

[Druckversion](#)

**Fragebogen**

**1 Startseite**

**Herzlich Willkommen zur CO2-Koch-Umfrage!**

Ihre Meinung ist uns wichtig! Nutzen Sie die Möglichkeit und helfen Sie mit, die Zukunft der Gastronomie nachhaltig zu prägen. Die online Umfrage ist bewusst kurz gehalten, damit wir ein möglichst breites Feedback für unsere Ergebnisse nutzen können.

**Darum geht's:**

Wir beabsichtigen mit unserem Projekt das Kochen in den Betrieben innerhalb Ihrer Firma klimafreundlicher zu gestalten. Das bedeutet, Sie dazu zu motivieren, Menüzutaten und -komponenten zu verwenden, deren Anbau und Transport möglichst wenig CO2 verursacht haben. Die wichtigste Person dabei sind Sie! Denn nur was in der Praxis umsetzbar ist, bringt für alle einen nachhaltigen Nutzen. [...]

Herzlichst  
[M.H.] und [F.S.] von der Universität Zürich

**2 Fragen zur Person**

**Fragen zur Person**

Die folgenden 3 Fragen beziehen sich auf Ihre Person.

**In welcher Funktion sind Sie momentan bei Ihrem Arbeitgeber angestellt?**

- Küchenchef
- Betriebsleiter
- Andere Funktion:

**Seit wann sind Sie in dieser Funktion bei Ihrem Arbeitgeber angestellt?**

Ich arbeite seit  Jahren in dieser Funktion bei meinem Arbeitgeber

**Haben Sie bereits am Telefoninterview teilgenommen, welches wir vor einigen Wochen durchgeführt haben?**

- Ja
- Nein

**Um Ihre Antworten später besser nachvollziehen zu können, wären wir erfreut, wenn Sie uns den Betriebsnamen und den Ort Ihres Betriebes mitteilen könnten? Diese Angaben werden nicht an Ihren Arbeitgeber oder an Dritte weitergegeben.**

Dies ist eine optionale Frage. Sie sind nicht verpflichtet, diese Frage zu beantworten.

Betriebsname   
Ort

**3 Fragen zum Betrieb**

**Fragen zum Betrieb**

Die folgende Fragen beziehen sich auf Ihren Betrieb, um zu erfahren, welche Dimensionen und Eigenschaften Ihr Betrieb aufweist. Dies ist für uns wichtig, damit wir am Ende sehen können, welche Art von Betrieben was für Bedürfnisse haben.

**Zu welchem Geschäftsbereich Ihrer Firma gehört Ihr Betrieb?**

- Eurest
- Scolarest
- Medirest
- Puur
- Anderer Geschäftsbereich:

**Bereiten Sie Ihre Menus ausschliesslich für Ihren eigenen Betrieb zu oder beliefern Sie auch noch einen anderen/andere Betrieb(e)?**

Trifft beides nicht auf Ihren Betrieb zu, geben sie bei der Antwort "Andere Situation" kurz an, wie die Zubereitung Ihrer Menus abläuft.

- Eigene Zubereitung ausschliesslich für den eigenen Betrieb
- Eigene Zubereitung und Belieferung eines oder mehrerer Betriebe(s)
- Andere Situation:

**Wie viele unterschiedliche Menukategorien bieten Sie in Ihrem Betrieb an?**

Mein Betrieb bietet  verschiedene Menukategorien an.

**Welche Menukategorien werden in Ihrem Betrieb konkret angeboten?**

Bei dieser Frage sind mehrere Antworten möglich. Wenn Sie zudem mehrere Menus bei der Antwort "Andere Menus:" angeben möchten, trennen Sie die einzelnen Antworten jeweils mit einem Komma. **Beispiel:** Balance Choice, Wok, Pasta Station

- Menu1
- Vegi-Menu
- Andere Menus:

**Ungefähr wie viele Menus werden an einem gewöhnlichen Tag (keine Ferien, kein spezieller Event) INSGESAMT in Ihrem Betrieb gekocht?**

Ungefähre Anzahl gekochter Menus:

Bitte Anzahl auswählen

- <25
- 25-49
- 50-75
- 76-99
- 100-149
- 150-199
- 200-249
- 250-299
- 300-399
- 400-499
- 500-749
- 750-999
- 1000-1499
- 1500-1999
- 2000-2999
- >3000

**Ungefähr wie viele Menus werden an einem gewöhnlichen Tag (keine Ferien, kein spezieller Event) PRO MENUKATEGORIE in Ihrem Betrieb in etwa gekocht?**

Die Angaben sind als Prozentanteil aller gekochten Menus (=100%) anzugeben.  
**Beispiel:** 100 Menus werden im Gesamten verkauft, 20 sind Menu1, 30 sind Vegi-Menüs und 50 sind andere Menüs. Dann wäre die Verteilung wie folgt: 20% Menu1, 30% Vegi-Menus und 50% andere Menüs. Schreiben sie dazu entweder die Prozentwerte in oder ziehen Sie den Kreis (Punkt) links aussen mit der Maus bis zur gewünschten Position nach rechts.

Menu1

Vegi-Menus

Andere Menüs

**Wie viele Mitarbeitende Ihres Teams arbeiten in Ihrem Betrieb an einem gewöhnlichen Arbeitstag (keine Ferien, kein spezieller Event) in der Küche?**

In meinem Betrieb arbeiten  Mitarbeiter in der Küche.

**4 Fragen zum SAP System**

**Fragen zum SAP System Teil 1**

Die folgende Frage bezieht sich auf die Menüvorschläge, welche Sie von Ihrer Firma über das SAP-System erhalten. (Wir meinen mit dem SAP System, das System, mit welchem die Menüs geplant werden)

**Ungefähr wie viele Änderungen machen Sie pro Woche an den vorgeschlagenen Menüs im SAP System?**

Mit Änderungen meinen wir das Auswechseln, neu Hinzufügen oder Streichen von **einzelnen Menükomponenten** und/oder **Menüzutaten** und **NICHT** das Verschieben eines ganzen Menüs auf einen anderen Wochentag.  
**Beispiele für Menükomponenten:** Saucen, Fleisch oder auch Beilagen wie Teigwaren, Reis, Eblí und weitere.  
**Beispiele für Menüzutaten:** Tomaten, Salz, Öl, Käse, Milch und weitere.

- Keine
- 1-3 Änderungen pro Woche
- 4-6 Änderungen pro Woche
- 7-9 Änderungen pro Woche
- 10-12 Änderungen pro Woche
- mehr als 12 Änderungen pro Woche

**4.1.1 Fragen zum SAP System 2**

**Fragen zum SAP System Teil 2**

Die folgende Frage bezieht sich auf die Entscheidungskriterien, nach welchen Sie die Menüvorschläge anpassen. (Wir meinen mit dem SAP System, das System, mit welchem die Menüs geplant werden)

**Was motiviert Sie ein Menü zu verändern? Klarer formuliert, wie stark hängt eine von Ihnen vorgenommene Änderung einer Menükomponente oder Menüzutat in einem Menüvorschlag von folgenden Kriterien ab?**

**Beispiele für Menükomponenten:** Saucen, Fleisch oder auch Beilagen wie Teigwaren, Reis, Eblí und weitere.

**Beispiele für Menüzutaten:** Tomaten, Salz, Öl, Käse, Milch und weitere.

	spielt überhaupt keine Rolle	spielt eine geringe Rolle	spielt sicherlich eine Rolle	Dieses Kriterium ist eines der wichtigsten Gründe für Anpassungen
Warenkosten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ausgewogenheit der Menüs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vorlieben der Gäste	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Saison	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Compliance	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Umweltaspekte/-einflüsse	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**Gibt es noch weitere Kriterien, von denen eine von Ihnen vorgenommene Änderung einer Menükomponente oder Menüzutat in einem Menüvorschlag abhängt?**

Listen Sie dafür die Kriterien jeweils in den entsprechenden Textfeldern mit einem Komma getrennt auf.

**Beispiel:** Kriterium 1, Kriterium 2,...

spielt eine geringe Rolle

spielt sicherlich eine Rolle

Dieses Kriterium ist eines der wichtigsten Gründe für Anpassungen

**5 Fragen zum Bericht - Allgemein und Darstellung der CO2-Ausstosswerte**

**Fragen zum Bericht**

Bald wird am Ende des Monats jedem Betrieb ein **graphischer Bericht** mit Informationen über den CO2-Ausstoß der in diesem Betrieb verwendeten Menüzutaten und Menükomponenten geschickt. Dabei wird jeder Betrieb zusätzlich über seine 5-10 klimafreundlichsten Menüs informiert, sowie über das Menü welches betriebsübergreifend den geringsten bzw. den höchsten CO2-Ausstoß verursacht hat.

Der CO2 Ausstosswert eines Menüs ist die Summe aller CO2 Mengen die durch die Produktion und den Transport der im Menü verwendeten Zutaten entstehen. Die Berechnung dieser Werte basiert auf einer anerkannten Methode.

**Allgemeine Fragen zum Bericht**

**Wie häufig sollte so ein Bericht Ihrer Meinung nach erscheinen, damit der Bericht Sie bei der Reduzierung des CO2-Ausstosses Ihrer Menüs optimal unterstützt?**

- Wöchentlich
- Alle 2 Wochen
- Monatlich
- Jedes Quartal
- Jährlich

**Darstellung der CO2-Ausstosswerte Ihrer Menüs**

Wie sollen die CO2-Ausstosswerte Ihrer Menus Ihrer Meinung nach dargestellt werden, damit sie für Sie aussagekräftig sind?

- Absoluter Wert:  
Beispiel: 16000kg CO2 weniger CO2-Ausstoss als im letzten Monat
- Prozentualer Vergleich:  
Beispiel: 3% weniger CO2-Ausstoss als im letzten Monat
- Beide Darstellungsvarianten

Wie soll der CO2-Ausstosswert Ihrer Menus Ihrer Meinung nach zusätzlich dargestellt werden, damit er Sie anspricht?

	Diese Variante macht absolut keinen Sinn.	Diese Variante scheint mir nicht so sinnvoll.	Kann ich nicht beantworten.	Sehe ich als eher sinnvolle Variante.	Auf jeden Fall, diese Variante finde ich super sinnvoll.
Er wird durch die Anzahl Kilometer dargestellt, die ein Verkehrsmittel zurücklegen muss, um denselben CO2-Ausstoss zu verursachen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Er wird durch die Strommenge dargestellt, die in einem gewöhnlichen Haushalt verbraucht werden muss, um denselben CO2-Ausstoss zu verursachen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Er wird durch die Anzahl Bäume dargestellt, die benötigt wird, um denselben CO2-Ausstoss wieder zu verarbeiten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Er wird durch die Anzahl Tage dargestellt, die ein gewöhnlicher Haushalt beheizt werden muss, um denselben CO2-Ausstoss zu verursachen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Haben Sie noch weitere Vorschläge zur Darstellungsart der CO2-Ausstosswerte Ihrer Menus, die Sie interessieren?

Listen Sie dafür die Darstellungsarten mit einem Semikolon ";" getrennt und auf einer neuen Zeile auf.

Beispiel:

- Darstellungsart 1;
- Darstellungsart 2;
- Darstellungsart 3;...

## 6 Fragen zum Bericht - Vergleich von Betrieben und dessen Darstellung

### Fragen zum Bericht

#### Vergleich von Betrieben

In solch einem Bericht ist es auch möglich, die CO2 Werte einzelner Menukategorien, ganzer Betriebe oder Betriebsgruppen miteinander zu vergleichen. Solche Vergleiche sind jedoch nur sinnvoll wenn die Bedingungen des Vergleiches fair sind. Dies kann von vielen Faktoren abhängen.

Wie stark müssen folgende Faktoren bei einem Vergleich verschiedener Betriebe bezüglich des CO2-Ausstosses ihrer Menus berücksichtigt werden, damit Ihnen der Vergleich als fair erscheint?

- 1 Stern = Spielt überhaupt keine Rolle
- 4 Sterne = Spielt eine entscheidende Rolle

	Spielt überhaupt keine Rolle			Spielt eine entscheidende Rolle
Grösse des Betriebes anhand gekochter Menus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Grösse des Betriebes anhand der Anzahl der Mitarbeiter, die in der Küche arbeiten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Anzahl der angebotenen Menukategorien in einem Betrieb	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Standort eines Betriebes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vorlieben der Kundschaft/Gäste	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Gibt es noch weitere Faktoren, die berücksichtigt werden müssen, damit Ihnen der Vergleich als fair erscheint?

Listen Sie dafür die weiteren Faktoren jeweils in den entsprechenden Textfeldern mit einem Komma getrennt auf.

Beispiel: Faktor 1, Faktor 2,...

Kann eine geringe Rolle für einen fairen Vergleich spielen.

Spielt sicherlich eine Rolle für einen fairen Vergleich.

Ohne diesen Faktor zu beachten, ist ein fairer Vergleich erst gar nicht möglich.

Was halten Sie davon, wenn nur Betriebe mit einer ähnlichen Betriebsgrösse miteinander verglichen werden?

Bei mehreren Begründungen, trennen Sie diese im Textfeld jeweils mit einem Komma.

- halte ich für sinnvoll aus folgendem(en) Grund(Gründen):
- halte ich NICHT für sinnvoll aus folgendem(en) Grund(Gründen):

## 7 Fragen zum Bericht - Informationen zur Berechnung der CO2-Ausstosswerte

### Fragen zum Bericht

#### Informationen zur Berechnung der CO2-Ausstosswerte

Möchten Sie in solch einem Bericht auch zusätzlich darüber informiert werden, wie die CO2-Ausstosswerte Ihrer Menus zustande gekommen sind?

- Ja
- Nein, weil...

#### 7.1.1 Beispiele für Informationen zur Berechnung der CO2-Ausstosswerte

Wie gut finden Sie folgende Beispiele von zusätzlichen Informationen in solch einem Bericht?

	finde ich gar nicht gut	finde ich eher schlecht	finde ich eher gut	Auf jeden Fall, finde ich super.
Angaben dazu, wie der CO2-Ausstosswert von Menüzutaten konkret zu Stände kommt. Beispiel: 1kg Tomaten verursacht 500kg CO2: 200kg CO2 davon durch den Anbau, 300kg CO2 davon durch den Transport,...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Angaben dazu, wie der CO2-Ausstosswert für ein Menu zu Stände kommt. Beispiel: 1 Portion des Menu1 verursacht 1500kg CO2: 1000kg CO2 durch das Schweinesteak, 300kg CO2	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

durch die Bratkartoffeln und 200kg CO2 durch die Krautstiele,...

Angaben dazu, wodurch die Unterschiede in den CO2-Ausstosswerten von Menüzutaten unterschiedlicher Herkunft konkret entstehen.

Beispiele: der Unterschied zwischen einer Tomate aus Marokko und einer Tomate aus Italien oder auch der Unterschied zwischen Pouletfleisch aus der Schweiz und Pouletfleisch aus Ungarn.

Gibt es noch weitere Beispiele von zusätzlichen Informationen, die Sie in solch einem Bericht für sinnvoll halten?

Listen Sie dafür die Beispiele mit einem Semikolon ";" und einem neuen Abschnitt getrennt auf.

Beispiel: Beispiel 1; Beispiel 2; Beispiel 3;...

Empty text box for providing additional examples.

8 Fragen zum Bericht - Zusätzliche Elemente

Fragen zum Bericht

Zusätzliche Elemente

Möchten Sie in solch einem Bericht Tipps erhalten, die Ihnen helfen, den CO2-Ausstoss Ihrer Menus weiter zu reduzieren?

Beispiel: "Wenn Sie im nächsten Monat Krautstiele durch Rübli ersetzen, können Sie den CO2-Ausstoss Ihrer Menus weiter senken."

- Radio buttons for: auf jeden Fall, auch wenn es nur allgemeine Tipps sind; gut, aber nur wenn die Tipps auf meinen Betrieb zugeschnitten sind; auf keinen Fall, weil...

Falls die Berechnungen und Vergleiche in diesem Bericht aus Ihrer Sicht fair sind, wie stark würde Sie ein gruppierter Vergleich in solch einem Bericht motivieren?

Beispiel: "Sie befinden sich im oberen Drittel aller aus Ihrer Sicht vergleichbaren Betriebe innerhalb Ihrer Firma."

1 Stern = gar nicht; 4 Sterne = finde ich toll, auf jeden Fall

- Radio buttons for: Gar nicht; Ich denke eher weniger; Kann motivierend wirken; Finde ich toll, auf jeden Fall

Falls die Berechnungen und Vergleiche in diesem Bericht aus Ihrer Sicht fair sind, wie stark würde Sie eine Rangliste in solch einem Bericht motivieren?

Beispiel: "Sie befinden sich auf Platz 50 aller aus Ihrer Sicht vergleichbaren Betriebe innerhalb Ihrer Firma."

1 Stern = gar nicht; 4 Sterne = finde ich toll, auf jeden Fall

- Radio buttons for: Gar nicht; Ich denke eher weniger; Kann motivierend wirken; Finde ich toll, auf jeden Fall

Falls es einen gruppierten Vergleich geben würde, welche der 3 folgenden Möglichkeiten bevorzugen Sie?

- Radio buttons for: Eine anonyme Darstellung (nur für Sie in Ihrem Betrieb sichtbar); Die interne Veröffentlichung (innerhalb Ihrer Firma sichtbar); Die interne und externe Veröffentlichung (auch für Gäste des Betriebes sichtbar)

Falls es eine Rangliste geben würde, welche der 3 folgenden Möglichkeiten bevorzugen Sie?

- Radio buttons for: Eine anonyme Darstellung (nur für Sie in Ihrem Betrieb sichtbar); Die interne Veröffentlichung (innerhalb Ihrer Firma sichtbar); Die interne und externe Veröffentlichung (auch für Gäste des Betriebes sichtbar)

9 Fragen zur Umsetzung und zur persönlichen Motivation

Fragen zu Ihrer persönlichen Motivation

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

Um einen Wert zu setzen, klicken Sie auf den Balken. Anschließend können Sie den Kreis (Punkt) an die gewollte Stelle ziehen.

Wie sehr mögen Sie es...

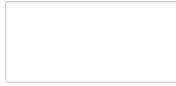
1 Stern = mag ich überhaupt nicht; 4 Sterne = finde ich toll

Table with 5 columns: Statement, mag ich überhaupt nicht, gefällt mir weniger, bin ich interessiert daran, finde ich toll. Rows include statements about discussing topics, team goals, new ideas, competition, and product testing.

Fragen zur Umsetzung

Welche Einschränkungen/Probleme oder zusätzliche Anforderungen sehen Sie, die beachtet werden müssen, um Sie beim klimafreundlichen Kochen optimal zu unterstützen?

Diese Frage bezieht sich hauptsächlich auf den Bericht oder auf den Menüplanungs- und Bestellprozess.



---

**10 Fragen zur Nutzung einer Feedback App****Fragen zur Nutzung der iRequire Feedback App**

iRequire ist eine App, die es Ihnen ermöglicht, anonym mit Ihrem Smartphone Ihre Wünsche und Bedürfnisse über die Umsetzung des Projektes mitzuteilen. Beispielsweise darüber, wie die CO2-Ausstosswerte ihrer Menus im SAP-System und im Bericht dargestellt werden sollen oder was zusätzlich berücksichtigt werden muss, damit Vergleiche fair sind. Somit können Sie uns auch nachträglich noch Feedback zum System geben. Beispielsweise über Dinge, welche Ihnen erst nach der Einführung in Ihrem Betrieb auffallen.

Die App gibt es gratis für Android Smartphones und bald auch für iPhones. Der Link direkt zur App finden Sie hier:

Android app on Google Play

Die App ist auf Englisch, eine Deutsche Beschreibung dazu finden Sie hier: Anleitung iRequire App

Wir möchten Sie bitten die unten stehende Frage zur iRequire App zu beantworten.

**Würden Sie die App iRequire nutzen, um uns Feedback über die Anpassungen im SAP-System und den Bericht zu geben?**

- Ja  
 Nein, weil...

---

**10.1.1 Begründung und Alternative zur iRequire Feedback App**

**Würden Sie es dann begrüssen, wenn im SAP-System oder im Bericht ein Link zu einem Online Formular oder eine E-Mail Adresse angegeben wird, damit Sie Ihre Änderungsvorschläge auf diese Weise mitteilen können?**

- Ja  
 Nein, weil...

---

**11 Abschlussbestätigung****Abschlussbestätigung**

Sie sind am Ende des Fragebogens angelangt. Sobald Sie auf "Weiter" klicken, sind keine Änderungen Ihrer Antworten mehr möglich und Sie gelangen auf die Schlussseite.

Falls Sie Ihre Antworten noch anpassen möchten, können Sie dies mit dem "Zurück"-Button tun.

Wenn Sie die Umfrage abschliessen möchten, klicken Sie auf "Weiter".

---

**12 Endseite****Vielen Dank für Ihre Teilnahme!**

Wenn Sie noch irgendwelche Fragen zum CarbonFoodPrint Projekt oder allgemeine Anmerkungen haben, können Sie uns gerne unter der Email-Adresse [...]@uzh.ch Ihr Feedback zukommen lassen.

Wir wünschen Ihnen noch einen schönen Tag!

Herzlichst  
[M.H.] und [F.S.] von der Universität Zürich

Close window