

AUSGABEPOSITION



**Beliebteste
Ausgabebeziehung**



**Menüwahl +
Verzehr**

Beschreibung

Bei der Aktion *Ausgabebeziehung* wird Folgendes untersucht:

Welchen Einfluss hat eine Änderung der Ausgabebeziehung auf die Abverkaufszahlen der Menüs?

- Zunächst muss die Beliebtheit der Ausgabebeziehungen betrachtet werden: An welcher der Ausgabebeziehungen werden durchschnittlich die meisten Menüs verkauft?
- Das BiTe-Gericht wird dann während der Aktionswoche an der beliebtesten Ausgabebeziehung ausgegeben.

Anzahl der Messtage	5
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> • Ihr Speiseplan • Foto- und internetfähiges Handy
Personen/Mitwirkende vor Ort	1

Leitfaden – Vorbereitung



Briefing mit Forschungsteam (Zoom oder telefonisch)



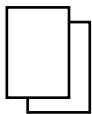
Verantwortliche Person(en) ernennen für:

- Briefing des Ausgabepersonals
- Tägliche Überprüfung der Ausgabepositionen
- ggf. Liste für verkaufte Essen führen
- Ausfüllen und Hochladen der Checkliste



Beliebteste Ausgabeposition bestimmen

- Sollten Sie die beliebteste Ausgabeposition Ihres Betriebes nicht kennen, werten Sie Ihre Kassendaten aus
- Die Ausgabeposition, an der Sie konstant die meisten Menüs verkaufen, ist Ihre beliebteste Ausgabeposition



Dokumente vorbereiten/ausdrucken

- Ausgabeplanung vorbereiten
- Liste für verkaufte Essen/Kassendaten
- Checkliste

Leitfaden – Durchführung



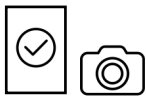
1. Platzierung der Menüs an der Essensausgabe

- Das biodiversitätsschonendste Gericht täglich an der beliebtesten Ausgabeposition (höchste Abverkaufszahlen) platzieren



2. Fotos vor Ort machen (siehe Checkliste)

- Speisepläne und Label (Papier, Monitor, Schauteller, etc.)
- Informationsbildschirme (falls vorhanden)
- Alle einzelnen Gerichte
- Positionierung der Speise (Reihenfolge und Aufbau der Essensausgabe)
- Poster oder Infomaterialien rund um das Thema Essen



3. Dokumente ausfüllen, abhaken und fotografieren

- Checkliste
- Kassendaten/Strichliste der verkauften Essen



4. Tagesaktuelle Fotos in Cloud hochladen (am Ende jeden Tages)

Leitfaden – Nachbereitung



1. Auswertungsmaske mit Excel öffnen

- Denken Sie daran, Ihre Kassendaten bzw. die Strichlisten der ausgegebenen Speisen zur Hand zu haben.



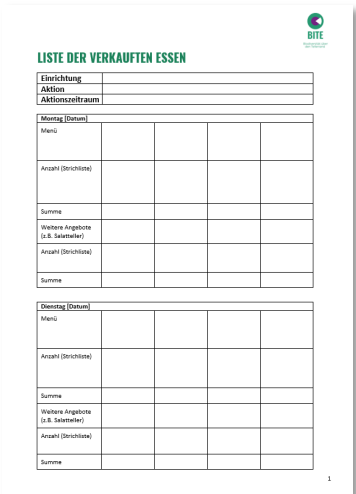

2. Erstes Blatt „Dateneingabe Verkaufszahlen“ der Excel-Datei aufrufen und Verkaufszahlen in Tabelle übertragen

- Finden Sie zuerst die zutreffende Aktionswoche (hier: Ausgabeposition) und tragen Sie dann die Namen der Gerichte sowie die jeweiligen Verkaufszahlen (aus den Kassendaten bzw. der Strichlisten der ausgegebenen Speisen) in die Tabelle ein.
 - Das BiTe-Gericht ist immer das Gericht, was mit dem lila Siegel gekennzeichnet wurde.
 - Die Gerichte 2 und 3 sind die anderen Gerichte im Speiseplan, die nicht als biodivers gekennzeichnet wurden.
 - Tragen Sie selbstverständlich nur so viele Gerichte ein, wie Sie haben, die anderen Felder bleiben leer.
- Denken Sie daran, dass für die Auswertung der Aktionswoche, die Verkaufszahlen der Nullmessung bereits eingetragen sein müssen. Diese dienen als Vergleichswerte.



3. Die Auswertungen der Aktionswochen finden Sie jeweils im Tabellenblatt "Auswertung Verkaufszahlen".

Übersicht Materialien

Liste verkaufte Essen	Checkliste	
		

CHECKLISTE: Ausgabeposition

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen an der Ausgabe
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)
.....
- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)
.....
- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)
.....
- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge
.....

erledigt (Unterschrift)

CHECKLISTE: Ausgabeposition

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen an der Ausgabe
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)
.....
- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)
.....
- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)
.....
- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge
.....

erledigt (Unterschrift)

CHECKLISTE: Ausgabeposition

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen an der Ausgabe
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)
.....
- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)
.....
- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)
.....
- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge
.....

erledigt (Unterschrift)

CHECKLISTE: Ausgabeposition

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen an der Ausgabe
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)
.....
- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)
.....
- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)
.....
- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge
.....

erledigt (Unterschrift)

CHECKLISTE: Ausgabeposition

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen an der Ausgabe
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)
.....
- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)
.....
- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)
.....
- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge
.....

erledigt (Unterschrift)