

Gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in der Gemeinschaftsgastronomie

Fragebogen zur Durchführung einer Fachbegleitung

source: <https://doi.org/10.7892/boris.105567> | downloaded: 27.11.2021

u^b

UNIVERSITÄT
BERN



Berner
Fachhochschule



Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion
Nationales Forschungsprogramm NFP 69

Impressum

Herausgeber

Berner Fachhochschule (BFH),
Fachbereich Gesundheit und Institut
für Sozial- und Präventivmedizin
(ISPM), Universität Bern

Autoren

Stefan Siegenthaler, BSc in
Ernährung und Diätetik (BFH) und
Sigrid Beer-Borst, Dipl. Oec-troph.
UNIV. (ISPM)

Forschungsprojekt

Gesund + Gut: Na Klar! Massnahmen
zur Senkung des Salzkonsums bei
Schweizer Erwerbstätigen
[http://www.nfp69.ch/de/projekte/
wie-soll-sich-die-bevoelkerung-
gesund-ernaehren/projekt-
salzkonsum](http://www.nfp69.ch/de/projekte/wie-soll-sich-die-bevoelkerung-gesund-ernaehren/projekt-salzkonsum)

Gestaltung

Nadia Studer und Laura Biel

Finanzierung

Schweizerischer Nationalfonds,
Nationales Forschungsprogramm
NFP69 Gesunde Ernährung und
nachhaltige Lebensmittelproduktion,
Projekt Nr. 145149
Schweizerische Herzstiftung
Gesundheitskompetenzpreis 2016
der Allianz Gesundheitskompetenz

Zitierweise

Siegenthaler S, Beer-Borst S. Ge-
sundheitsförderndes Verpfle-
gungsangebot in der Gemeinschafts-
gastronomie. Fragebogen zur
Durchführung einer Fachbegleitung.
Bern: Berner Fachhochschule und
Universität Bern, 1. Auflage 2017.

© Berner Fachhochschule,
Universität Bern
1. Auflage, Bern, April 2017

→ In den Fragebogen wird der Einfachheit halber meistens die männliche Form verwendet. Die weibliche Form ist selbstverständlich immer mit eingeschlossen.

Hilfsmittel

Fragebogen

- + Fragebogen «Kick-off»
- + Fragebogen «Workshop»
- + Fragebogen «Evaluation Fachbegleitung»

ID _____

Gemeinschaftsgastronomie

Fragebogen Kick-off Meeting

Es geht um die Themen gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (GG) und Salz in der Ernährung.

Der Fragebogen richtet sich an alle Mitarbeitenden des GG-Betriebes im Bereich Küche (Produktion) und Restaurant (Speiseausgabe, -verkauf, Kundenkontakt). Er dient dazu, die Planung und Umsetzung der Interventionen zur Optimierung der Mahlzeiten auf Ihre Arbeitssituation im GG-Betrieb abzustimmen.



Bitte beantworten Sie die nachfolgenden Fragen spontan und ohne fremde Hilfe aus Ihrer persönlichen Sicht. Es gibt kein Richtig oder Falsch.

Hinweise

Alle Ihre Angaben werden **streng vertraulich** behandelt. Nur die Mitarbeitenden der Forschungsgruppe können diese einsehen.

Beim Ausfüllen gilt zu beachten: Es ist wichtig, dass Sie Ihre persönliche Einschätzung abgeben. Wählen Sie jene Antwort, die insgesamt am besten für Sie zutrifft.

Je nach Symbol gehen Sie wie folgt vor:

<input type="checkbox"/>	<p>Kreuzen Sie die für Sie passende Antwort an.</p> <p>Bei manchen Fragen gibt es nur eine Antwort, bei anderen Fragen können mehrere Antworten angekreuzt werden.</p> <p>Sollten Sie ein falsches Kästchen angekreuzt haben, <i>malen Sie dieses komplett aus</i> <input type="checkbox"/> <i>und kreuzen Sie dann das richtige Kästchen an</i> <input checked="" type="checkbox"/></p>
_ _	<p>Hier gilt es eine Zahl einzutragen. Bitte schreiben Sie diese in gut leserlicher Schrift auf die Linie.</p> <p>Sollte die Antwort 'Null' sein, tragen Sie bitte <u>0</u> ein.</p>
	<p>Bei einigen wenigen Fragen müssen sie etwas schreiben. Bitte schreiben Sie Ihre Antwort gut leserlich in GROSSBUCHSTABEN</p>
	<p>Mit diesem Pfeil wird auf die nächste Frage verwiesen, die es zu beantworten gilt, z.B. ⇒ Frage 21</p>

Frage A1

Was ist Ihre derzeitige Funktion im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Betriebsleiter Gemeinschaftsgastronomie
- ₂ Küchenchef / Produktionsleiter
- ₃ Koch (inkl. Chefkoch → *ehemals Gastronomiekoch / Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie*)
- ₄ Diätkoch
- ₅ Küchenangestellter
- ₆ Restaurationsleiter
- ₁₀ Restaurationsfachmann
- ₁₁ Restaurationsangestellter
- ₁₂ Andere Funktion:

~~☒~~ _____

Frage A2

In welchen der folgenden Bereiche in der Küche (Produktion) arbeiten Sie aktuell?

Mehrere Antworten möglich.

- _{1/0} Saucier (inkl. Rotisseur, Poissonier)
- _{1/0} Entremetier
- _{1/0} Garde-manger
- _{1/0} Patissier
- _{1/0} Leitung, Planung, Administration der Küche
- _{1/0} Anderer Bereich in der Küche:

~~☒~~ _____

- ₇ Ich bin nicht in der Küche tätig

Frage A3

In welchen der folgenden Bereiche im Restaurant (Speiseausgabe, -verkauf, Kundenkontakt) arbeiten Sie aktuell? Mehrere Antworten möglich.

- _{1/0} Speiseausgabe
- _{1/0} Betreuung Selbstbedienung, Free flow Bereich
- _{1/0} Kasse, Verkauf
- _{1/0} Leitung, Planung, Administration des Restaurants
- _{1/0} Anderer Bereich im Restaurant:

~~☒~~ _____

- ₇ Ich bin nicht im Restaurant tätig

Frage A4.1

Sind Ihnen die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie bekannt? Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

₁ Ja ⇨

₀ Nein ⇨ Frage A5

Frage A4.2

Wo haben Sie schon von den Schweizer Qualitätsstandards gehört oder darüber gelesen? Mehrere Antworten möglich.

- _{1/0} Arbeitskollegen, Mitarbeiter im eigenen Betrieb
- _{1/0} Arbeitskollegen in anderen Betrieben
- _{1/0} Verpflegungsteilnehmende / Gäste
- _{1/0} Schweizerischer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG
- _{1/0} Produzenten / Lieferanten
- _{1/0} Bekannte / Verwandte / Freunde
- _{1/0} Zeitung, Zeitschriften
- _{1/0} Internet
- _{1/0} Postversand
- _{1/0} Fachzeitschriften, z.B. Salz & Pfeffer, gastro facts
- _{1/0} Von Anderswo:

~~☒~~ _____

Frage A4.3

Haben Sie schon einmal die Broschüre zu den Schweizer Qualitätsstandards gesehen oder darin gelesen? Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

₁ Ja, schon gesehen

₂ Ja, schon darin gelesen

₀ Nein

Frage A5

Wie schätzen Sie den Salzgehalt der folgenden Lebensmittel/Speisen ein?

Geben Sie für jedes Lebensmittel / jede Speise eine Antwort.

Lebensmittel/Speise	Salzgehalt		
	Hoch	Mittel	Niedrig
Gemüsecremesuppe (konsumfertig)	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₁
Brot	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₁
Apfel (roh, unverarbeitet)	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₁
Aromat	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₁
Spaghetti (gekocht)	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₁
Pouletbrust (roh, unverarbeitet)	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₁

Frage A6

Welche ist die Höchstmenge an Salz, die ein Erwachsener in der Schweiz pro Tag aufnehmen sollte? Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ 5 Gramm (1 Teelöffel)
- ₂ 7.5 Gramm (1.5 Teelöffel)
- ₃ 10 Gramm (2 Teelöffel)
- ₄ 15 Gramm (3 Teelöffel)
- ₈ Ich weiss nicht

Frage A7

Denken Sie, dass eine zu hohe Salzaufnahme Auswirkungen auf die Gesundheit hat?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Ja
- ₀ Nein
- ₈ Ich weiss nicht

Um die Antworten dieses Fragebogens nach Gruppen auswerten zu können, bitten wir Sie um folgende Angaben zu Ihrer Person. Auch diese Angaben werden anonym ausgewertet und vertraulich behandelt.

Frage A8

Bitte nennen Sie uns Ihren Jahrgang: __ __ __ __

Frage A9

Bitte nennen Sie uns Ihr Geschlecht

- ₁ Männlich ₂ Weiblich

Frage A10

Was ist die höchste Ausbildung, die Sie abgeschlossen haben?

(Abgeschlossen heisst mit Erhalt eines Diploms, Attests, Zertifikats oder Abschlusszeugnis.)

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁₁ Obligatorische Schule (9 Jahre)
₂₃ 2 Jährige berufliche Grundbildung mit eidg. Berufsattest
₂₄ 3 oder 4 Jährige berufliche Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis
₂₆ Fachmittelschule, Diplommittelschule
₂₈ Berufsmaturität
₂₉ Gymnasiale Maturität (Gymnasium)
₃₁ Höhere Berufsbildung (Eidg. Fähigkeitsausweis, Eidg. Diplom bzw. Meisterdiplom)
₃₃ Höhere Fachschule (HF Diplom)
₃₅ Fachhochschule, Pädagogische Hochschule
₃₆ Universitäre Hochschule
₄₀ Andere Ausbildung:

₀ Keine Ausbildung abgeschlossen

Frage A11

Welche Aussage trifft auf Sie zu? Kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Ich bin Raucher
₂ Ich bin Ex-Raucher (früher einmal geraucht)
₃ Ich bin Nicht-Raucher (nie geraucht)
₉ Keine Antwort

Ich habe den Fragebogen ausgefüllt am Tag __ __ Monat __ __ Jahr 20 __ __

VIELEN DANK FÜR IHRE ANGABEN

Nur zum internen Gebrauch

Erhalten u. kontrolliert am Tag __ __ Monat __ __ Jahr 20 __ __ durch (Kürzel)

Dateneingabe erfolgt am Tag __ __ Monat __ __ Jahr 20 __ __ durch (Kürzel)

Keine Antwort: Code < 9 > ; Weiss nicht: Code < 8 > ; Nicht zutreffend <7 >

ID Betrieb _ _ _ _ _

Gemeinschaftsgastronomie

Fragebogen Workshop 1

Es geht um Fragen der Guideline compliance im Zusammenhang mit den Themen gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (GG) und Salz in der Ernährung.

Zielgruppe

Die Fragen dieses Leitfadens richten sich an alle Mitarbeitenden des GG-Betriebes im Bereich Küche (Produktion) und Restaurant (Speiseausgabe, -verkauf, Kundenkontakt), die am Workshop teilnehmen.

Zielsetzung



In einem partizipativen Prozess soll anhand der Fragen der inhaltliche/fachliche Rahmen für die Interventionsphase 1 gemeinsam abgesteckt und die Teilnehmenden für die Themen gesundheitsfördernde GG und Salz in der Ernährung sensibilisiert werden.

Hinweis

Alle Angaben werden streng vertraulich behandelt und anonym ausgewertet. Nur die Mitarbeitenden der Forschungsgruppe können diese einsehen.

Beim Ausfüllen gilt zu beachten: Es ist wichtig, dass Sie Ihre persönliche Einschätzung abgeben. Wählen Sie jene Antwort, die insgesamt am besten für Sie zutrifft.

Je nach Symbol gehen Sie wie folgt vor:

<input type="checkbox"/>	<p>Kreuzen Sie die für Sie passende Antwort an.</p> <p>Bei manchen Fragen gibt es nur eine Antwort, bei anderen Fragen können mehrere Antworten angekreuzt werden.</p> <p>Sollten Sie ein falsches Kästchen angekreuzt haben, <i>malen Sie dieses komplett aus</i> <input type="checkbox"/> <i>und kreuzen Sie dann das richtige Kästchen an</i> <input checked="" type="checkbox"/></p>
_ _	<p>Hier gilt es eine Zahl einzutragen. Bitte schreiben Sie diese in gut leserlicher Schrift auf die Linie.</p> <p>Sollte die Antwort 'Null' sein, tragen Sie bitte <u>_0_</u> ein.</p>
	<p>Bei einigen wenigen Fragen müssen sie etwas schreiben. Bitte schreiben Sie Ihre Antwort gut leserlich in GROSSBUCHSTABEN</p>
	<p>Mit diesem Pfeil wird auf die nächste Frage verwiesen, die es zu beantworten gilt, z.B. ⇒ Frage 21</p>

Einstieg

Nachdem wir Ihnen die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie vorgestellt haben, möchten wir gerne Ihre Meinung und Einschätzung zu deren Umsetzbarkeit erfahren.

Frage B1

In welchem Masse stimmen Sie den präsentierten Inhalten der Schweizer Qualitätsstandards zu?

- Stimme voll und ganz zu..... ₄
Stimme eher zu..... ₃
Stimme eher gar nicht zu ₂
Stimme überhaupt nicht zu ₁

Frage B2.1

Ich finde die Umsetzung der präsentierten Kriterien zum Verpflegungsangebot der Schweizer Qualitätsstandards in unserem Personalrestaurant wichtig.

- Stimme voll und ganz zu..... ₄
Stimme eher zu..... ₃
Stimme eher gar nicht zu ₂
Stimme überhaupt nicht zu ₁

Frage B2.2

Ich finde die Umsetzung der präsentierten Kriterien zum Verpflegungsangebot der Schweizer Qualitätsstandards in unserem Personalrestaurant sinnvoll.

- Stimme voll und ganz zu..... ₄
Stimme eher zu..... ₃
Stimme eher gar nicht zu ₂
Stimme überhaupt nicht zu ₁

Frage B2.3

Ich finde die Umsetzung der präsentierten Kriterien zum Verpflegungsangebot der Schweizer Qualitätsstandards in unserem Personalrestaurant machbar.

- Stimme voll und ganz zu..... ₄
Stimme eher zu..... ₃
Stimme eher gar nicht zu ₂
Stimme überhaupt nicht zu ₁

Frage B2.4

Welchen Vorteil/Nutzen, bzw. Nachteil bringt die Umsetzung einzelner Kriterien der Schweizer Qualitätsstandards Ihrer Meinung nach für Ihren Gemeinschaftsgastronomiebetrieb / Ihr Unternehmen?



Frage B3

Denken Sie, dass ein geringerer Salzgehalt der angebotenen Speisen im Personalrestaurant zur Gesundheit der Gäste beiträgt?

Trifft voll und ganz zu..... ₄

Trifft eher zu ₃

Trifft eher gar nicht zu ₂

Trifft überhaupt nicht zu ₁

Frage B4

Die durchschnittliche tägliche Salzaufnahme der Bevölkerung soll gemäss Salzstrategie des Bundes um 16% gesenkt werden.

Stimmen Sie in diesem Zusammenhang einer Salzreduktion der Speisen im Personalrestaurant um 16% zu?

Stimme voll und ganz zu..... ₄

Stimme eher zu..... ₃

Stimme eher gar nicht zu ₂

Stimme überhaupt nicht zu ₁

Frage B5.1

Wenn Sie an die Umsetzung von möglichen Massnahmen zur Salzreduktion in Ihrem Arbeitsalltag denken:

Ist die Umsetzung solcher Massnahmen Ihrer Meinung nach machbar?

₁ Ja

₀ Nein

₂ Teilweise

Frage B5.2

Wenn Sie an die Umsetzung von möglichen Massnahmen zur Salzreduktion in Ihrem Arbeitsalltag denken:

Sind Sie bereit diese Massnahmen umzusetzen?

₁ Ja

⇒ Frage 5.3

₀ Nein

⇒ Frage 5.4

₂ Teilweise ⇒ Frage 5.4

Frage B5.3

Aus welchen Gründen Sind Sie bereit Massnahmen zur Salzreduktion umzusetzen?



Frage B5.4

Aus welchen Gründen Sind Sie nicht oder nur teilweise bereit Massnahmen zur Salzreduktion umzusetzen?



Ich habe den Fragebogen ausgefüllt am Tag __ __ Monat __ __ Jahr 20 __ __

VIELEN DANK FÜR IHRE ANGABEN

Nur zum internen Gebrauch

Erhalten u. kontrolliert am Tag __ __ Monat __ __ Jahr 20 __ __ durch (Kürzel)

Dateneingabe erfolgt am Tag __ __ Monat __ __ Jahr 20 __ __ durch (Kürzel)

Keine Antwort: Code < 9 > ; Weiss nicht: Code < 8 > ; Nicht zutreffend < 7 >

ID _____

Gemeinschaftsgastronomie

Fragebogen

Evaluation Fachbegleitung

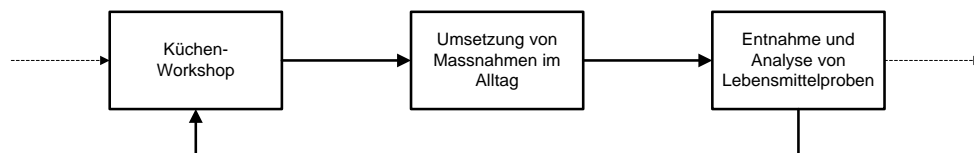
Für die Auswertung und Beurteilung der Studie „GESUND & GUT: Na Klar!“ und die Interpretation der erhobenen Daten benötigen wir zum Schluss noch Ihre persönliche Einschätzung zum Ablauf und Nutzen der Fachbegleitung.

Zielgruppe: Dieser Fragebogen richtet sich an die verantwortlichen Personen des Gemeinschaftsgastronomiebetriebes (Betriebsleiter und/oder Küchenchef) und die weiteren Mitarbeitenden aus Küche und Restaurant, die an einem oder mehreren Küchen-Workshops teilgenommen haben.

Hinweis: Die Beantwortung der Fragen ist wichtig für den Abschluss und die Auswertung unserer Studie. Bitte nehmen Sie sich kurz Zeit, diesen letzten Fragebogen vollständig auszufüllen. Die Dauer zum Ausfüllen des Fragebogens beträgt ca. 10 bis 15 Minuten.

Alle Ihre Angaben werden streng vertraulich behandelt und anonym ausgewertet. Nur die Mitarbeitenden der Forschungsgruppe können diese einsehen. Es ist wichtig, dass Sie Ihre persönliche Einschätzung abgeben. Es gibt kein Richtig oder Falsch. Wählen Sie jeweils jene Antwort, die insgesamt am besten für Sie zutrifft.

Begriffserläuterungen: Die **Fachbegleitung** umfasst folgende Elemente mit dem Ziel, die Mittagsmenüs (Tellergerichte) bzw. Menükomponenten zu optimieren und dadurch den Natrium-/Salzgehalt zu senken. Dies geschah unter Berücksichtigung der betrieblichen Rahmenbedingungen:



Die **Küchen-Workshops** dienen der Entwicklung von Massnahmen. **Massnahmen** sind konkrete Handlungen/Aktivitäten zur Optimierung des Speisenangebots, um den Natrium-/Salzgehalt zu senken.

Mit **Schweizer Qualitätsstandards** sind die „Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV zu verstehen:

→ www.goodpractice-gemeinschaftsgastronomie.ch/de/qualitaetsstandards.html

Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

Teilnahme an der Studie „GESUND & GUT: Na Klar!“

Frage 1

Welches ist Ihre aktuelle Funktion im Gemeinschaftsgastronomiebetrieb?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Betriebsleiter Gemeinschaftsgastronomie
- ₂ Küchenchef / Produktionsleitung
- ₃ Koch (inkl. Chefkoch)
- ₄ Diätkoch
- ₅ Hilfsperson der Küche (ohne Berufsausbildung in der Gastronomie)
- ₆ Restaurationsleitung
- ₁₀ Restaurationsfachperson
- ₁₁ Hilfsperson im Restaurant (ohne Berufsausbildung in der Gastronomie)
- ₁₂ Andere Funktion:



Frage 2

Welches war(en) Ihre Hauptaufgabe(n) im Rahmen der Studie „GESUND & GUT: Na Klar!“?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Hauptansprechperson des Gemeinschaftsgastronomiebetriebs
- _{1/0} Unterstützung bei der Planung und Entnahme der Lebensmittelproben
- _{1/0} Entwicklung von Massnahmen in den Küchen-Workshops
- _{1/0} Umsetzung der Massnahmen im Arbeitsalltag, z.B. während der Speiseproduktion
- _{1/0} Weitergabe der Informationen aus den Küchen-Workshops an die Mitarbeitenden
- _{1/0} Ich war nicht direkt in die Studie und Fachbegleitung involviert
- _{1/0} Andere Aufgaben:



Frage 3.1

An wie vielen Küchen-Workshops haben Sie teilgenommen?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ 0
- ₂ 1
- ₃ 2
- ₄ 3
- ₅ 4

Frage 3.2

Wurde Ihr Aufwand für die Studie (z.B. die Küchen-Workshops im Rahmen der Fachbegleitung) als Arbeitszeit angerechnet?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Ja
- ₂ Teilweise
- ₀ Nein

Frage 4

Im Rahmen der Studie haben in den meisten Gemeinschaftsgastronomiebetrieben rund die Hälfte aller Mitarbeitenden (Fach- und Hilfskräfte) aus Küche und Restaurant an den Küchen-Workshops teilgenommen. Was waren die Gründe, dass in Ihrem Betrieb nicht weitere Mitarbeitende an den Küchen-Workshops teilgenommen haben?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} In unserem Betrieb haben alle Mitarbeitenden an den Workshops teilgenommen ⇒ **Weiter mit Frage 6**
- _{1/0} Die Anzahl teilgenommener Mitarbeitenden war ausreichend
- _{1/0} Aus zeitlichen Gründen
- _{1/0} Abwesenheit aufgrund Teilzeitanstellung
- _{1/0} Nicht geeignet für die Teilnahme (z.B. Hilfspersonen, Mitarbeitende mit Betreuung, Lernende)
- _{1/0} Kein Interesse an der Teilnahme
- _{1/0} Andere Gründe:



- ₈ Ich kenne die Gründe nicht

Frage 5.1

Wie wurden die Mitarbeitenden, die nicht an den Küchen-Workshops teilgenommen haben, über die besprochenen Inhalte und geplanten Massnahmen informiert?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Die Mitarbeitenden wurden nicht oder nur teilweise informiert ⇒ **Weiter mit Frage 5.2**
- _{1/0} Mündlich, im Rahmen von Sitzungen/Besprechungen
- _{1/0} Mündlich, während des Arbeitsalltags
- _{1/0} Während interner Schulungen
- _{1/0} Schriftlich, z.B. mit einem Merkblatt oder einer Arbeitsanweisung
- _{1/0} Anderer Weg:



Weiter mit Frage 6

Frage 5.2

Aus welchen Gründen wurden die anderen Mitarbeitenden nicht oder nur teilweise informiert?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Neben mir sind keine weiteren Personen an der Speiseproduktion beteiligt
- _{1/0} Es war nicht wichtig weitere Personen zu informieren
- _{1/0} Das Besprochene hatte keine Priorität für den Küchenalltag
- _{1/0} Es gab keine Informationen zum Weiterleiten
- _{1/0} Es wurde vergessen
- _{1/0} Aus zeitlichen Gründen
- _{1/0} Andere Gründe:



Zufriedenheit mit der Fachbegleitung

Frage 6

Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit der Fachbegleitung?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- Sehr zufrieden ₄
Eher zufrieden ₃
Eher nicht zufrieden ₂
Gar nicht zufrieden ₁

Frage 7

In welchen der folgenden Bereiche haben Sie durch die Fachbegleitung neue Kenntnisse erhalten?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Gesundheitsförderung allgemein
_{1/0} Schweizer Qualitätsstandards
_{1/0} Zusammenhang von Salz und Gesundheit
_{1/0} Empfehlungen für eine gesunde, ausgewogene Ernährung
_{1/0} Zusammenstellung einer ausgewogenen Mahlzeit
_{1/0} Kochtechniken und Garmethoden
_{1/0} Warenkunde, v.a. alternative Lebensmittel und Speisen mit tieferem Salzgehalt
_{1/0} Salzgehalt einzelner Menükomponenten
_{1/0} „Gute Herstellungspraxis“
_{1/0} Arbeiten mit Rezepturen
_{1/0} Verzehrsempfehlungen und Portionsgrößen
_{1/0} Kommunikation mit den Gästen
_{1/0} Andere:




- _{1/0} Ich habe keine neuen Kenntnisse erhalten

Frage 8.1

Wie hilfreich waren folgende Aktivitäten der Fachbegleitung für die Entwicklung und Umsetzung der Massnahmen zur Optimierung der Menüs und Menükomponenten?

Bitte kreuzen Sie pro Zeile eine Antwort an.

	Gar nicht hilfreich	Eher nicht hilfreich	Eher hilfreich	Sehr hilfreich	Weiss nicht
Die Fachinputs zu den Schweizer Qualitätsstandards	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Die theoretischen Inputs zum Thema Salz und Ernährung in den Küchen-Workshops	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Die praktischen Inputs zur Entwicklung der Massnahmen in den Küchen-Workshops	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Das Entwickeln und Diskutieren von Massnahmen während der Küchen-Workshops	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Der fachliche Austausch während der Küchen-Workshops allgemein	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Die Zeit zwischen den Küchen-Workshops zur Umsetzung der Massnahmen im Alltag	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Die abgegebenen Unterlagen mit den Resultaten der Lebensmittelanalysen	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Der Austausch mit den Gästen im Restaurant	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Der gemeinsame Workshop/Austausch mit den Studienteilnehmenden (Ernährungsschulung)	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
Anderes:	<input type="checkbox"/> ₁	<input type="checkbox"/> ₂	<input type="checkbox"/> ₃	<input type="checkbox"/> ₄	<input type="checkbox"/> ₈
 _____					

Frage 8.2

Welche weiteren Beiträge im Rahmen der Fachbegleitung hätten Sie sich noch gewünscht?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Vorgegebene Rezepturen für die Speiseproduktion
- _{1/0} Vorgegebene Menüpläne
- _{1/0} Mehr praktische Tipps für die Umsetzung der Massnahmen in der Küche
- _{1/0} Mehr schriftliche Informationen
- _{1/0} Mehr Vorträge und Schulungsinhalte
- _{1/0} Anderes:



- _{1/0} Ich habe mir keine anderen Beiträge gewünscht

Frage 9.1

Wie hoch haben Sie den zusätzlichen (Zeit-)Aufwand durch die Teilnahme an der Studie und speziell der Fachbegleitung wahrgenommen?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- Sehr hoch ₅
Eher hoch ₄
Gerade richtig ₃
Eher gering ₂
Sehr gering ₁

Frage 9.2

Welche der folgenden Aktivitäten im Rahmen der Fachbegleitung waren Ihrer Meinung nach am aufwendigsten?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Austausch / Kommunikation mit dem Fachbegleiter (per Telefon, E-Mail etc.)
_{1/0} Terminfindung (z.B. für Küchen-Workshops und Entnahme Lebensmittelproben)
_{1/0} Lesen und Ausfüllen von Dokumenten (z.B. Fragebogen)
_{1/0} Planen und Entnehmen der Lebensmittelproben
_{1/0} Küchen-Workshops zur Entwicklung von Massnahmen
_{1/0} Umsetzung der Massnahmen zwischen den Küchen-Workshops im Arbeitsalltag
_{1/0} Besprechungen (z.B. Planungs- und Auftaktveranstaltung zu Beginn der Studie)
_{1/0} Andere:



- _{1/0} Keine der genannten Aktivitäten waren besonders aufwendig

Umsetzung von Massnahmen

Frage 10.1

In welchen der folgenden Bereiche konnten Sie Massnahmen der Fachbegleitung umsetzen?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Gemüse-Komponenten
- _{1/0} Stärke-Komponenten
- _{1/0} Fleisch- und Fisch-Komponenten
- _{1/0} Vegetarische Eiweiss-Komponenten
- _{1/0} Mehrkomponentengerichten, z.B. Eintöpfe, Lasagne, Pizzas, Gratins, Aufläufe
- _{1/0} Suppen
- _{1/0} Fleisch- und Pastasaucen
- _{1/0} Salatsaucen
- _{1/0} Salate
- _{1/0} Bei der Menüplanung
- _{1/0} Bei der Erstellung oder Anpassung von Rezepturen
- _{1/0} Beim Einkauf von Lebensmitteln und Speisen
- _{1/0} Bei der Auswahl und Umsetzung der Garmethoden
- _{1/0} Beim Würzen und Abschmecken
- _{1/0} Bezüglich Portionsgrösse / Schöpfmenge bei der Speiseausgabe
- _{1/0} Bei der Gestaltung des Restaurants, z.B. Verfügbarkeit der Gewürz-Menagen
- _{1/0} Bei der Kommunikation mit dem Gast, z.B. Angaben auf dem Menüplan
- _{1/0} Anderes:



- ₇ Wir haben keine Massnahmen umgesetzt
- ₈ Ich weiss nicht

Frage 10.2

Wie wurde die Umsetzung der Massnahmen durch Sie oder die anderen Mitarbeitenden dokumentiert?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} In Form von Rezepten, die erstellt oder überarbeitet wurden
- _{1/0} Als handschriftliche Notizen
- _{1/0} Mit Hilfe einer Checkliste
- _{1/0} Anderes:



- _{1/0} Die Umsetzung der Massnahmen wurde nicht dokumentiert

Frage 11.1

Was waren Gründe, dass die entwickelten Massnahmen im Arbeitsalltag umgesetzt werden konnten?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Ich wollte den Salzgehalt unserer Speisen senken
- _{1/0} Ich bin überzeugt vom Zusammenhang zwischen Salz und Gesundheit
- _{1/0} Die regelmässige Anwesenheit und der Austausch mit dem Fachbegleiter
- _{1/0} Die regelmässigen Entnahmen der Lebensmittelproben
- _{1/0} Die Resultate der Lebensmittelanalysen
- _{1/0} Die Fachbegleitung allgemein
- _{1/0} Gegenseitige Motivation in der Küchenbrigade
- _{1/0} Vorgaben von meinem Vorgesetzten
- _{1/0} Andere Faktoren:



- ₇ Wir haben keine Massnahmen umgesetzt
- ₈ Ich weiss nicht

Frage 11.2

Was waren Gründe, dass die entwickelten Massnahmen im Arbeitsalltag nicht umgesetzt werden konnten?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Vorgaben zur Warenbestellung durch das Unternehmen oder den Caterer
- _{1/0} Vorgegebene Lieferanten durch das Unternehmen oder den Caterer
- _{1/0} Finanzielle Vorgaben durch das Unternehmen oder den Caterer
- _{1/0} Zu wenig Personal
- _{1/0} Wechselnde Mitarbeiter
- _{1/0} Zeitdruck bei der Speiseproduktion
- _{1/0} Zeitdruck bei der Menüplanung
- _{1/0} Zeitdruck allgemein
- _{1/0} Ich fand die entwickelten Massnahmen nicht sinnvoll
- _{1/0} Ich glaube nicht an den Zusammenhang zwischen Salz und Gesundheit
- _{1/0} Die Fachbegleitung hat uns keine neuen Inputs gegeben
- _{1/0} Wünsche und Erwartungen der Gäste
- _{1/0} Angst, Gäste zu verlieren
- _{1/0} Persönliche geschmackliche Vorlieben
- _{1/0} Anderes:



- ₇ Wir haben alle Massnahmen umgesetzt
- ₈ Ich weiss nicht

Nutzen und Ausblick

Frage 12

Sehen Sie persönlich einen langfristigen Nutzen durch die Umsetzung der Massnahmen der Fachbegleitung, um den Salzgehalt in den angebotenen Speisen in Ihrem Personalrestaurant tief zu halten?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Ja
- ₂ Teilweise
- ₀ Nein
- ₈ Ich weiss nicht

Frage 13

Denken Sie persönlich, dass ein optimiertes Speiseangebot mit einem geringeren Natrium-/ Salzgehalt in Ihrem Personalrestaurant zur Gesundheit der Gäste beiträgt?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Ja
- ₂ Teilweise
- ₀ Nein
- ₈ Ich weiss nicht

Frage 14.1

Haben Sie persönlich grundsätzlich vor, die entwickelten Massnahmen in Ihrem Personalrestaurant auch zukünftig umzusetzen?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Ja
- ₂ Teilweise
- ₀ Nein
- ₈ Ich weiss nicht

Frage 14.2

Was könnten Gründe sein, dass die entwickelten Massnahmen in Ihrem Personalrestaurant zukünftig nicht umgesetzt werden können?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Vorgaben durch das Unternehmen oder den Caterer
- _{1/0} Zu wenig Personal
- _{1/0} Wechselnde Mitarbeiter
- _{1/0} Zeitdruck
- _{1/0} Ich finde die entwickelten Massnahmen nicht sinnvoll
- _{1/0} Wünsche und Erwartungen der Gäste
- _{1/0} Andere Gründe:



Frage 15.1

Nach dem Abschluss-Workshop wird die Fachbegleitung im Rahmen der Studie „GESUND & GUT: Na Klar!“ beendet sein. Würden Sie zu einem späteren Zeitpunkt wieder eine externe Fachbegleitung oder andere externe Dienstleistungen zur Optimierung des Verpflegungsangebotes in Anspruch nehmen?

Bitte kreuzen Sie eine Antwort an.

- ₁ Ja, wenn sie kostenlos ist
₂ Ja, auch wenn sie etwas kostet
₀ Nein ⇒ **Ende des Fragebogens**
₃ Anderes:



- ₈ Ich weiss nicht

Frage 15.2

Wenn ja, in welchen Bereichen oder in welcher Form haben Sie Bedarf für eine fachliche Unterstützung?

Mehrere Antworten sind möglich.

- _{1/0} Rezepte überarbeiten
_{1/0} Ernährungskonzept erstellen
_{1/0} Weitere Lebensmittelanalysen durchführen
_{1/0} Weitere Massnahmen zur Reduktion des Salzgehalts entwickeln
_{1/0} Weitere Massnahmen zur allgemeinen Optimierung des Speiseangebots entwickeln
_{1/0} Schulung der Mitarbeitenden in Ernährungsthemen
_{1/0} Weitere Massnahmen, z.B. zur Reduktion von Fett oder Zucker
_{1/0} Anderes:



VIELEN DANK FÜR IHRE ANGABEN

Nur zum internen Gebrauch

Erhalten u. kontrolliert am Tag __ Monat __ Jahr 20__ durch (Kürzel)

Dateneingabe erfolgt am Tag __ Monat __ Jahr 20__ durch (Kürzel)

Keine Antwort: Code < 9 > ; Weiss nicht: Code < 8 > ; Nicht zutreffend < 7 >