

## FRAGEBOGEN

### Kontakt und Fragen zum Betrieb

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner



Förderkennzeichen: 01UTZ2106

## Datenschutzhinweis:

Diese Daten werden gemäß nach DSGVO erhoben. Bitte lesen Sie die Datenschutzinformationen im Anhang durch und bitte stimmen Sie der Erhebung mit Ihrer Unterschrift zu.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift der ausfüllenden Person

## Wie ist der Name des Unternehmens / der Einrichtung?

\_\_\_\_\_

## Adresse des Unternehmens / der Einrichtung?

Straße \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_

Stadt \_\_\_\_\_

## Ansprechpartner:in für die Kommunikation

Name \_\_\_\_\_

Telefon-Nr. \_\_\_\_\_

E-Mail-Adresse \_\_\_\_\_

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner

### Wie viele Personen sind in ihrem Unternehmen / ihrer Einrichtung beschäftigt?

*Einzelauswahl*

- 1 - 5            Mitarbeitende
- 6 - 15          Mitarbeitende
- 16 - 30        Mitarbeitende
- 31 - 50        Mitarbeitende
- 51 - 100      Mitarbeitende
- > 100        Mitarbeitende

### Wie viele Essensausgaben betreiben / beliefern Sie? *Einzelauswahl*

- 1                Essensausgabe
- 2 - 5          Essensausgaben
- 6 - 15        Essensausgaben
- 16 - 30      Essensausgaben
- 31 - 50      Essensausgaben
- > 50        Essensausgaben

### Wie viele Mahlzeiten geben Sie täglich aus?

\_\_\_\_\_ Mahlzeiten

### In welchem Kontext stellen Sie eine Lebensmittelversorgung zur Verfügung?

*Mehrfachauswahl*

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Grundschule                  | <input type="checkbox"/> Individualgastronomie |
| <input type="checkbox"/> Weiterführende Schule        | <input type="checkbox"/> Klinik                |
| <input type="checkbox"/> Universität / Fachhochschule | <input type="checkbox"/> Pflegeeinrichtung     |
| <input type="checkbox"/> Betriebsverpflegung          | <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____      |
| <input type="checkbox"/> Catering                     |  |
| <input type="checkbox"/> Offene Mensa                 |  |

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner

## Um welche Küchenform handelt es sich? *Einzelauswahl*

- Zentralküche
- Kochen vor Ort
- Mischküche
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

## Welche Mahlzeiten bieten Sie an? *Mehrfachauswahl*

- Frühstück
- Zwischenverpflegung
- Mittagessen
- Kaffee & Kuchen
- Abendessen
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

## Wie viele Menülinien bieten Sie an?

\_\_\_\_\_ Menülinien

## Welche Menülinien bieten Sie an und wie sind diese charakterisiert?

Name der Menülinie	Charakteristik
	<input type="checkbox"/> Vollkost <input type="checkbox"/> Leichte Vollkost <input type="checkbox"/> Vegetarisch <input type="checkbox"/> Saisonal <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
	<input type="checkbox"/> Vollkost <input type="checkbox"/> Leichte Vollkost <input type="checkbox"/> Vegetarisch <input type="checkbox"/> Saisonal <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
	<input type="checkbox"/> Vollkost <input type="checkbox"/> Leichte Vollkost <input type="checkbox"/> Vegetarisch <input type="checkbox"/> Saisonal <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
	<input type="checkbox"/> Vollkost <input type="checkbox"/> Leichte Vollkost <input type="checkbox"/> Vegetarisch <input type="checkbox"/> Saisonal <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____
	<input type="checkbox"/> Vollkost <input type="checkbox"/> Leichte Vollkost <input type="checkbox"/> Vegetarisch <input type="checkbox"/> Saisonal <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Regional <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner



Förderkennzeichen: 01UTZ2106

**Welche Nachhaltigkeitszertifizierungen verwendet Ihr Unternehmen / die Einrichtung?** *Mehrfachauswahl*

- EMAS oder 14001
- Bio
- Fairtrade
- DGE
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Wird nach Rezept gekocht?** *Einzelauswahl*

- Ja
- Nein

**Wie verwalten Sie Ihre Rezepturen?** *Mehrfachauswahl*

- Eigene Excel-Tabellen
- Warenwirtschaftssystem der Lieferanten (Name: \_\_\_\_\_)
- Rezeptsammlung auf Papier
- Eigenes EDV-System
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Über welchen Zeitraum planen Sie Ihren Speiseplan?** *Einzelauswahl*

- Weniger als 1 Woche
- 1 – 2 Wochen
- 2 – 4 Wochen
- 1 – 2 Monate
- Quartalsweise
- > Halbjährlich

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner

**Auf welche Weise beeinflusst der Einkauf / die Beschaffung die Speiseplanung?***Mehrfachauswahl*

- Der Speiseplan wird nach Marktlage geplant
- Die Beschaffung gibt Komponenten vor
- Im Speiseplan sind von vornherein Platzhalter (z.B. Gemüse der Saison), um Angebote zu nutzen
- Aufgrund von Angeboten wird der Speiseplan auch kurzfristig geändert
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Über welche der folgenden Aspekte erhalten Sie Informationen im****Warenwirtschaftssystem?** *Mehrfachauswahl*

- Spezifikation
- Herkunft
- Siegel / Qualitätssiegel
- Preis
- Allergenkennzeichnung
- Nährwertangaben
- Anbauart
- Sorte (z.B. Kartoffelsorte Annabell)
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Wie planen Sie Ihre Produktionsmengen?** *Mehrfachauswahl*

- Menge ist an die vorbestellten Mengen angepasst
- Erfahrungswerte
- Aufgrund statistischer Auswertung
- Sonstige Planungsgrundlage: \_\_\_\_\_

**Erfassen Sie ihre Abverkaufszahlen?** *Einzelauswahl*

- Ja, Gesamtverkaufszahlen
- Ja, menüspezifisch
- Nein
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner

**Wie werden die Besucher:innen über die Speiseauswahl / das Menü informiert?***Mehrfachauswahl*

- Personal / Direkt bei der Essensausgabe
- Menükarte
- Schaufenster / Poster vor der Essensausgabe
- Online (Website / App / Internet Kalender)
- Newsletter / Newsletter
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Wie lange im Voraus haben Gäste die Möglichkeit, sich über den Speiseplan zu informieren?** *Einzelauswahl*

- Nicht möglich
- 1-2 Tage im Voraus
- Eine Woche im Voraus
- Zwei Wochen im Voraus
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Wann muss sich ein Gast für ein Gericht entscheiden?** *Einzelauswahl*

- Mehrere Tage im Voraus
- Ein Tag vorher
- Bevor die Ausgabestelle aufgesucht wird (Kasse vor Ausgabe)
- Direkt an der Ausgabestelle
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner

## Datenschutzinformation

### 1. Wer erhebt die Daten?

Das Institut für Nachhaltige Ernährung der Fachhochschule Münster, vertreten durch die Präsidentin, erhebt die Daten. Die FH Münster ist verantwortlich für die Datenerhebung.

### 2. Welche Daten werden genau erhoben und zu welchem Zweck?

Welche Daten?	Mit welchem Zweck?
Allgemeine Informationen zum Unternehmen	Differenzierung verschiedener Unternehmen
Informationen zu Abläufen im Unternehmen	Planung und Integration von Datenstrukturen in das BiTe-Projekt
Informationen zu Kundeninteraktion	Identifizierung von Kommunikationsstrukturen und möglichen Interventionsmedien

### 3. Auf welcher Rechtsgrundlage?

Art 6, Abs. 1, S. 1, lit. e) i. V. m. Paragraph 17, Abs. 1, DSGVO NRW

Wahrnehmung einer im öffentlichen Interesse liegenden Aufgabe: Wissenschaftliche Forschungszwecke sowie statistische Zwecke

### 4. Wann werden meine Daten gelöscht?

Der Leitlinie zum Umgang mit Forschungsdaten der FH Münster folgend, werden Forschungsdaten für 10 Jahre archiviert und anschließend gelöscht ([https://www.fh-muenster.de/forschung/downloads/Leitlinie\\_FDM\\_final.pdf](https://www.fh-muenster.de/forschung/downloads/Leitlinie_FDM_final.pdf)). Die Speicherung über das Ende des konkreten Forschungsprojekts hinaus findet seine Rechtsgrundlage in Art. 89 i.V.m. Art. 5 Abs. 1 lit. e DSGVO, da sie ausschließlich wissenschaftlichen Forschungs- bzw. Statistikzwecken dient.

### 5. Was sind meine Rechte?

Gemäß den geltenden Datenschutzgesetzen haben Sie das Recht: a) Einsicht in Ihre personenbezogenen Daten zu nehmen; b) die Berichtigung Ihrer personenbezogenen Daten anzusetzen; c) die Löschung Ihrer personenbezogenen Daten zu beantragen; d) Einschränkungen bei der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten vorzusetzen; e) die Übertragung Ihrer personenbezogenen Daten anzufordern. Beachten Sie, dass die oben genannten Rechte durch nationales Recht beschränkt sein könnten.

a) Auskunftsrecht: Sie haben das Recht, von uns eine Bestätigung zu erhalten, ob wir Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten und auf diese Daten Zugriff erlangen. Die Zugriffsinformationen enthalten unter anderem den Zweck der Verarbeitung, die Kategorien der personenbezogenen Daten, die Betroffenen und die Empfänger oder Kategorien der Empfänger. Dies ist jedoch kein absolutes Recht und die Interessen anderer Personen können Ihr Zugangsrecht einschränken. Sie haben das Recht, eine Kopie von den personenbezogenen Daten, die verarbeitet werden, zu erhalten.

Für weitere Kopien, die von Ihnen angefordert werden, haben wir das Recht, eine angemessene Gebühr für die administrativen Kosten zu veranschlagen.

b) Recht auf Berichtigung: Sie haben das Recht, von uns eine Berichtigung von unrichtigen personenbezogenen Daten, die Sie betreffen, zu verlangen. Abhängig von dem Zweck der Verarbeitung haben Sie das Recht, unvollständige personenbezogenen Daten mittels einer Zusatzklärung vervollständigt zubekommen.

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner



c) Recht auf Löschung (Recht auf Vergessen): Unter bestimmten Umständen haben Sie das Recht auf Löschung von personenbezogenen Daten, die Sie betreffen.

d) Recht auf eingeschränkte Verarbeitung: Unter bestimmten Umständen haben Sie das Recht, von uns eine Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu erhalten. Unter diesen Umständen werden die entsprechenden Daten markiert und nur für einen bestimmten Zweck verarbeitet.

e) Recht auf Datenübertragung: Unter bestimmten Umständen haben Sie das Recht, die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten in einem strukturierten, häufig verwendeten und maschinenlesbaren Format zu erhalten und sind berechtigt, diese Daten ungehindert an ein anderes Unternehmen zu übermitteln.

f) Widerspruchsrecht gemäß Art. 21 Datenschutzgrundverordnung: Sie haben das Recht, aus Gründen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben, jederzeit gegen die Verarbeitung der Sie betreffenden personenbezogenen Daten, die aufgrund von Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben e oder f erfolgt, Widerspruch einzulegen.

Um Ihre Rechte auszuüben, kontaktieren Sie uns wie in dem „Fragen“-Abschnitt genannt.

Sie haben zusätzlich das Recht, eine Beschwerde bei der zuständigen Aufsichtsbehörde einzulegen.

## 6. An wen kann ich mich bei Fragen wenden?

Fachhochschule Münster  
Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)  
Corrensstraße 25,  
48149 Münster  
Tel.: +49 251 83-65570 [isun@fh-muenster.de](mailto:isun@fh-muenster.de)

## 7. Wer sind die Datenschutzbeauftragten der FH Münster?

Ass. jur. Laura Wefers  
Pottkamp 17, 48149 Münster, Raum: P 319  
Postadresse: Hüfferstraße 27, 48149 Münster  
Tel: +49 251 83-64004  
[laura.wefers@fh-muenster.de](mailto:laura.wefers@fh-muenster.de)

Dipl.-Ing. Markus Gleis  
Corrensstraße 25, 48149 Münster, Raum: C 107  
Tel: +49 251 83-64907  
[gleis@fh-muenster.de](mailto:gleis@fh-muenster.de)

### Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner

