterium	Ja	Rang	Kriterium	Ja	Rang	Kriterium	Ja	Rang
Umwelt			Politik			Ich mache mir darüber keine Gedanken sondern vertraue darauf, dass sich diese der Lieferanten macht		

3. Fragen zur Projektidee:

a. Können Sie sich vorstellen, dass die Idee den CO2 Wert von Menus durch die Wahl von Zutaten zu senken in Ihrem Betrieb umsetzbar ist?

Ja		Nein	
----	--	------	--

Sonstiges:

i. Falls ja,

1. was halten Sie davon, dass Sie dabei durch einen Computer unterstützt werden?

2. Können Sie sich dabei irgendwelche Einschränkungen vorstellen?

ii. Falls nein, an was für Einschränkungen denken Sie?

b. Stellen Sie sich vor es würden keine Einschränkungen existieren (z.B. hätten Sie ein unbeschränktes Budget), haben Sie das Gefühl, dass sie mit diesem System, durch die Auswahl der Lebensmittel, den CO2 Wert von Menus

i. in Ihrem Betrieb wesentlich senken könnten?

ii. in der [Firma] wesentlich senken könnten?

c. Möchten Sie noch etwas Ergänzendes zu diesem Thema hinzufügen?

Hauptteil

4. Fragen zur Motivation:

a. Würden Sie im Bericht zusätzlich zum CO2 Wert ebenfalls folgende Angaben interessieren?

i. Was der CO2 Wert bedeutet z.B. wie viel gefahrener Autokilometer er entspricht?

Ja		Nein	
----	--	------	--

1. Würden Sie andere Vergleiche (ebenfalls) interessieren?
Was für welche?

ii. *(Würden Sie in solch einem Bericht zusätzlich zum CO2 Wert auch) Tipps darüber, wie Sie den CO2 Wert Ihrer Menus weiter senken können (interessieren)?*

iii. *(Würden Sie in solch einem Bericht zusätzlich zum CO2 Wert auch interessieren) wie sich der aktuelle CO2 Wert Ihres Betriebes über die Zeit verändert hat z.B. im Vergleich zu den letzten 2 Monaten?*

- b. Vergleich können auch zwischen verschiedenen Betrieben gemacht werden, dabei gibt es folgende Möglichkeiten:
- i. Sie sehen in welchem Bereich sich Ihr Betrieb befindet, beispielsweise „im unteren, mittleren oder oberen Drittel.“
 - ii. Sie sehen die exakten Position Ihres Betriebes, z.B. Rang 17.
 - iii. Sie sehen eine öffentlichen Rangliste aller Betriebe.

Können Sie sich vorstellen, durch eine dieser Varianten im Bericht zusätzlich motiviert zu werden den CO2 Wert Ihrer Menus weiter zu senken?

Ja		Nein	
----	--	------	--

Falls ja, durch welche?, Falls nein, warum?

- c. Gibt es noch andere Informationen, die Sie in solch einem Bericht interessieren würden? Falls ja, was für welche?

- d. Gibt es Information die Sie in solch einem Bericht demotivierend würden? Falls ja was für welche (z.B. Schlechtesten-CO2-Award, Pranger)?

- e. Können Sie sich vorstellen, dass Sie durch selbst gesetzte Ziele zusätzlich motiviert werden den CO2 Werte Ihrer Menus zu senken z.B. a) Im nächsten Monat 2% weniger CO2 Ausstoss im Menu1 oder für Tomaten bzw. b) im nächsten Monat weniger CO2 Ausstoss als der Durchschnitt aller Betriebe für Menu1 oder Tomanten hat.

- f. Können Sie sich vorstellen, dass Sie durch ein gemeinsames Ziel mit Ihren Kollegen aus anderen Betrieben zusätzlich motiviert werden den CO2 Wert Ihrer Menus zu senken? Z.B. a) gemeinsam 5% CO2 Reduktion bei Menu 1? Bzw. b) Gemeinsam weniger als einem Combi für 1000km ausstösst?

- g. Es gibt zwei Arten, den CO2 Wert darzustellen.
- i. Als absoluter, also effektiver CO2 Ausstoss, z.B. 16'000 kg CO2
 - ii. Als prozentuale Veränderung im Vergleich zu einem anderen Wert z.B. 5% besser im Vergleich zu z.B. Vormonat, Zielvorgabe, Kollegen,...

Welche Art der Information spricht Sie eher an. Warum?

- h. Können Sie sich vorstellen, dass Sie durch die Möglichkeit Ihren Kollegen, Ihre eigenen Erfahrungen, Tipps und Tricks mitzuteilen, zusätzlich dazu motiviert werden den CO2 Wert Ihrer Menus zu senken?

- i. Was motiviert Sie mehr, die Herausforderung ein Ziel zu erreichen oder der Erfolg ein Ziel erreicht zu haben?

Noch eine letzte Frage zum Bericht

- j. Was denken Sie, wie häufig ein solcher Bericht erscheinen müsste, damit er Sie bei der Reduktion von CO2 durch die Auswahl von Zutaten unterstützen kann?

Zusatzfragen

5. Fragen zum Requirements Elicitation:

Stellen Sie sich vor, Sie hätten die Möglichkeit Ihre Anforderungen an das System und an den Bericht direkt wenn sie auftreten über ein Programm auf Ihrem Mobiltelefon mitzuteilen. Beispielsweise während der Menugestaltung oder der Betrachtung des Berichtes oder auf dem nach Hause weg im Zug, wenn Sie nochmals daran denken, angeben.

- a. Würden Sie diese Möglichkeit begrüßen?

- b. Würden Sie diese Möglichkeit nutzen?

- c. Würden Sie die Möglichkeit des Feedbacks nutzen, wenn im SAP System bzw. im Bericht ein Link dafür zur Verfügung stehen würde, (und/oder e-Mail)?

6. Fragen zur Umsetzung:

- k. Sind Sie der Meinung, dass die CO₂ Werte von verschiedenen Betrieben in solch einem Bericht überhaupt miteinander verglichen werden können?
- a. Falls nein, was würde Ihrer Ansicht nach solch einen Vergleich ermöglichen?