

Auswertung Kundenzufriedenheitsumfrage 2016

Niederlassung WSG Küchen: Bereich Schulverpflegung
Zeitraum: November – Dezember 2016

Informationen zum Ablauf der Kundenbefragung.

Aus den Erfahrungen und Erkenntnisse der letzten Jahre und die positiven Rückmeldungen aus den einzelnen Schulen haben wir unsere Art der Kundenzufriedenheitsumfrage beibehalten.

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

Nachstehend können Sie die Benotung der Schüler nachvollziehen.

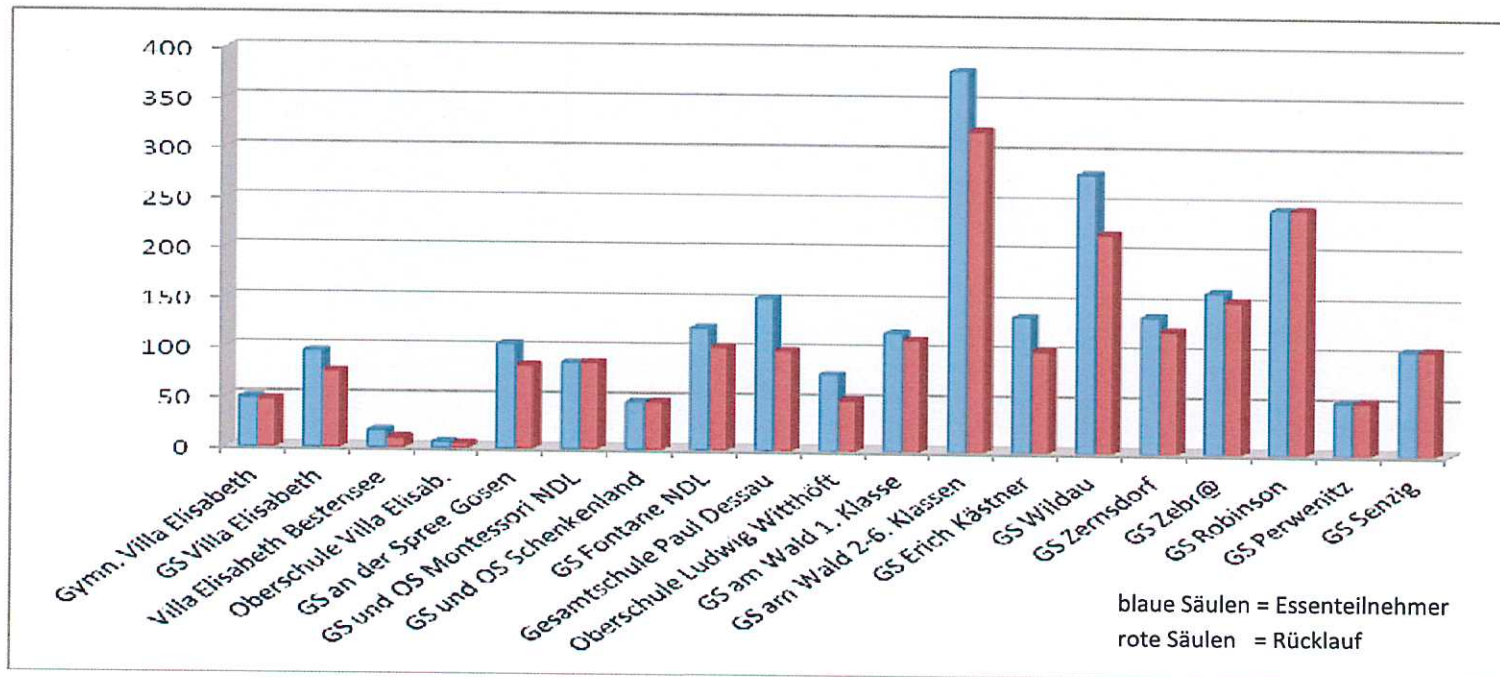
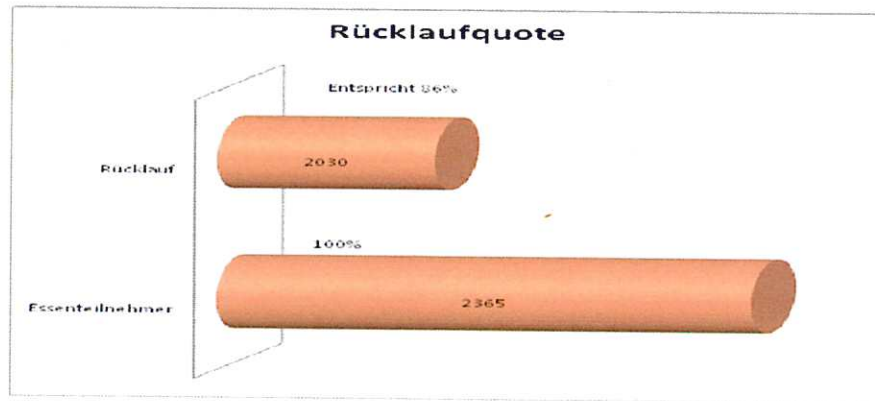
Die gesetzten Ziele des letzten Jahres haben wir somit nicht vollständig erreicht. Die Rücklaufquote von mindestens 85 % erreicht, aber im Vergleich zum Vorjahr gesunken. Erhöhung der Zufriedenheit - Note 1 bis 2 - um jeweils 2% nicht erreicht).

Vielen Dank.



Auswertung der Rücklaufquote – grafische Darstellung

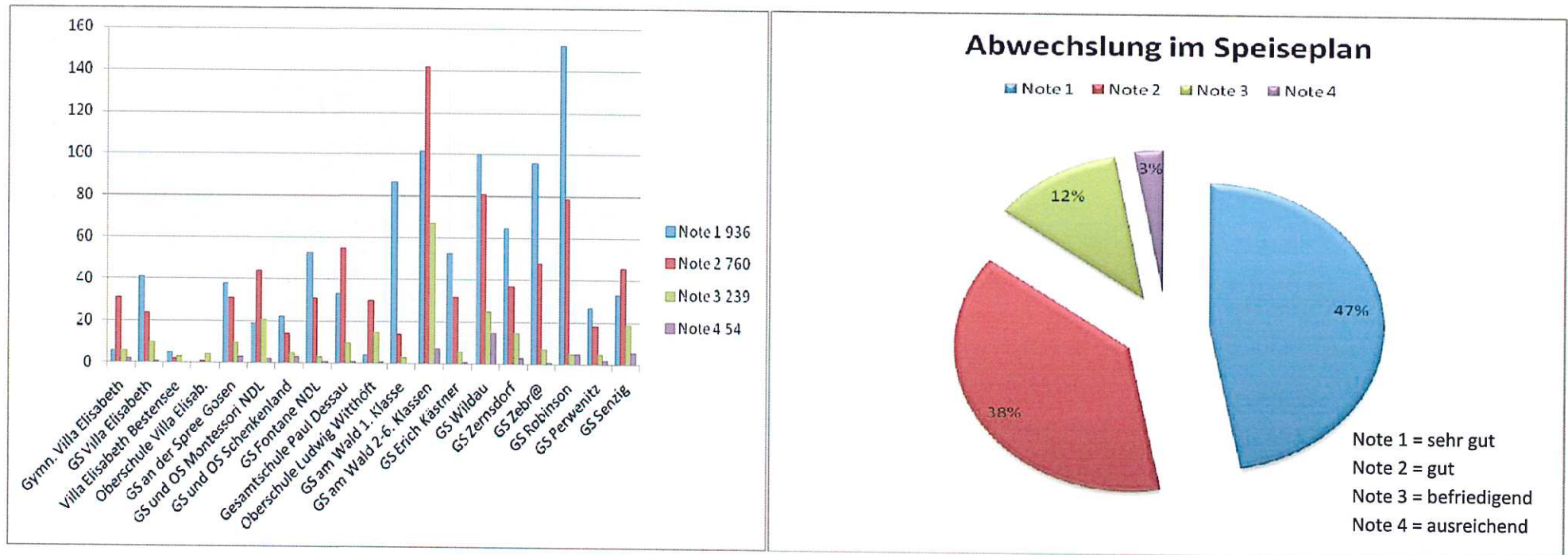
Die Rücklaufquote ist im Vergleich zum Vorjahr um 2 % gesunken (von 88 % auf 86 %).



Auswertung bzw. Benotung der Abwechslung im Speiseplan – grafische Darstellung

Im Bereich der Abwechslung gab es bei den Noten 1 und 2 einen geringen Zuwachs im Vergleich zum Vorjahr

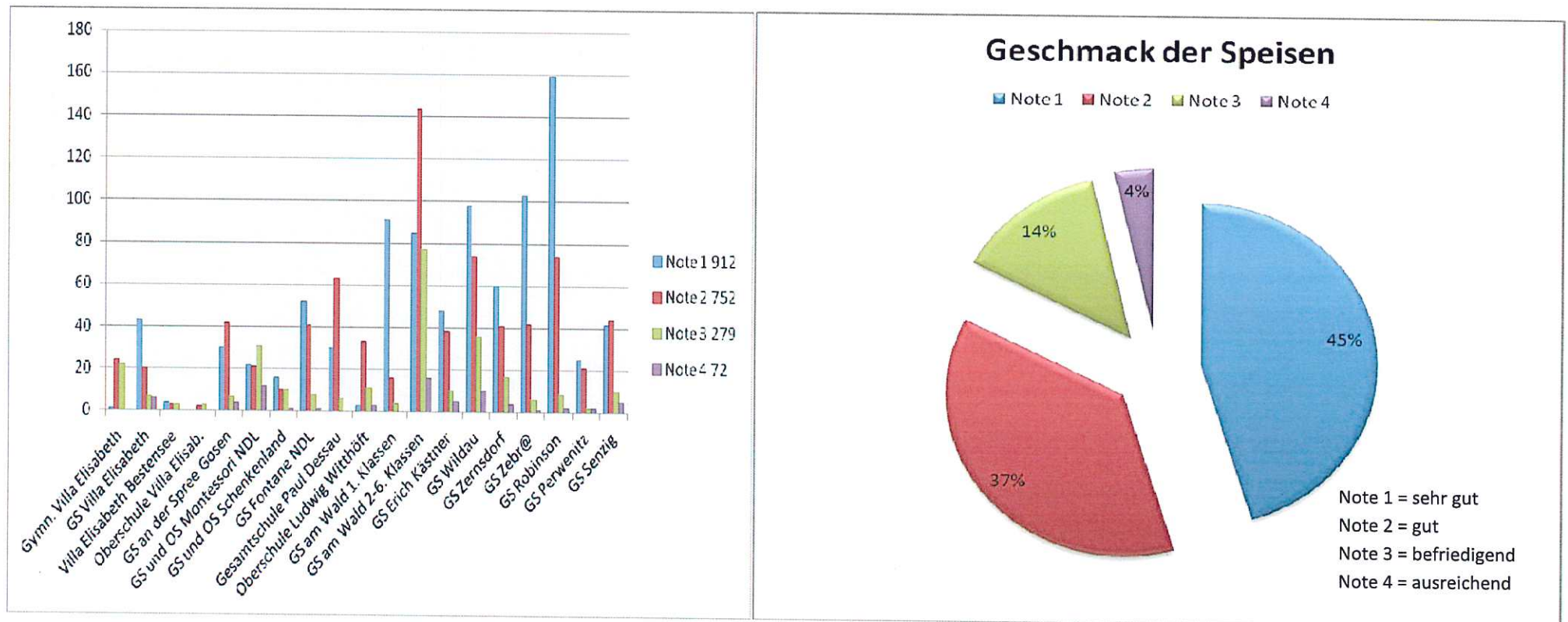
(von 84 % auf 85 %).



Auswertung bzw. Benotung des Geschmacks der Speisen – grafische Darstellung

Auch im Bereich des Geschmacks konnten wir ein fast gleichwertiges Ergebnis der Noten 1 und 2 erzielen

(von 83 % auf 81 %).



Für das Jahr 2017 hat die WSG 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 Schülern 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)