**Fragebogen für die Mitarbeitenden**

**Erläuterung:**

Der Fragebogen für Mitarbeitende fragt die Zufriedenheit sowie die Einbindung der Mitarbeitenden an ihrem Arbeitsplatz ab. Dafür muss er entsprechend von der Einrichtung an deren Gegebenheiten angepasst werden-

Nutzen Sie den fertigen Fragebogen oder ergänzen Sie noch weitere Aspekte, die Ihnen wichtig sind (Änderungen des Dokuments siehe Open Educational Ressource). Es bietet sich an das Dokument Ihren Teilnehmenden als Word Format weiter zu geben, sodass diese ihn individuell anpassen können.

**Open Educational Ressource**

[CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de)  
Weiternutzung als OER ausdrücklich erlaubt: Dieses Werk und dessen Inhalte sind - sofern nicht anders angegeben - lizenziert unter [CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de). Nennung gemäß [TULLU-Regel](https://open-educational-resources.de/oer-tullu-regel/) bitte wie folgt: *"Fragebogen für die Mitarbeitenden"* aus dem DBU geförderten Projekt „Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“, Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN)*, Lizenz:* [*CC BY 4.0*](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de).   
  
Der Lizenzvertrag ist hier abrufbar: <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de>   
Das Werk ist online verfügbar unter:   
<https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/>

**Änderungshistorie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Version** | **Datum** | **Änderungen** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Weiterbildungsmodul Vermeidung von Lebensmittelabfällen & Partizipation der Mitarbeitenden, Workshop 2.**

**Befragung der Mitarbeitenden**

Dieser Fragebogen dient als Vorlage zur Mitarbeitenden-Befragung in Ihrer Einrichtung.

Bedenken Sie, dass der Fragebogen noch individuell von jeder Verpflegungseinrichtung angepasst werden muss, um spezifische Aspekte und Anliegen abzudecken.

* Schauen Sie welche Fragen und Antworten zu Ihrer Einrichtung passen.
* Streichen sie unpassende Fragen raus und fügen Sie Aspekte, die Ihnen fehlen hinzu.
* Überprüfen Sie die Sprache, die im Fragebogen verwendet wird. Passen Sie diese gegebenenfalls an Ihre Zielgruppe an.
* Verändern Sie das Layout, sodass es Ihren Ansprüchen entspricht.

Nachdem Sie den Fragebogen finalisiert haben, teilen Sie Ihn an Ihre Mitarbeitenden aus. Schauen Sie, dass eine gewisse Anzahl an Personen den Fragebogen ausfüllt, sodass Sie eine repräsentative Rückmeldung erhalten.

Werten Sie die Antworten aus und betrachten Sie diese gemeinsam im Team. Schauen Sie, was bereits gut aufgenommen wurde und wo es noch Unstimmigkeiten gibt. Besprechen Sie im Team, wie Sie den Unstimmigkeiten begegnen wollen.

Viel Erfolg bei der Umfrage!

**Befragung der Mitarbeitenden**

Sehr geehrte Mitarbeitende,

in Deutschland gehen jährlich Tonnen von Lebensmittel verloren oder landen im Müll. Die Außer-Haus-Gastronomie ist nach den privaten Haushalten für 17 % der vermeidbaren Lebensmittelabfälle verantwortlich. Bis 2030 sollen diese nach der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ halbiert werden.

Wir beschäftigen uns derzeit mit der Lebensmittelabfallvermeidung in unserem Unternehmen.

Mit dieser Befragung möchten wir gerne Ihre Meinung erfahren. Sie bleiben dabei anonym! Das Ausfüllen des Fragebogens wird etwa 7 Minuten in Anspruch nehmen. Bei der Befragung gibt es keine richtigen oder falschen Antworten. Wenn eine Aussage für Sie schwierig einzuschätzen erscheint, versuchen Sie diese bitte trotzdem zu beantworten.

Für Fragen steht Ihnen Frau/ Herr \_\_\_\_\_\_\_ zur Verfügung.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

**Teil A**

Das Wohlbefinden und die Arbeitsatmosphäre ist uns in unserem Haus wichtig, daher möchten wir nach der aktuellen Lage fragen.

1. Mein Antrieb in diesem Betrieb zu arbeiten ist…
   * Das Gehalt
   * Die Team-Kollegen
   * Die Tätigkeit
   * Sonstiges, und zwar:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Welchen Ist-Zustand während Ihrer Tätigkeit beschreibt Sie am besten…  
   (*Mehrfachauswahl möglich*)
   * Hektisch / nervös
   * Genervt / verärgert
   * Konzentriert
   * Motiviert
   * Sonstiges, und zwar:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Wenn Sie etwas in Ihren Arbeitsprozessen ändern könnten, was wäre es?  
   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Wie empfinden Sie die Kommunikation im Team auf einer Skala von 1-5?

**1 2 3 4 5**

Sehr gut □ □ □ □ □ Sehr schlecht

1. Wie empfinden Sie die Kommunikation mit der Küchenleitung auf einer Skala von 1-5?

**1 2 3 4 5**

Sehr gut □ □ □ □ □ Sehr schlecht

1. Werden Anregungen von Ihnen und Ihren Kollegen und Kolleginnen wahrgenommen und umgesetzt?
   * Ja, wahrgenommen, aber nicht umgesetzt
   * Ja, wahrgenommen und auch umgesetzt
   * Weder noch
   * Weiß nicht
2. Erhalten Sie Unterstützung in Ihrem Aufgabenbereich, wenn Sie danach fragen

**1 2 3 4 5**

Ja, immer □ □ □ □ □ Gar nicht

1. Sie wünschen sich Möglichkeiten einer Herausforderung wie …
   * Mehr Verantwortung
   * Teilnahme an Weiterbildungsangeboten
   * Keine Möglichkeit erforderlich
   * Sonstiges, und zwar:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Teil B**

Wir sind engagiert Lebensmittelverluste und -abfälle zu verringern. Dabei sind Ihre Unterstützung und Ihre Kenntnisse gefragt.

1. Haben Sie sich bereits mit der Menge an Lebensmittelabfällen beschäftigt, die in unserem Haus anfallen?
   * Ja
   * Nein
   * Bedingt
2. Die Messung der Lebensmittelabfälle hatte Auswirkungen auf die Arbeit in unserem Team insofern, dass …

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Hat die Messung beziehungsweise die Ergebnisse der Messung Änderungen in Ihrem Arbeitsalltag bewirkt? Wenn ja, welche?
   * Nein
   * Ja, und zwar:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Haben Sie Anmerkungen zur Durchführung der Messung?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Haben Sie Anmerkungen zu den geplanten Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Haben Sie an der Schulung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen teilgenommen?
   * Ja
   * Nein
2. Wie bewerten Sie die Schulung?

**1 2 3 4 5**

Aufschluss-      Wenig

Reich interessant

1. Haben Sie weitere Anmerkungen zu der Schulung? Haben Sie Inhalte vermisst oder fanden Sie etwas besonders gut?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Wünschen Sie sich zusätzliche Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen?
   * Ja
   * Nein
   * Weiß nicht
2. Sind Sie bereit fördernde Maßnahmen umzusetzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, auch wenn diese in der ersten Zeit mit einem Mehraufwand vebunden sein können?
   * Ja
   * Nein
   * Nicht sicher
3. Die Verringerung von Lebensmittelabfällen ist in unserem Betrieb ein wichtiger Teil zur Nachhaltigkeitsförderung. Haben Sie Interesse an weiteren Themen?
   * Nein
   * Rezepturentwicklung von nachhaltigen Speisen
   * Beschaffung nachhaltiger Produkte
   * Speiseplanung
   * Gästekommunikation
   * Sontiges, und zwar:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Teil C**

1. Welchem Geschlecht ordnen Sie sich zu?
   * Weiblich
   * Männlich
   * Divers