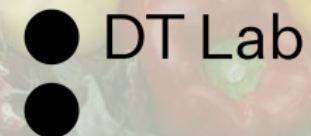


EatGreener by Green Canteen

Solution Deliverables

19.07.2021



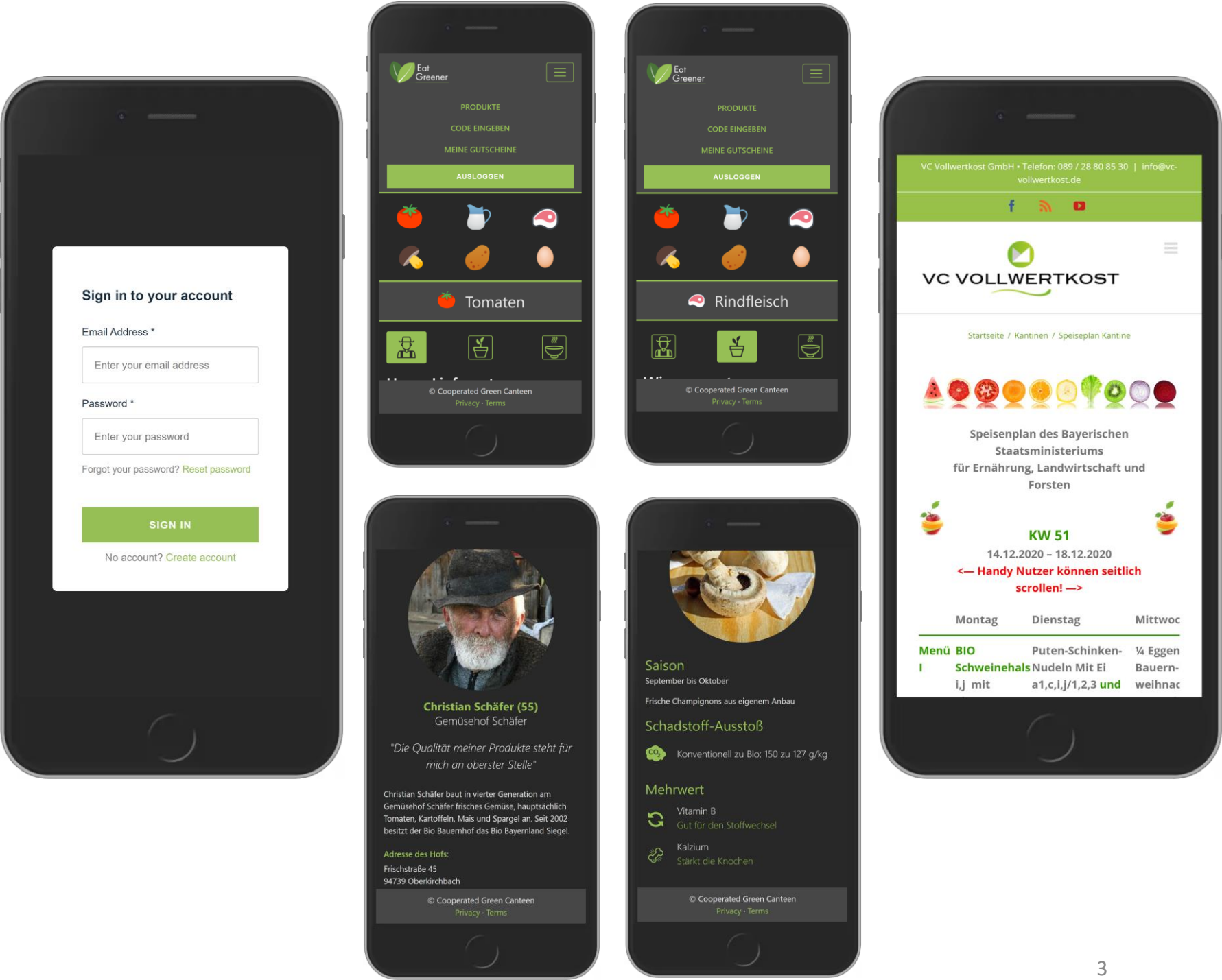


SOLUTION DELIVERABLES

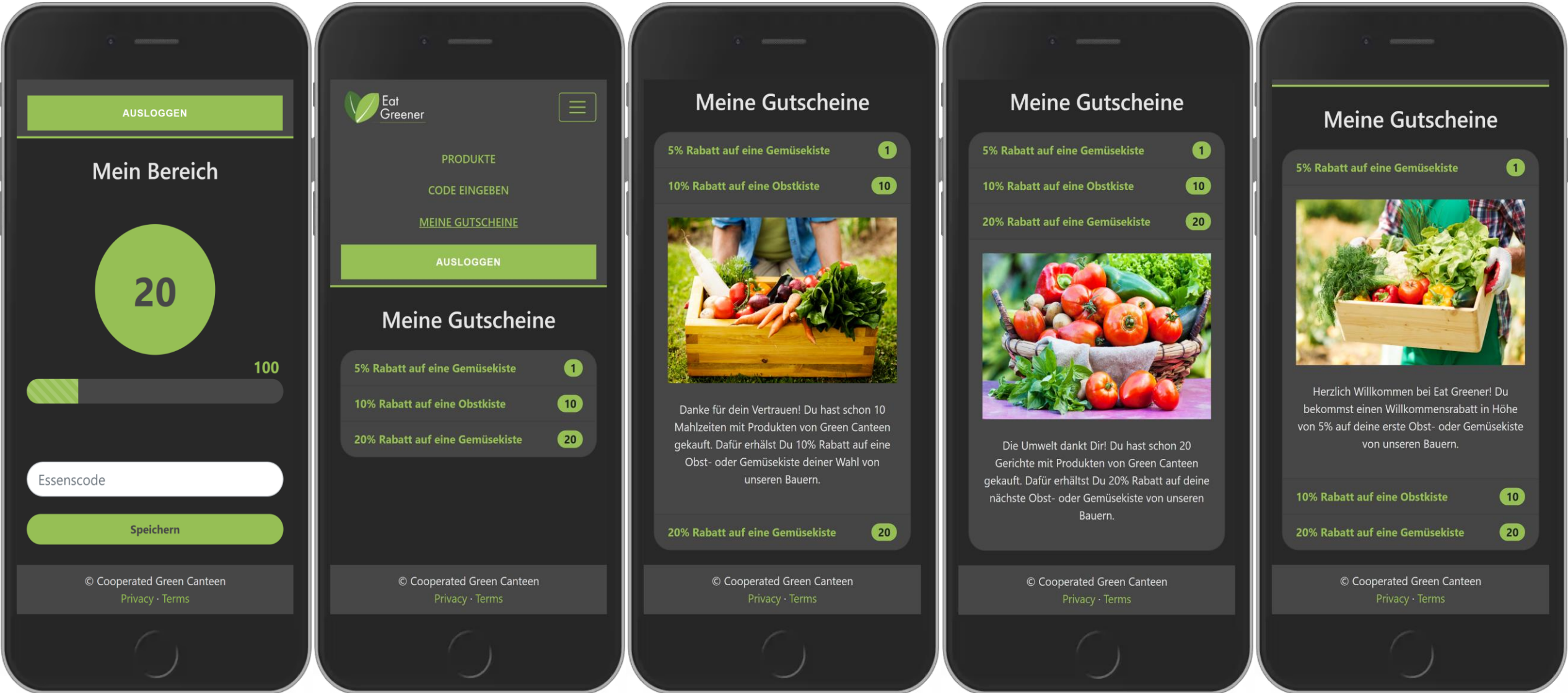
Software Prototype

**Business und Produkt
Dokumentation**

Software Prototype



Software Prototype





Eat
Greener

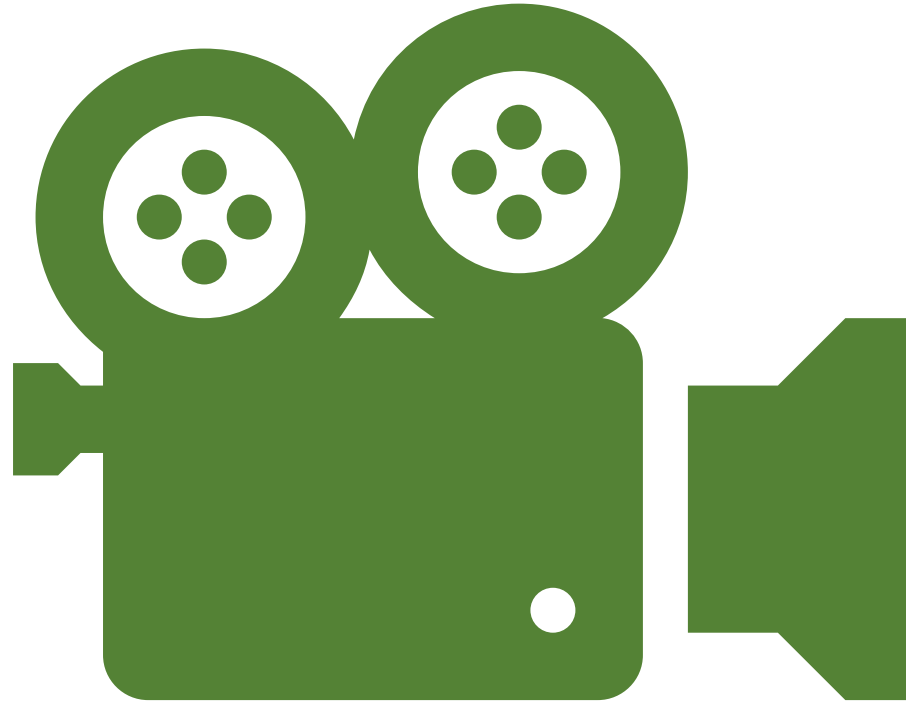
Software Prototype



Scanne den QR-Code mit einem Mobilgerät!



Promo Video



<https://syncandshare.lrz.de/getlink/fiRvPkfrwhSaBfSnJeg6vQef/Team-8-Eat-Greener-promo-video-Pitch-Version.mp4>

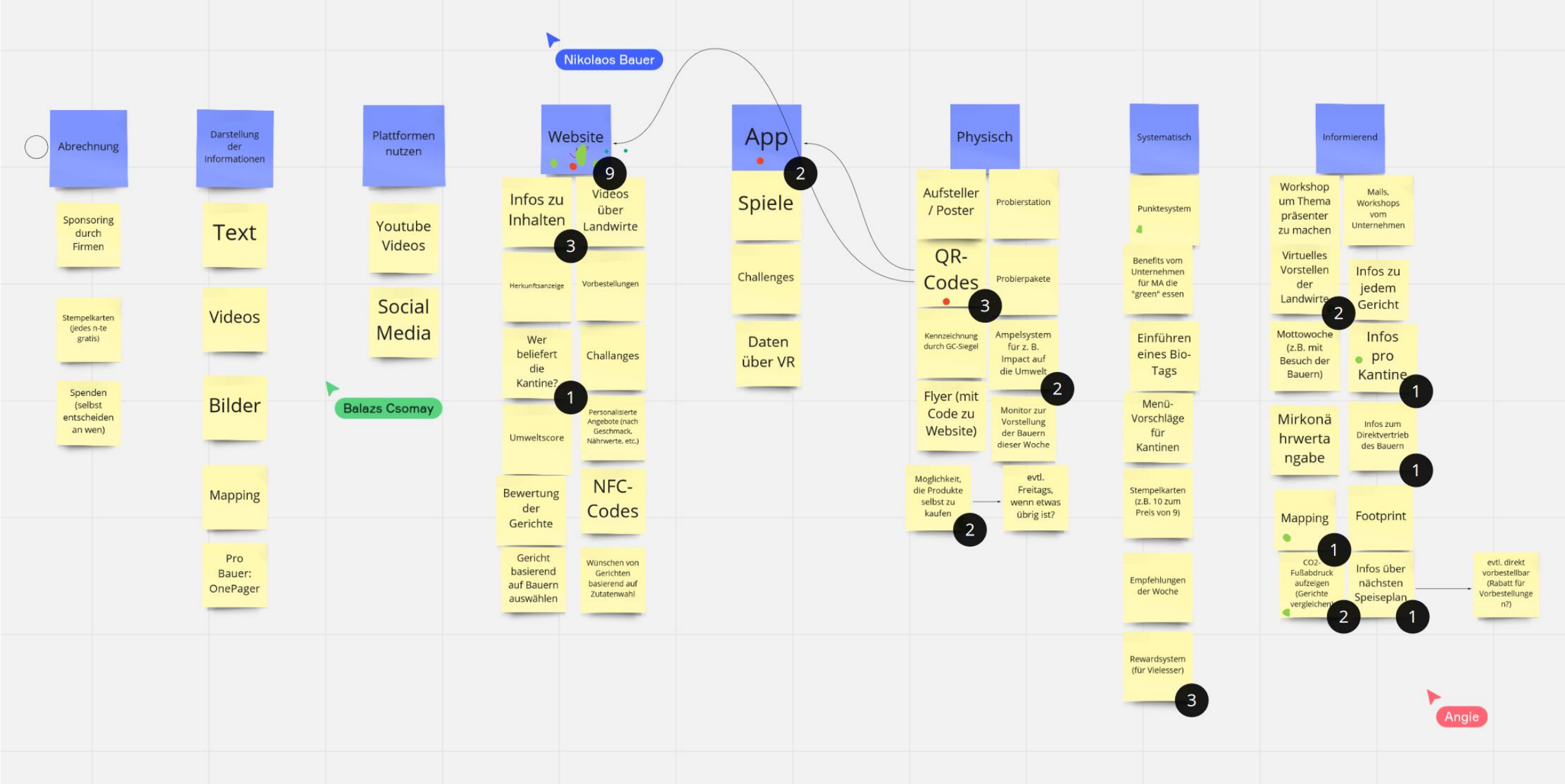


SOLUTION DELIVERABLES

Software Prototype

**Business und Produkt
Dokumentation**

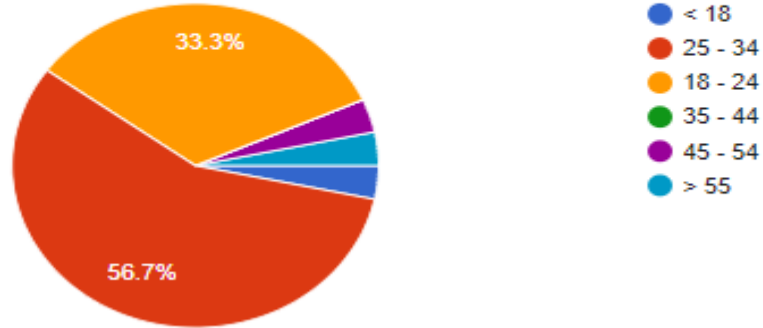
Crazy 8



Umfrage 1

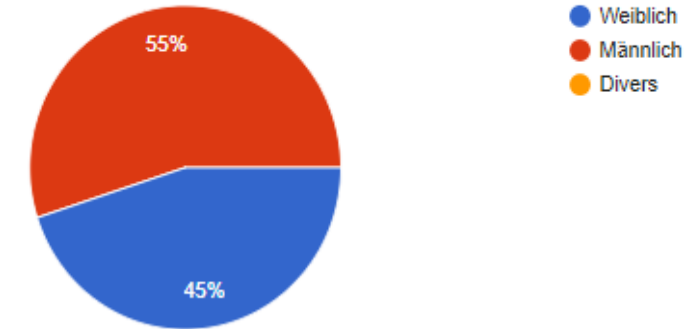
Alter

60 responses



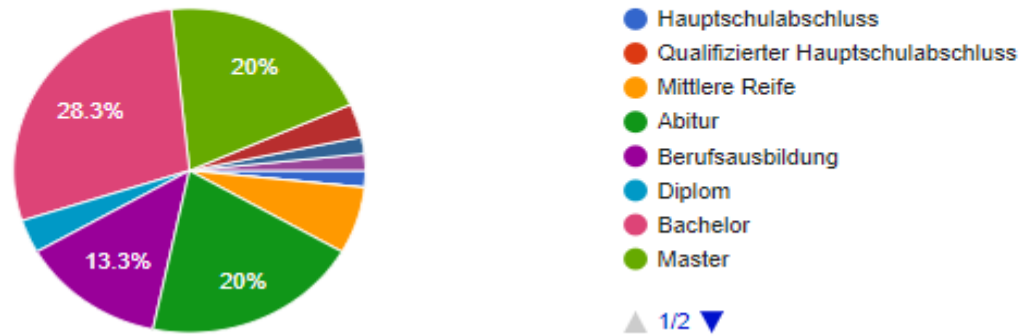
Geschlecht

60 responses



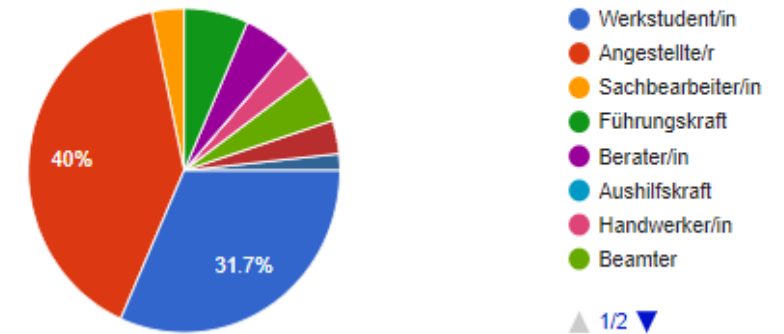
Höchster Bildungsabschluss

60 responses



Beschäftigung

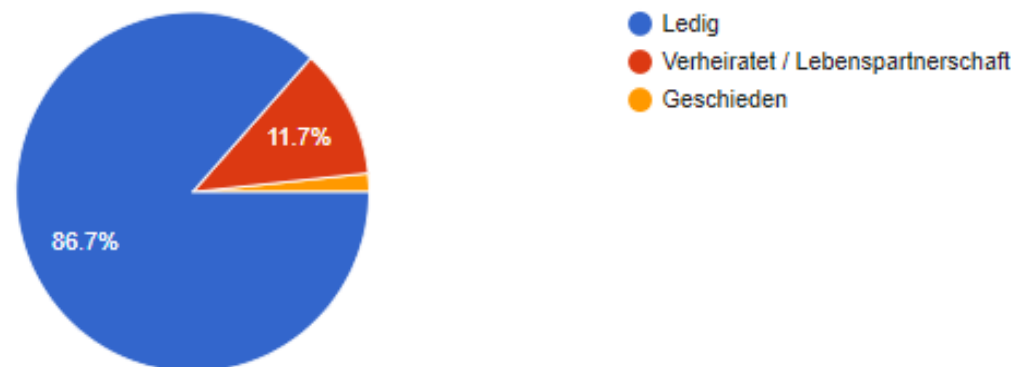
60 responses



Umfrage 1

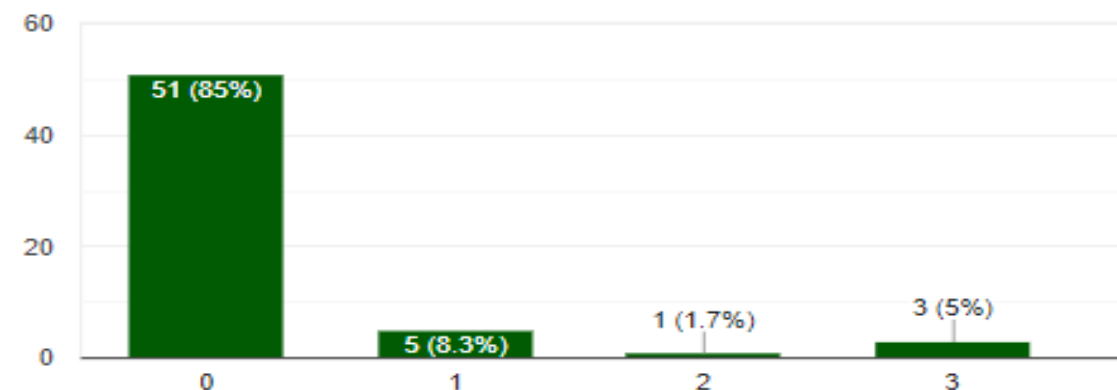
Familienstand

60 responses



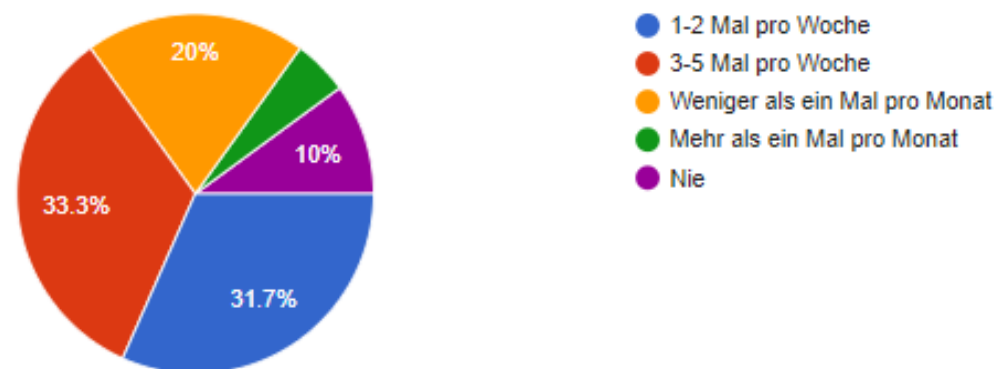
Kinder

60 responses



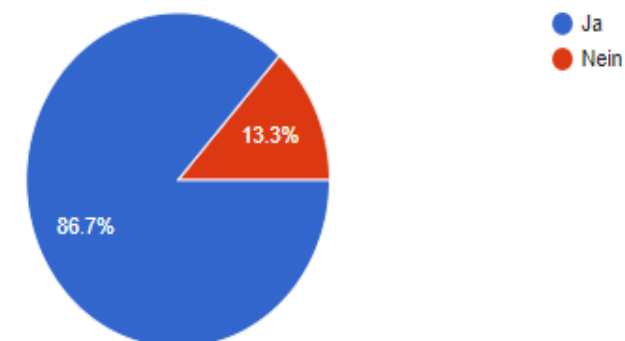
Wie oft haben Sie vor der Pandemie eine Kantine besucht?

60 responses



Ist das Thema Herkunft von Lebensmitteln/Nachhaltigkeit grundsätzlich interessant für Sie?

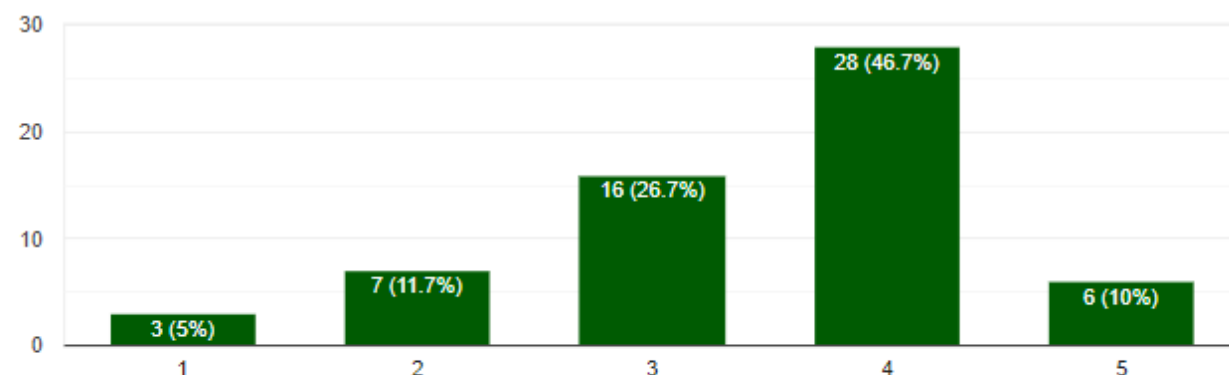
60 responses



Umfrage 1

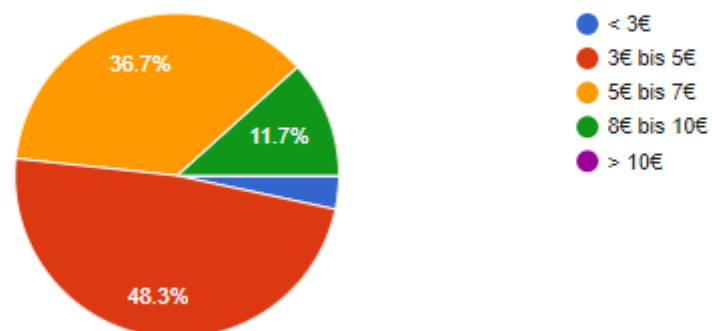
Auf einer Skala von 1 bis 5 wie wichtig ist Ihnen die Herkunft/Nachhaltigkeit von Lebensmitteln?

60 responses



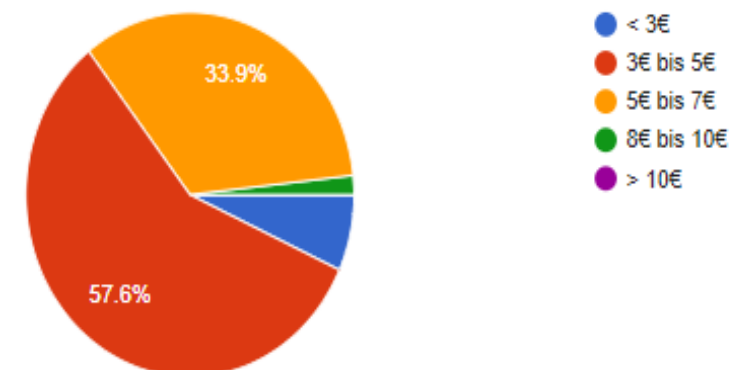
Wie viel sind Sie grundsätzlich bereit für ein Kantinenessen (Hauptspeise) zu bezahlen?

60 responses



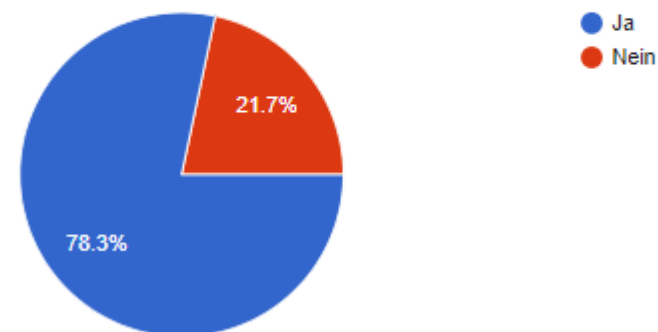
Wie viel bezahlen Sie aktuell für ein warmes Kantinenessen?

59 responses



Wären Sie grundsätzlich bereit unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit einen Aufpreis für Ihr Mittagessen zu bezahlen?

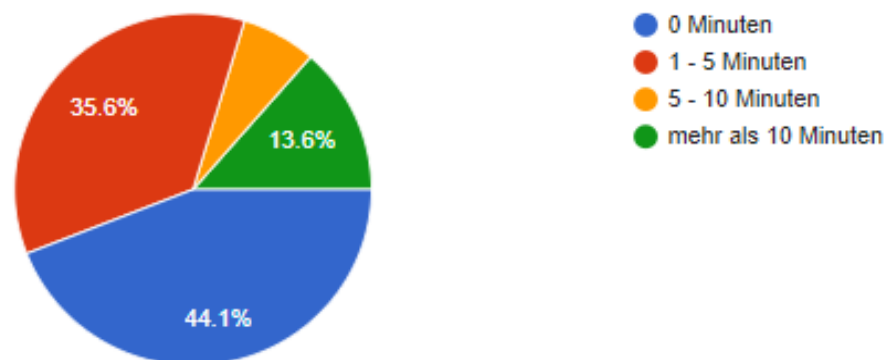
60 responses



Umfrage 1

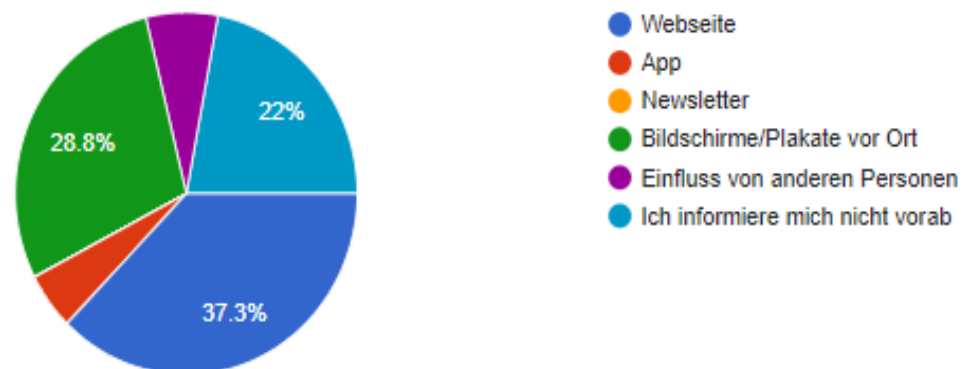
Wie viel Zeit verwenden Sie für die Planung des Kantinenbesuches?

59 responses



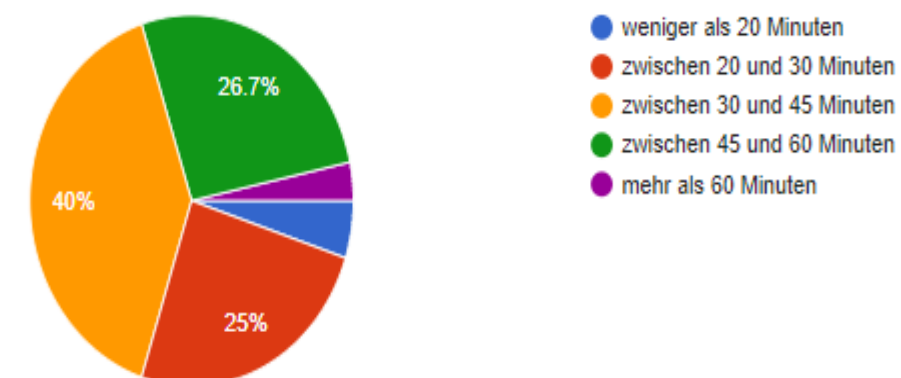
Wie informieren Sie sich aktuell vorab über das tägliche Essensangebot in Ihrer Kantine?

59 responses



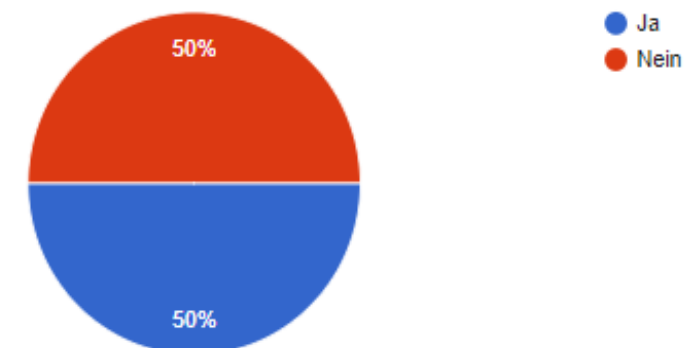
Wie viel Zeit verbringen Sie in Ihrer Mittagspause?

60 responses



Würden Sie alternative Informationsmöglichkeiten über das tägliche Essensangebot bevorzugen?

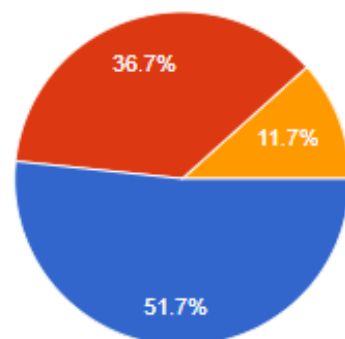
58 responses



Umfrage 1

Welches Gericht (vegetarisch) würden Sie bestellen?

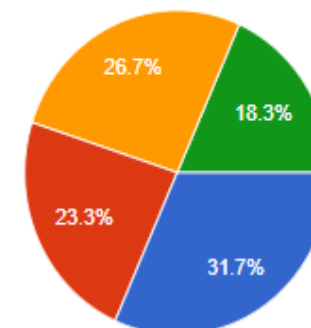
60 responses



- Standard: Rotes Thai Curry mit Gemüse dazu Reis - Preis 4,40€
- Bio: Rotes Thai Curry mit Gemüse dazu Reis - Preis 6,90€
- Bio + regional: Rotes Thai Curry mit Gemüse dazu Reis - Preis 7,90€

Welches Gericht (mit Fleisch) würden Sie bestellen?

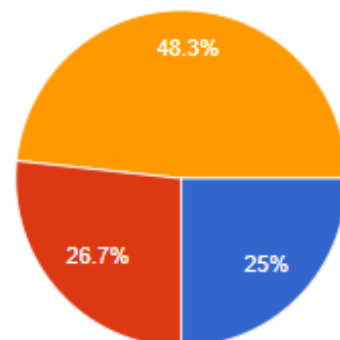
60 responses



- Standard: Schnitzel Wiener Art vom Schwein dazu Pommes - Preis 4,90€
- Bio: Schnitzel Wiener Art vom Schwein dazu Pommes - Preis 7,20€
- Bio + regional: Schnitzel Wiener Art vom Schwein dazu Pommes - Preis 8,90€
- Ich esse kein Fleisch

Welches Gericht (vegetarisch) würden Sie mit den neuen Informationen wählen?

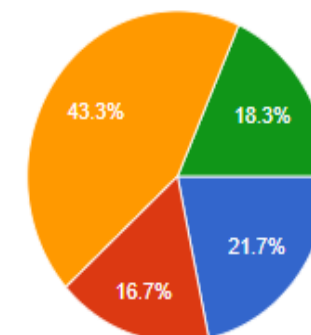
60 responses



- Standard: Rotes Thai Curry mit Gemüse dazu Reis - Preis 4,40€
- Bio: Rotes Thai Curry mit Gemüse dazu Reis - Preis 6,90€
- Bio + regional: Rotes Thai Curry mit Gemüse dazu Reis - Preis 7,90€ (Bauer Christian)

Welches Gericht (mit Fleisch) würden Sie mit den neuen Informationen wählen?

60 responses

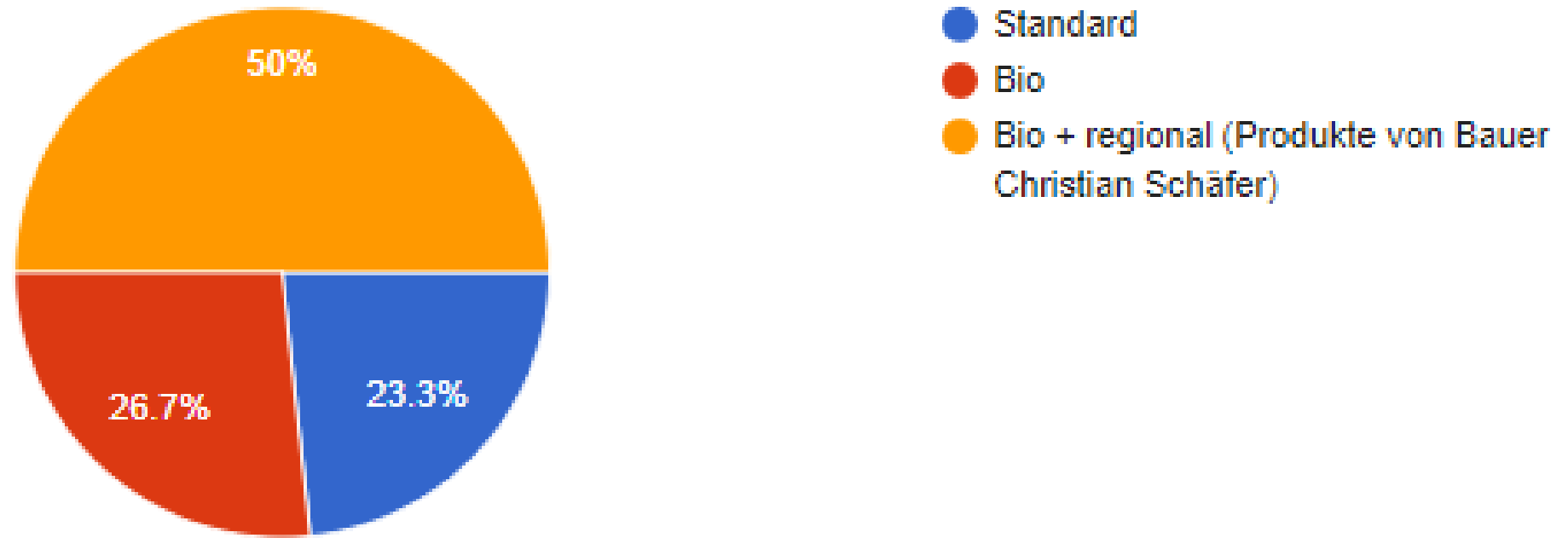


- Standard: Schnitzel Wiener Art vom Schwein dazu Pommes - Preis 4,90€
- Bio: Schnitzel Wiener Art vom Schwein dazu Pommes - Preis 7,20€
- Bio + regional: Schnitzel Wiener Art vom Schwein dazu Pommes - Preis 8,90€ (Bauer Christian)
- Ich esse kein Fleisch

Umfrage 1

Welche Kategorie würden Sie nach den Informationen langfristig wählen?

60 responses



Umfrage 1

Simulation einer Infografik

Für welches Essen würden Sie sich entscheiden?

- a) Standard (4,90€)
- b) Bio (6,90€)
- c) Bio + Regional (7,90€)

Vor dem Wissen über Christian Schäfer:

9% wählen Bio & Regionales Essen

Nach dem Wissen über Christian Schäfer:

45% wählen Bio & Regionales Essen

CHRISTIAN SCHÄFER

BIO-LANDWIRT

IN DER 4. GENERATION



Auf seinen Hof- und Ackerflächen im Münchener Umland betreibt Christian seit Jahrzehnten einen Bauernhof mit Familientradition.

Für ihn stehen bei seinem Handwerk artgerechte Haltung und Bio-Qualität an oberster Stelle.

Bauer Christian beliefert unsere Kantine mit regional und biologisch angebautem Obst und Gemüse.

Durch die herausragende Qualität und die Frische der Zutaten wird ein besonderes Geschmackserlebnis gewährleistet.

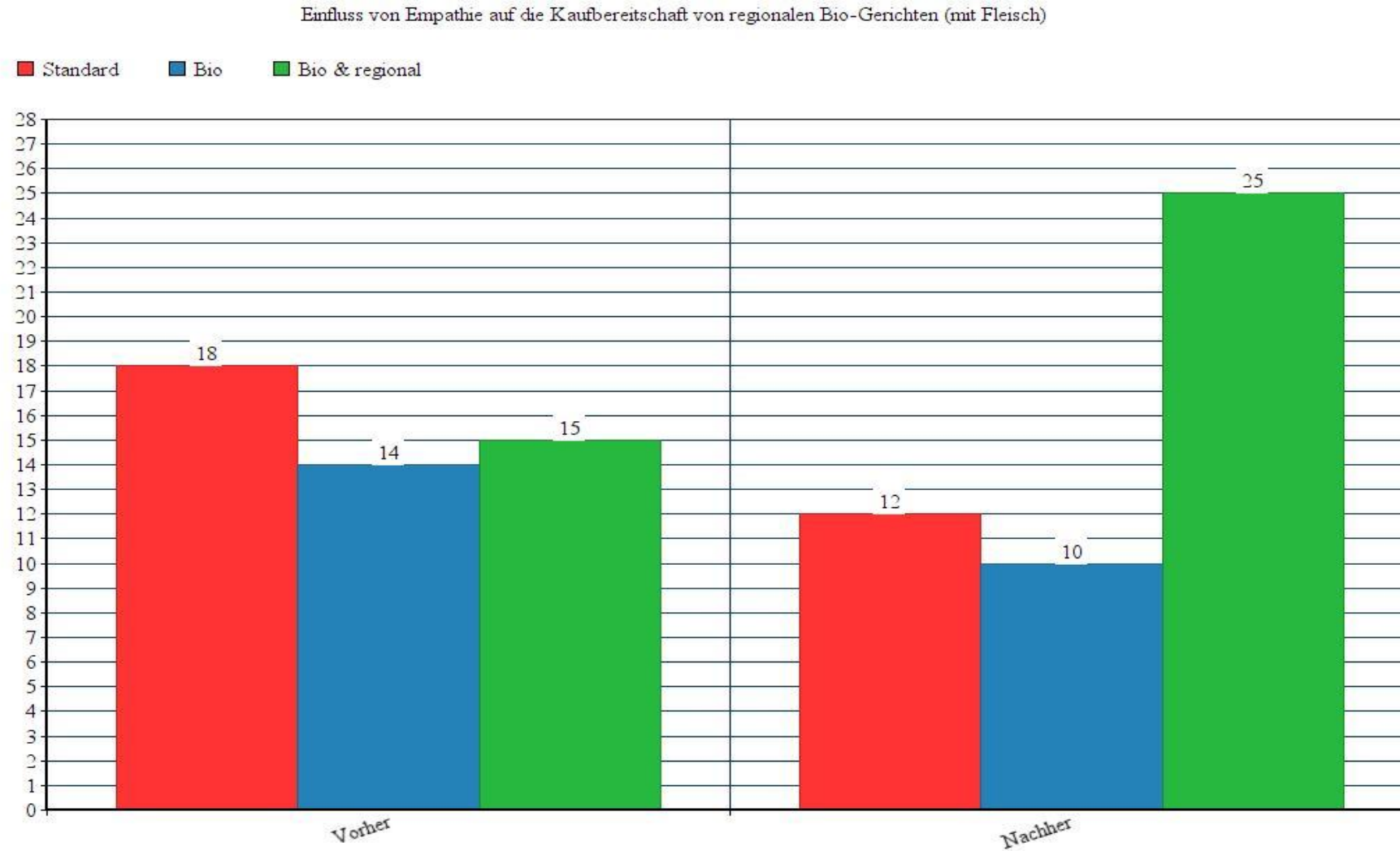


Auch unser Fleisch in Bio-Qualität beziehen wir von Christian. Er legt besonderen Wert darauf, dass die Tiere bestens versorgt sind und ein glückliches Leben führen.

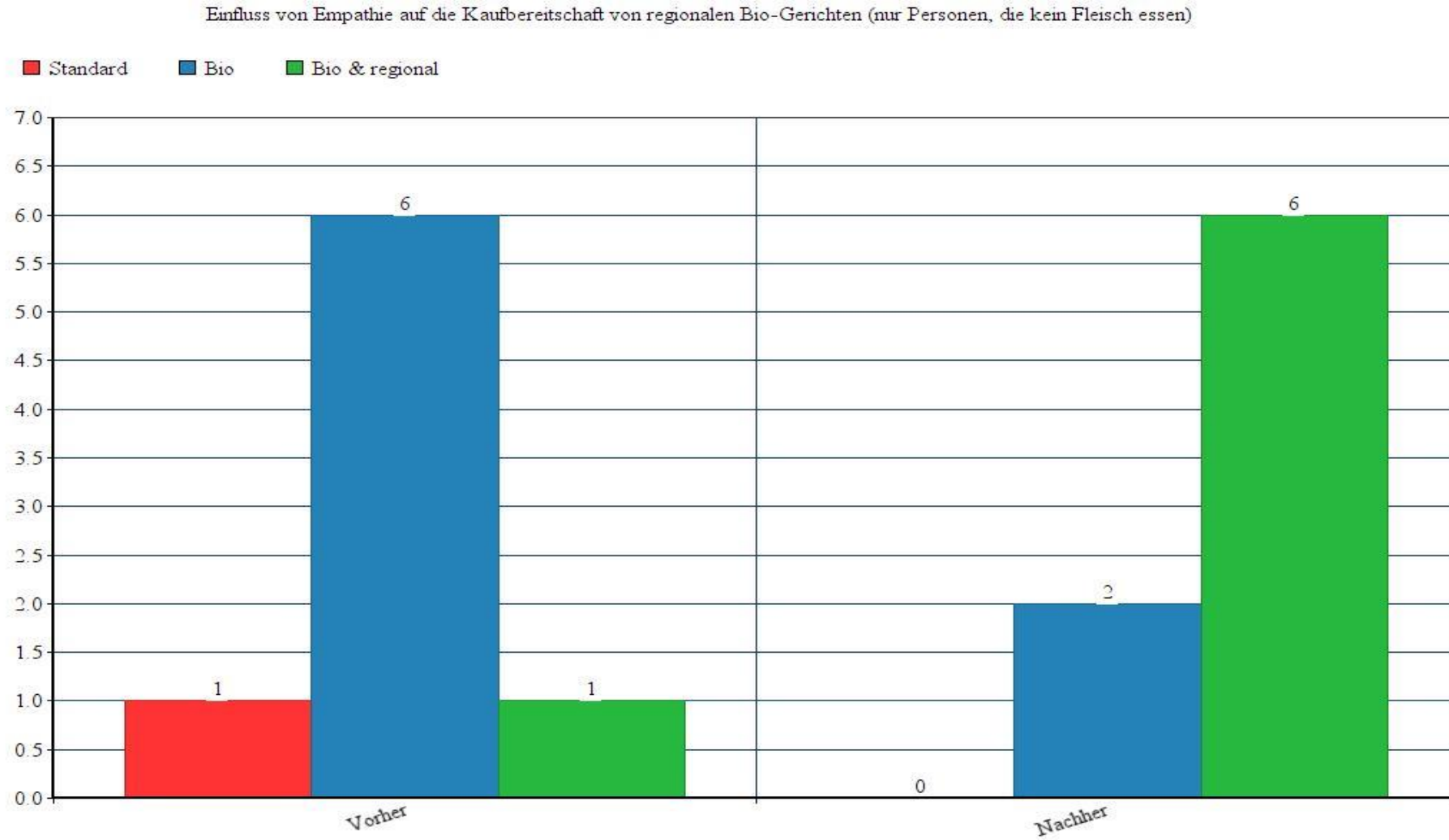
Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität der Gerichte, die von Bauer Christians Hof stammen.



Umfrage 1 - Auswertung

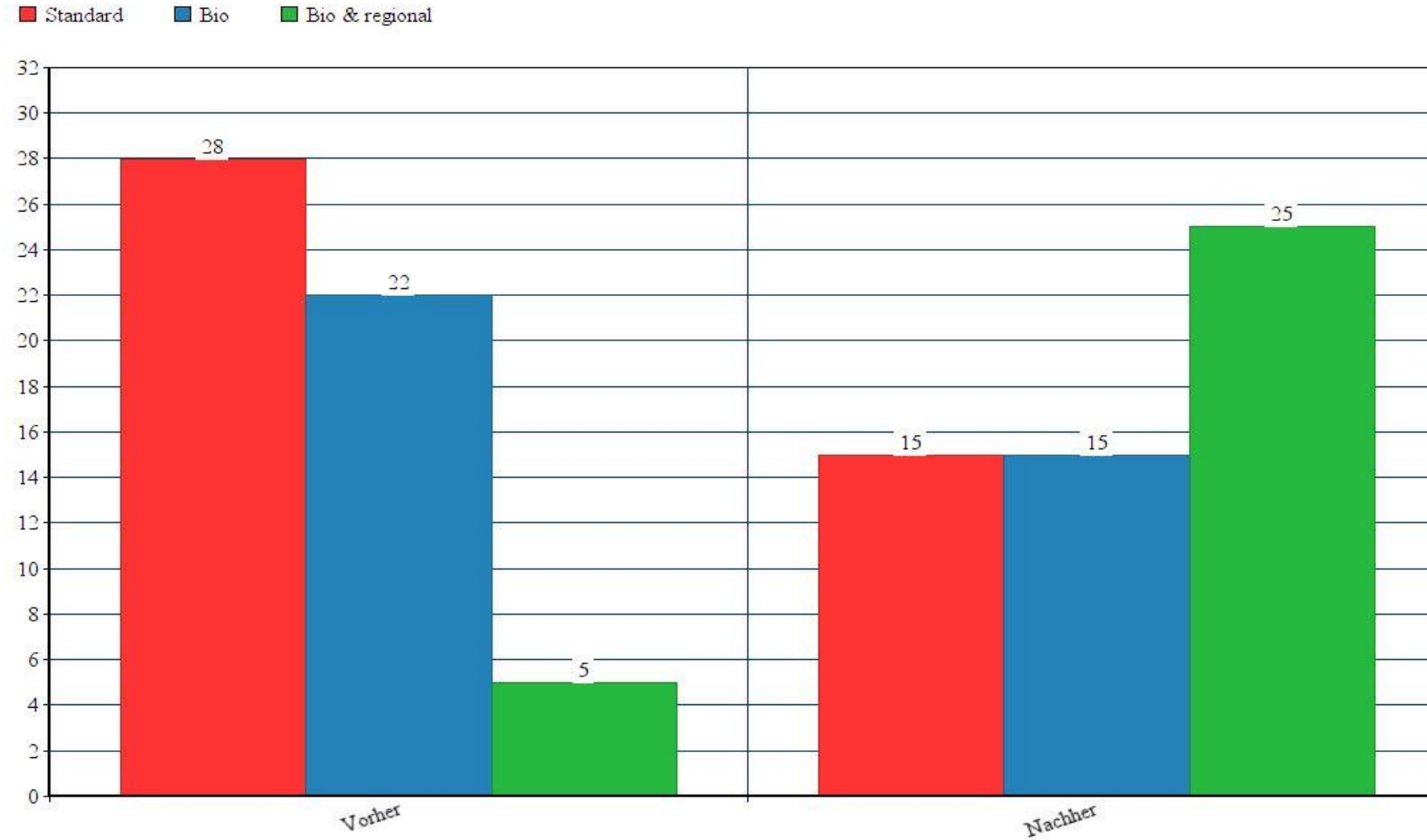


Umfrage 1 - Auswertung



Umfrage 1 - Auswertung

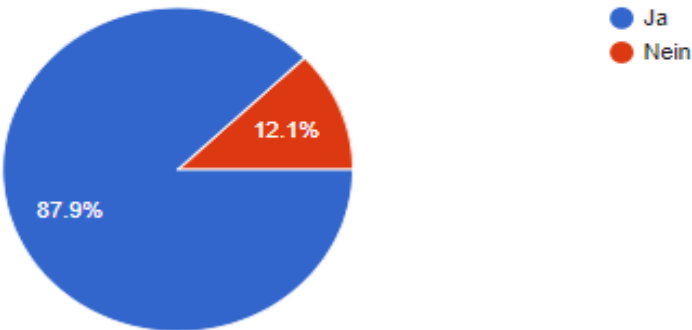
Einfluss von Empathie auf die Kaufbereitschaft von regionalen Bio-Gerichten (vegetarisch)



Umfrage 2

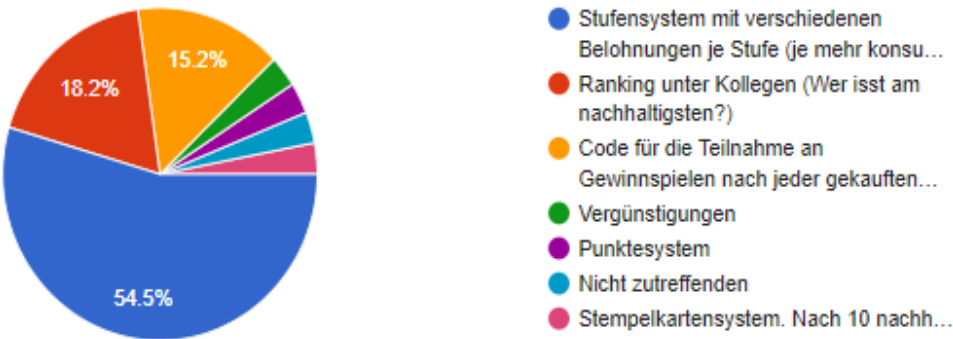
Hätten Sie grundsätzlich Interesse, beim Kauf von nachhaltigen Kantinengerichten an einem Bonussystem teilzunehmen?

33 responses



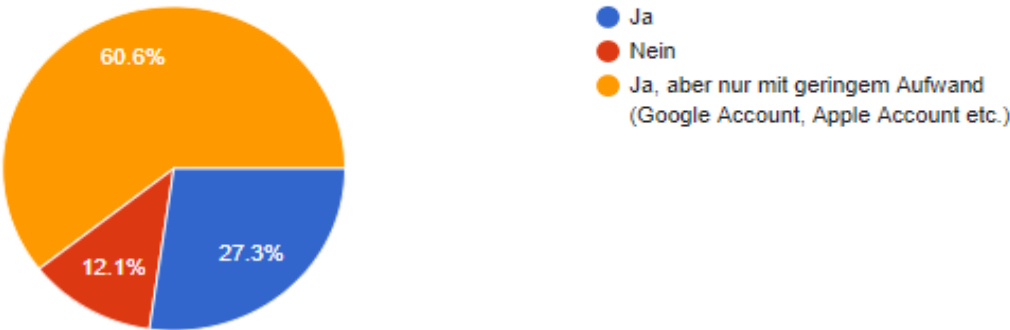
Welche mögliche Ausgestaltung des Bonussystems fänden sie persönlich am Interessantesten? (Alternativ können Sie einen eigenen Vorschlag machen)

33 responses

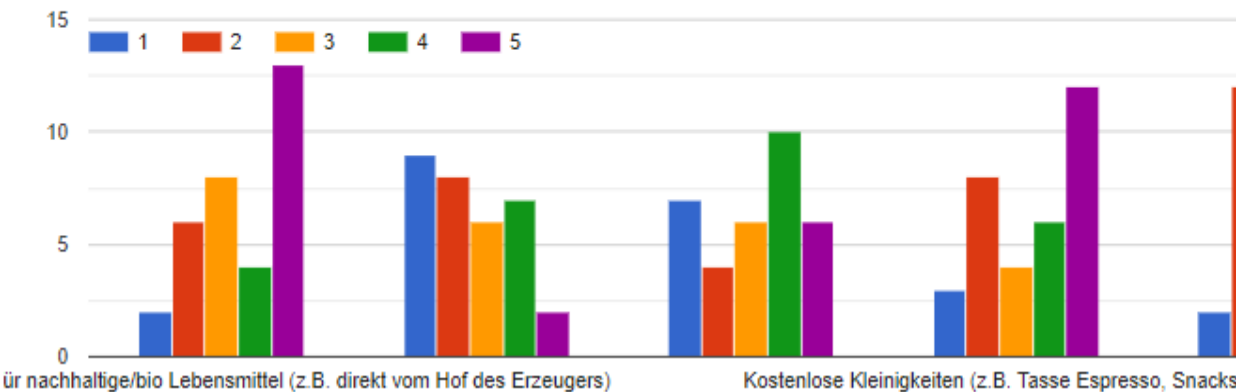


Wären Sie bereit für die Teilnahme am Bonussystem einen Account zu erstellen?

33 responses

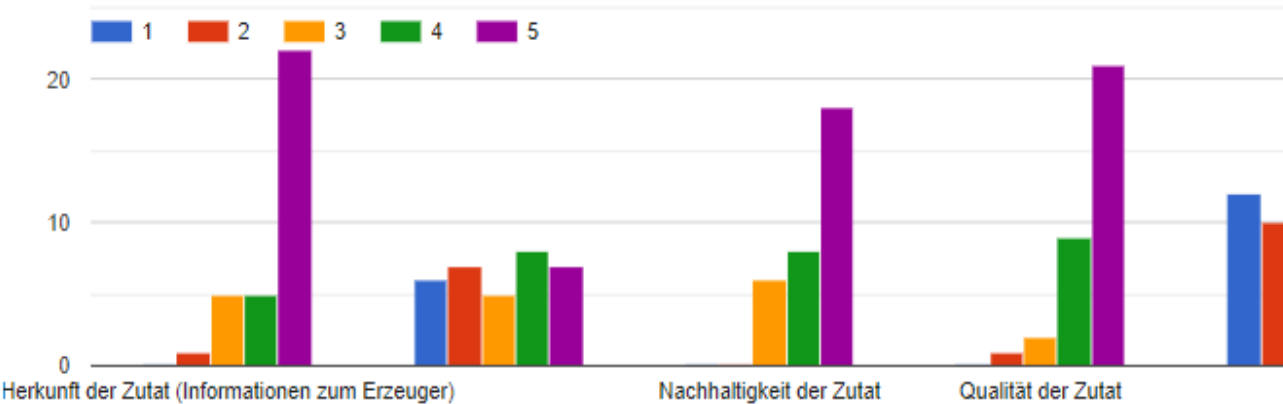


Für wie motivierend halten Sie folgende Belohnungen in diesem Bonussystem? 1 = wenig motivierend; 5 = sehr motivierend



Umfrage 2

Bitte bewerten Sie Relevanz der folgenden Informationen auf einer Skala von 1-5.



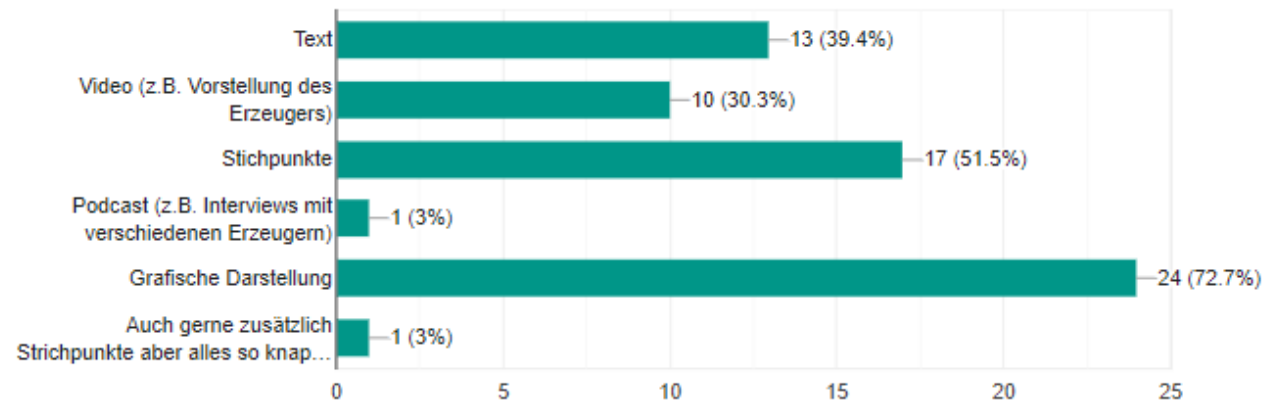
Welche zusätzlichen Informationen über die Zutaten in der Kantine würden Sie noch interessieren?
(Sie können diese Frage auch überspringen)

5 responses

- Fußabdruck, Transportweg
- Vegan
- Bei Fleisch die Haltungsform
- calories amount
- Ein Funfact pro Zutat wäre doch eine Auflockerung, die Nutzer:innen lockt, auch beim nächsten Mal wieder zu scannen.

Wie würden Sie die oben genannten Informationen am liebsten auf einer Website konsumieren? (Bitte genau 2 Punkte wählen)

33 responses



Umfrage 2 - Auswertung

Auswertung Umfrage II - Bonussystem

Interesse

Über 85% der Teilnehmer an der Umfrage wären an einem Bonussystem beim Erwerb von Green Canteen interessiert.

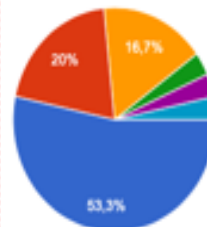
Diese Teilnehmer hätten auch Interesse daran sich ein Account auf der Eat Greener Website zu erstellen.

Wichtig: Einfaches Anmeldesystem (evtl. Google, Apple, Facebook etc.)

Ausgestaltung

Diese Teilnehmer wären an diesen zwei Varianten interessiert:

- **Stufensystem** | (blau)
- **Ranking unter Kollegen** (Wer isst am nachhaltigsten?) | (rot)



- Stufensystem mit verschiedenen Belohnungen je Stufe (je mehr konsumierte Gerichte, desto höher die Stufe)
- Ranking unter Kollegen (Wer isst am nachhaltigsten?)
- Code für die Teilnahme an Gewinnspielen nach jeder gekauften...
- Vergünstigungen
- Punktesystem
- Nicht zutreffenden

Motivierende Belohnungen

Die Umfrageteilnehmer empfanden folgende Belohnungen für eine nachhaltige Nutzung des Systems als motivierend:

- **Rabattgutscheine** für nachhaltige/bio Produkte
- **Kostenlose Kleinigkeiten** (z.B. Tasse Espresso, Snacks, etc.)

Nicht motivierend:

- *Unterstützung nachhaltiger Projekte*

Umfrage 2 - Auswertung

Auswertung Umfrage II – Informationsdarstellung auf der Website

Relevante Informationen

Wichtig:

- Herkunft der Zutat
- Nachhaltigkeit
- Qualität

Nicht relevant:

- Anbau (*Wie? – z.B. welche Dünger etc.*)
- Allgemeine Informationen (*Was ist eine Karotte?*)

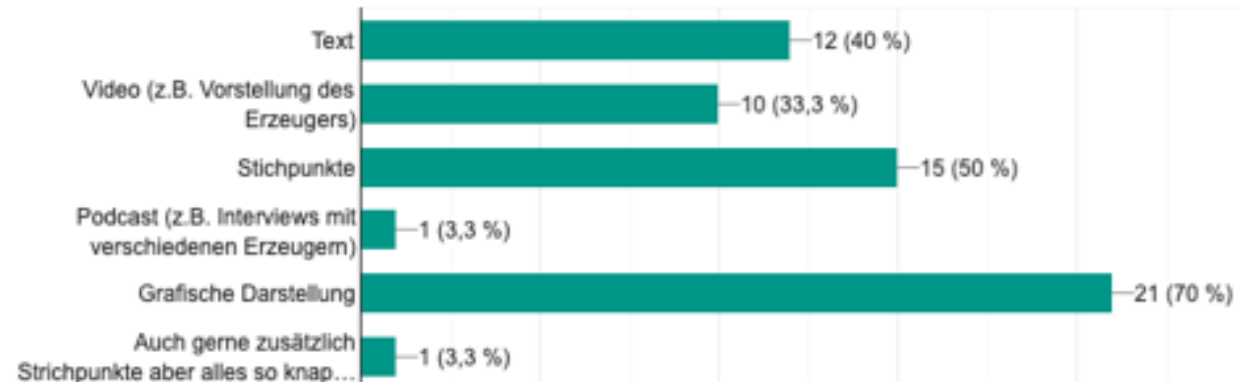
Zusätzlich gewünscht (*Add-ons*):

- CO2-Fußabdruck
- Kalorien

Darstellungsweise auf der Website

Bei den Teilnehmern liegt der Fokus auf einer klaren und graphischen Darstellung der relevanten Informationen. Unterstützend können Stichpunkte zur Verbesserung des Informationsflusses verwendet werden.

→ Die Informationen müssen schnell, einfach und verständlich angeboten worden!



Fragebogen für die Befragung der Kantinenbetreiber

Genau verstehen, wie sie arbeiten.

- Wie wird der Speiseplan derzeit kommuniziert? (online, physisch etc.)
- Was ist der zukünftig geplante Anteil der Produkte von Green Canteen bei Ihrer Beschaffung?
- Wie sieht der derzeitige Speiseplan aus (Anteil Bio/Standard)?
- Wie groß ist der Anteil der Bio-Gerichte an den Verkäufen?
- Wie wird derzeit in der Kantine bezahlt?
- Gibt es von den Unternehmen Zuschüsse für die Mitarbeiter?
- Wie lange ist die Vorlaufzeit für die Veröffentlichung des Speiseplans (von der Planung „auf den Teller“)?
- Für welche Zeiträume wird eingekauft (1 Woche, 2 Wochen etc.)?

Thema Nachhaltigkeit

- Wo wollen Sie in den nächsten Jahren beim Thema Nachhaltigkeit stehen (Anteil regionale/bio Gerichte an den Verkäufen)?
- Gibt es für nachhaltige/gesunde/bio Gerichte zusätzliche Unterstützung von den Unternehmen?
- Wollen Sie zusätzliche Anreize für den Erwerb von nachhaltigen/ gesunden/bio Gerichten schaffen?
 - Wären folgende denkbar?
 - Rabatte für Vielesser
 - Kostenlose Kleinigkeiten nach bestimmter Anzahl an Käufen (Stempelsystem)
 - Voting für den Speiseplan (z.B. 1-3 GC Gerichte pro Woche wählbar)
 - Generelle Investitionsbereitschaft bei Ideen mit viel Potenzial (z.B. System für Kundenkarte → keine konkrete Idee vorhanden, aber Bereitschaft herausfinden)
 - 1. Wären sie für einen kleinen wöchentlichen Aufwand bereit?
 - Wären Sie bereit eine App von GC zur Kommunikation zu benutzen (Speisepläne, Inhaltstoffe, Nährwerte, Aktionen)? → Rezepte digitalisieren (z.B. nur Grundzutaten reichen) und dann Speiseplan regelmäßig hochladen
 - Wäre es möglich den QR-Code auf dem Aushang/Intranet/Monitor etc. zusätzlich zu zeigen?
 - Besteht eine Möglichkeit Codes an den Green Canteen Esser zu verteilen (z.B an der Kasse)?
 - a) Wäre das grundsätzlich möglich?
 - b) Fällt ihnen eine Alternative ein wie man so etwas umsetzen könnte?

Preise

Können Sie uns eine beispielhafte Preisliste zur Verfügung stellen?

Können Sie uns Verkaufszahlen offenlegen? *

*Falls nicht verfügbar: Alternative Informationen über Zahlungsbereitschaft (Preisgrenze, durchschnittlich gezahlter Preis,...)

Befragung 1

I: Wie wird der Speiseplan derzeit kommuniziert? (online, physisch etc.)

B: Es gibt verschiedene Möglichkeiten: Intranet, Homepage von Auftraggeber und Aushang.

I: Welchen Anteil machen zurzeit die Produkte von Green Canteen bei Ihrer Beschaffung aus?

B: Momentan haben wir keinen Anteil von Green Canteen. Es gibt auch keinen Plan für die Zukunft, da sich das Projekt noch vor dem eigentlichen Start befindet.

I: Wie sieht der derzeitige Speiseplan aus (Anteil Bio/Standard)?

B: Es gibt kaum Bio, reine Bio-Gerichte gibt es noch nicht.

I: Wie wird derzeit in der Kantine bezahlt?

B: Die Gäste bezahlen entweder bar oder mit Gelkarte (Credicard externes System)

I: Gibt es von den Unternehmen Zuschüsse für die Mitarbeiter?

B: Das entscheiden die Unternehmen. Es gibt schon Zuschüsse, aber es ist abhängig von der Entscheidung der Firma.

I: Wie lange ist die Vorlaufzeit für die Veröffentlichung des Speiseplans (von der Planung „auf den Teller“)?

B: 1-2 Wochen

I: Für welche Zeiträume wird eingekauft (1 Woche, 2 Wochen etc.)?

B: Abhängig von den Gerichten, wird Höchstens für eine Woche eingekauft.

I: Wo wollen Sie in den nächsten Jahren beim Thema Nachhaltigkeit stehen (Anteil regionale Gerichte an den Verkäufen)?

B: Das Thema Nachhaltigkeit für uns ist sehr wichtig. Wir versuchen so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen. Jahreszeitbedingt ist dies allerdings nicht immer möglich, weshalb operativ auch auf Lieferungen aus dem Ausland zurückgegriffen werden müssen.

I: Gibt es für nachhaltige/gesunde/bio Gerichte zusätzliche Unterstützung von den Unternehmen?

Befragung 1

B: Nein.

I: Wollen Sie zusätzliche Anreize für den Erwerb von nachhaltigen/gesunden/bio Gerichten schaffen?

B: Wir sind bereit dafür.

I: Inwiefern würden sie Kooperationen zum Anreizsystem eingehen?

- Rabatte für Vielesser
- Kostenlose Kleinigkeiten nach bestimmter Anzahl an Käufen (Stempelsystem)
- Voting für den Speiseplan (z.B. 1-3 GC Gerichte pro Woche wählbar)
- Generelle Investitionsbereitschaft bei Ideen mit viel Potenzial (z.B. System für Kundenkarte → keine konkrete Idee vorhanden, aber Bereitschaft herausfinden)

B: Es soll mit den Auftraggebern besprochen werden, ob sie damit einverstanden sind. Die Kantine selbst kann dies nicht allein entscheiden. Es könnte generell ein Thema sein, weil da die Kaffeebar ähnliche Angebote hat (z.B. eine Bonuskarte). So ähnliches System könnte man auch in der Kantine einführen. Wir sind schon bereit Rabatte zu geben, aber der Auftraggeber muss das wollen. Der Auftraggeber entscheidet, was gemacht werden soll und wie dies umzusetzen ist.

I: Wären sie für einen kleinen wöchentlichen Aufwand bereit?

Wären Sie bereit eine App von GC zur Kommunikation zu benutzen (Speisepläne, Inhaltstoffe, Nährwerte, Aktionen)? → Rezepte digitalisieren (z.B. nur Grundzutaten reichen) und dann Speiseplan regelmäßig hochladen

B: Das ist schwer zu sagen. Es gibt eine App, die in den kommenden Wochen getestet wird. Das Ergebnis dieses Versuchs, wird signifikanten Einfluss auf die Entscheidung haben, ob wir künftig auch mit einer anderen App arbeiten wollen. Das ist auch ein Thema, dass im Unternehmen besprochen werden muss. Die Entscheidung muss im Kollektiv getroffen werden. Es wäre aber für uns vorstellbar so eine App zu probieren.

I: Können Sie uns eine beispielhafte Preisliste zur Verfügung stellen? Können Sie uns Verkaufszahlen offenlegen?

Falls nicht verfügbar: Alternative Informationen über Zahlungsbereitschaft (Preisgrenze, durchschnittlich gezahlter Preis,...)

B: Im normalen Betrieb haben wir knapp 800 Gäste, die Gerichte kosten durchschnittlich 5,70-6,50 EUR.

Befragung 2

I: Wie wird der Speiseplan derzeit kommuniziert? (online, physisch etc.)

B: Im Intranet gestellt vom Ministerium, Kantine gibt es weiter an Druckerei von Ministerium. Normalerweise auch auf Facebook und Internetseite von Kantine (in Corona nicht, da Kantine aktuell nur für Interne geöffnet)

I: Was ist der zukünftig geplante Anteil der Produkte von Green Canteen bei Ihrer Beschaffung?

B: Kann man nicht sagen, da man das Angebot noch nicht kennt v. GC (Preisgestaltung und Menge ist noch nicht bekannt).

Wenn GC ein ordentliches Angebot hat, das für Kantine preislich interessant ist wird es gerne bevorzugen.

Kantine bevorzugt Bio-bayern Produkte.

I: Wie sieht der derzeitige Speiseplan aus (Anteil Bio/Standard)?

B: Aktuell: Bio eher nachteilig, aktuell sind es ca. 20 Personen am Tag die in Kantine essen (da keine fremden Leute reindürfen nach Beschluss von Ministerium)

- haben nur noch 1 Gericht aktuell
- hatten vor 2-3 Wochen ein Bio Bayern Schweinebraten: nur 6 Leute haben den Schweinebraten gegessen (normalerweise ist dieses Gericht, das am meisten verkaufte; da aber nur noch die Ministeriumsmitarbeiter da sind, wird es nicht mehr wirklich konsumiert)
- oberste Prämisse von Ministeriummitarbeitern: sind nicht bereit 2€ mehr zu bezahlen; ganz egal was es ist es muss einfach billig sein und den Bauch voll machen
- alles was aktuell über 2 € liegt wird von Ministeriumsmitarbeitern nicht gekauft und muss weggeworfen werden
- Vor Corona: Landtagsbeschluss war im Auge: Kantine war bestrebt, den Bio Bayern Anteil so hoch wie möglich zu halten, was einen höheren Preis zur Folge hatte; Diesen höheren Preis konnten sie nur mit fremden Gästen realisieren
 - > es waren ca. 900 Mittagsgäste, für die frisch gekocht wurde
 - > waren 5 Gerichte, die angeboten wurden (Menü 1 war Bio Bayern Fleisch)
 - > Menü 1 wurde zu 95% von fremden Gästen genommen
 - > Ministeriumsarbeiter können sich das nicht leisten mit ihrem kleinen Beamtengehalt jeden Tag ein Bio-Essen zu essen: deswegen gab es vor Corona immer ein Sondergericht für 3,40 €
 - Fokus: auf Bio-Produkten und am liebsten Bio Bayern Produkte als Vorgabe vom Haus

I: Wie groß ist der Anteil der Bio-Gerichte an den Verkäufen?

Befragung 2

B: Normal: 20% mindestens, eher 25-30% (für Kinder 30-40%, deswegen ist der Schnitt allgemein höher, als vom Ministerium verlangt). Aktuell: vielleicht 10%; kein Bio Bayern Fleisch mehr angeboten; verkauft wird aktuell nur noch: Bio Bayern Kartoffeln, Möhren und zwiebeln

I: Wie wird derzeit in der Kantine bezahlt?

B: Mit Magic Karten, ist wie eine ec-Karten, sind hausinternes System (auch zur Zeiterfassung), wird auch an Kasse aufgeladen & direkt an der Kasse abgebucht. Bar auch möglich aber machen die wenigsten.

I: Gibt es von den Unternehmen Zuschüsse für die Mitarbeiter?

B: Nein gar nicht, rechtlich nicht haltbar.

I: Wie lange ist die Vorlaufzeit für die Veröffentlichung des Speiseplans (von der Planung „auf den Teller“)?

B: Donnerstag übermittelt an Ministerium und dann für die nächste Woche Montag wird Essen angeboten (wird ausgedruckt; Gäste können bereits am Freitag nachsehen was es in der nächsten Woche gibt).

- für Kinder am Mittwoch übermittelt für die nächste Woche
- wird relativ kurzfristig gemacht um saisonalen Aspekte zu berücksichtigen

I: Für welche Zeiträume wird eingekauft (1 Woche, 2 Wochen etc.)?

B:

- für die anderen wird ca. eine Woche im vorneherein eingekauft
- für die Kinder 2 Tage vor den anderen (braucht etwas länger als anderen)
- es wird für eine Woche eingekauft
- Grundnahrungsmittel: Reis, Nudeln, Karotten ist bei ihnen immer vorrätig da (wird immer vom gleichen Lieferanten mit gleichbleibender Menge beliefert)

I: Wo wollen Sie in den nächsten Jahren beim Thema Nachhaltigkeit stehen (Anteil regionale/Biogerichte an den Verkäufen)?

B:

- ➔ gerne ganz vorne mit dabei sein, da es zu Firmenphilosophie passt
- ➔ aber es braucht vom Verbraucher umdenken, dass Wertigkeit für Nahrung steigt, dass normale Bevölkerung bereit ist mehr Geld für gute Produkte zu zahlen (v.a. Fleisch)
- ➔ Kantine wählt selber Fleischpartner aus und fährt vor Ort um sich die Höfe (Tiere, Platz, Mutter-Kuhhaltung, dass sie raus dürfen, Bioland) anzusehen
- ➔ Von BIO EU hält Betreiberin eher wenig bis überhaupt nichts (da es nur einen Hauch besser ist als konventionelles Fleisch)

Befragung 2

Nach Auswahl des Partners wird Kurzfilm über neuen Hof/Partner gedreht, der bei Lieferanten und auf Youtube eingestellt wird; Film wurde parallel gezeigt in Kantine, als Leute Essen gekauft haben; Flyer werden auch immer wieder ausgelegt; Lieferanten werden auch immer wieder eingeladen und stehen Rede und Antwort;

I: Gibt es für nachhaltige/gesunde/Biogerichte zusätzliche Unterstützung von den Unternehmen?

B: Nein, keine Zuschüsse möglich bei Ministerium

I: Wollen Sie zusätzliche Anreize für den Erwerb von nachhaltigen/gesunden/Bio Gerichten schaffen?

- Wären folgende denkbar?
- Rabatte für Vieleser

B: Nein.

Grund: bei Bio-Gericht sind alle Gewürze Bio, Wein Bio, Fleisch Bio; Gericht wäre eigentlich 14,50 EUR Wert und wird unterkalkuliert (parallel werden z.B. teurere Nachspeisen angeboten, um den Preis zu decken; Mischkalkulation)

Wären auch zielführend da Umdenken beim Verbraucher herbeigeführt werden muss!!! (Bonus wäre widersprüchlich, Wertigkeit ist bei Verbraucher nicht mehr da, man muss wieder dahin zurück, dass Fleisch Wertigkeit hat)

I: Kostenlose Kleinigkeiten nach bestimmter Anzahl an Käufen (Stempelsystem)?

B: widersprüchlich und auch preislich sinnlos, bei Bio Bayern Gerichten wird kaum bis kein Plus gemacht, der Sinn dieser Gerichte ist lediglich das Image zu steigern

I: Voting für den Speiseplan (z.B. 1-3 GC Gerichte pro Woche wählbar)?

B: Nein

Grund: jeder kann in Gästebuch reinschreiben, was einem gefällt und nicht gefällt (meistens wird nur Kritik reingeschrieben). Haben einmal einen Essenswunsch gemacht (wurde von einer einzigen Dame geäußert):

- 450 Gerichte werden normalerweise von dieser Speiseplanposition (Menü 1, s. oben) verkauft
- Bei Wunsch wurden nur 18 verkauft

Es müssen auch gewisse Regulatorien eingehalten werden, wie: innerhalb von 4 Wochen darf sich Gericht nicht wiederholen

I: Generelle Investitionsbereitschaft bei Ideen mit viel Potenzial (z.B. System für Kundenkarte → keine konkrete Idee vorhanden, aber Bereitschaft herausfinden)

B: Nein, da sie kein Budget übrig haben (können auch keines regulieren, da sie die Preise nicht anheben dürfen). Aktuell wird auch Pressekampagne (für 1,2 Mio €) durchgeführt mit Plakaten, Artikeln von z.B. Greta oder Meeresbiologen, um die Mitarbeiter mehr zu sensibilisieren

Befragung 2

I: Wären Sie bereit eine App von GC zur Kommunikation zu benutzen (Speisepläne, Inhaltstoffe, Nährwerte, Aktionen)? → Rezepte digitalisieren (z.B. nur Grundzutaten reichen) und dann Speiseplan regelmäßig hochladen?

B: Wir haben Website und Facebook, wo wir alle Angaben zu Gerichten und Inhaltsstoffe zur Verfügung stellen. GC kann gerne in der GC App/Webseite auf die Website/Account der Kantine verweisen.

I: Wäre es möglich den QR-Code auf dem Aushang/Intranet/Monitor etc. zusätzlich zu zeigen?

B: Theoretisch schon, fände die Betreiberin auch eine schöne Idee. Sie müsste das nur mit dem Ministerium abklären (steht auch in Pressemitteilungen).

I: Können Sie uns eine beispielhafte Preisliste zur Verfügung stellen?

B: Können wir jede Woche auf Speiseplan auf Website/ Facebook einsehen

I: Können Sie uns Verkaufszahlen offenlegen?

B: Nein Daten vor Corona möchte sie nicht offenlegen, theoretisch ja, sie weiß aber auch nicht, ob das von Ministeriumsseite möglich ist. Aktuell: z.B. Rahmschwammerl am Vortag (nur noch ein Gericht währen Corona) haben <30 Personen gegessen

Befragung 3

I: Wie wird der Speiseplan derzeit kommuniziert? (online, physisch etc.)

B: Online im Intranet und über Aushänger

I: Was ist der zukünftig geplante Anteil der Produkte von Green Canteen bei Ihrer Beschaffung?

B: Kein Plan

I: Wie sieht der derzeitige Speiseplan aus (Anteil Bio/Standard)?

B: Der Derzeitige Speiseplan besteht nur aus den Standardgerichten.

I: Wie wird derzeit in der Kantine bezahlt?

B: Bargeldlos mit Mitarbeiterausweis.

I: Gibt es von den Unternehmen Zuschüsse für die Mitarbeiter?

B: Ja. Zum Teil bekommen die Mitarbeiter von den Unternehmen Zuschüsse. Sie bekommen einen festen Betrag pro Monat pro Mitarbeiter.

I: Wie lange ist die Vorlaufzeit für die Veröffentlichung des Speiseplans (von der Planung „auf den Teller“)?

B: Es dauert 2 Wochen.

I: Für welche Zeiträume wird eingekauft (1 Woche, 2 Wochen etc.)?

B: Maximal für 2 Tage.

I: Wo wollen Sie in den nächsten Jahren beim Thema Nachhaltigkeit stehen (Anteil regionale/bio Gerichte an den Verkäufen)?

B: Sie planen sich für Bio zertifizieren zu lassen und den Anteil von Bioprodukten von 0% auf 20 % zu steigern.

Befragung 3

I: Gibt es für nachhaltige/gesunde/Bio Gerichte zusätzliche Unterstützung von den Unternehmen?

B: Nein.

I: Wollen Sie zusätzliche Anreize für den Erwerb von nachhaltigen/ gesunden/Biogerichten schaffen?

B: Ja sie wären dafür bereit.

I: Wären folgende denkbar?

Rabatte für Vielesser

B: Nein. Grund: Die Betriebsräte haben für die Mitarbeiterverpflegung Mitbestimmungsrechte und da ist es schwierig, ein faires System zu entwickeln.

I: Kostenlose Kleinigkeiten nach bestimmter Anzahl an Käufen (Stempelsystem)

B: Nein. Grund: Sie bedienen 30 Unternehmen. Es ist finanziell nicht stemmbar.

I: Voting für den Speiseplan (z.B. 1-3 GC Gerichte pro Woche wählbar)

B: Nein. Die Speisepläne werden basierend auf Konzepten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung geplant. Das bedeutet u.A., das die Gerichte frühestens nach 4 Wochen auf dem Speiseplan wiederholt werden dürfen. Außerdem machen sie 2-mal im Jahr Umfragen, bei denen die Gäste ihre Meinungen über die Gerichte äußern dürfen. Die Gäste füllen ein Formular aus und dafür bekommen sie ein kostenloses Essen. Die Kosten für diese Umfragen tragen die Kantinen selbst.

I: Generelle Investitionsbereitschaft bei Ideen mit viel Potenzial (z.B. System für Kundenkarte → keine konkrete Idee vorhanden, aber Bereitschaft herausfinden)

B: Sie sind immer dafür bereit. Es gibt bereits Abwägungen, die Bezahlssysteme zu modernisieren und auch eine eigene Mobile App zu entwickeln. Es ist u.A. geplant, Speisepläne mit den Gästen zu teilen, auch sollen Vorbestellungen ermöglicht werden.

Außerdem ist geplant, den Zahlungsverkehr über diese App abzuwickeln und generelle Informationen wie Öffnungszeiten, etc. bereitzustellen.

I: Wären sie für einen kleinen wöchentlichen Aufwand bereit?

Wären Sie bereit eine App von GC zur Kommunikation zu benutzen (Speisepläne, Inhaltstoffe, Nährwerte, Aktionen)?

B: Wenn es nicht aufwändig ist, dann sind sie dafür bereit.

I: → Rezepte digitalisieren (z.B. nur Grundzutaten reichen) und dann Speiseplan regelmäßig hochladen

Befragung 3

B: Die Rezepte sind schon digitalisiert aber nicht mit den Kunden kommuniziert.

I: Wäre es möglich den QR-Code auf dem Aushang/Intranet/Monitor etc. zusätzlich zu zeigen?

B: Sie können auf dem Speiseplan den Code platzieren. Sie haben keinen Monitor.

I: Besteht eine Möglichkeit Codes an den Green Canteen Esser zu verteilen (z.B. an der Kasse)?

B: An der Kasse wird es schwierig wegen des Zeitaufwandes.

I: Wäre das grundsätzlich möglich?

B: Auf Bons könnte man den Code ausdrucken.

I: Fällt ihnen eine Alternative ein, wie man so etwas umsetzen könnte?

B: Aktuell gibt es noch keine Lösung, diese soll aber zeitnah gefunden werden.

I: Können Sie uns eine beispielhafte Preisliste zur Verfügung stellen?

B: Ja, er schickt sie per Mail.

I: Können Sie uns Verkaufszahlen offenlegen? *

B: In der Krise haben sie 1 Hauptgang mittags und 400 Tischgäste täglich.

Vor der Krise waren es 3 Hauptgerichte und insgesamt 1000-1200 Gäste pro Tag.

I: Falls nicht verfügbar: Alternative Informationen über Zahlungsbereitschaft (Preisgrenze, durchschnittlich gezahlter Preis,...)

B: Durchschnittlich gezahlt 4,08 EUR.

Fragebogen für die Befragung der Kantinengäste

1. Web-App vorstellen und kurz Thema erklären.

- ➔ Würden Sie die Web-App nutzen?
- ➔ Wo sehen Sie Verbesserungsbedarf?
- ➔ Wie benutzerfreundlich finden Sie die Web-App?
- ➔ Welche Features können Sie sich zusätzlich vorstellen/welche sind essenziell?

2. Anreizsystem erklären: Stufensystem; Coupons;

- ➔ Wie einfach verständlich ist es für Sie in der Web-App dargestellt?
- ➔ Würden Sie das Anreizsystem nutzen?
- ➔ Würden Sie eine andere Darstellungsweise des Anreizsystems bevorzugen?

3. Startanreize kurz erklären:

- ➔ Welche Art von Startanreiz würde Sie sich wünschen, um sich für die App zu registrieren?

Probekisten

- ➔ Wie empfinden Sie das Angebot mit den Probekisten direkt in der Kantine? (attraktiv/nicht attraktiv/würde ich (nicht) nutzen)
- ➔ Würden Sie für die Probekisten Geld ausgeben/Wenn ja, wie viel?

Verlosung

- ➔ Würden Sie sich im Rahmen der Verlosung in der App registrieren?
- ➔ Wären Sie allgemein interessiert an der Verlosung?
- ➔ Wären Sie interessiert an den Gemüseboxen/Was würden Sie sich stattdessen vorstellen (muss mit GC-Gedanken zusammenpassen)?

Artikel

- ➔ Wollen Sie noch zusätzliche Informationen zu GC-Produkten über E-Mail oder Intranet (Rezepte, drei Nutzenpunkte, ...) erhalten?

Befragung der Kantinengäste Ergebnisse

- Tester beurteilen die Idee grundsätzlich positiv und würden die Website auch aktiv nutzen
- Website ist übersichtlich und angenehm zu verstehen

Kritik:

- Hoher Aufklärungsbedarf für die Nutzung – Wieso sollte ich die Website nutzen?
- Entfernung für die Kisten darf nicht zu weit sein (Bottleneck)

Zukünftige Features (Vorschläge):

- Speiseplan direkt in die App integrieren
- Abstimmung für Speisen für den zukünftigen Speiseplan
- Alle Zutaten sollen pro Gericht angezeigt werden
- Bauern in „deiner“ Nähe anzeigen für Abholung der Obstkisten

Anreizsystem:

- Positiv und die Tester würden das System nutzen
- Viele Tester wollen gratis Essen als Anreiz → unrealistisch

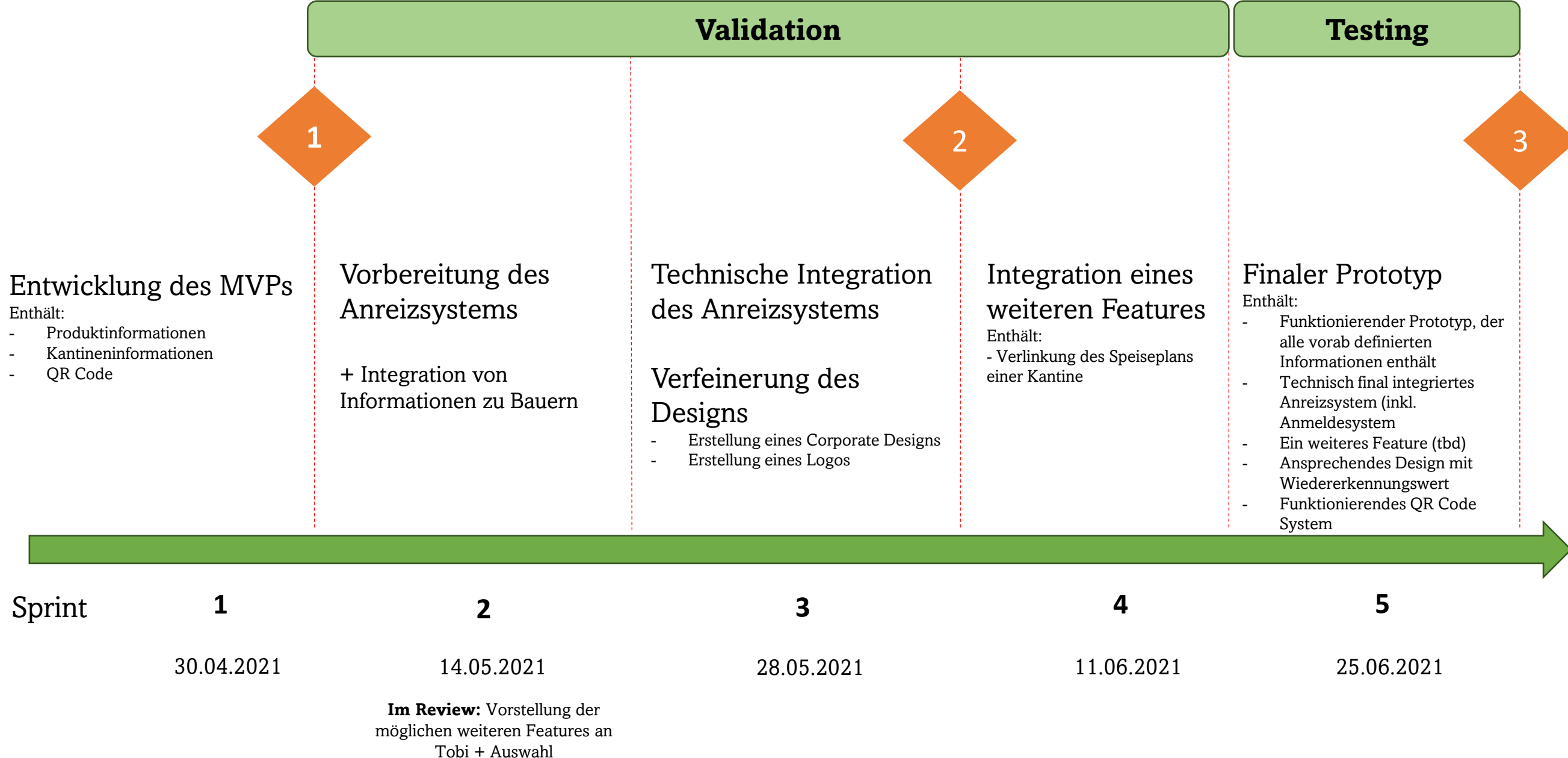
Startanreiz:

- Mehrwert der Website ausschlaggebend für die Nutzung (Kommunikation!)
- Evtl. Gutschein für den Start als Belohnung

Probekisten:

- Dürfen nicht teurer als im Supermarkt sein
- Manche Tester zurückhaltend wegen Weg nach Hause (Bahn, Fahrrad etc.)
- Manche Tester haben schon Erfahrung mit solchen Aktionen und diese bewerten die Aktion als sehr positiv (Bsp. frische Mangos etc.)

Roadmap



Scrum Sprint 1

Sprint 1

Nach Sprint 1 wird eine erste Version der Webseite entwickelt sein, welche öffentlich verfügbar ist. Diese Webseite enthält:

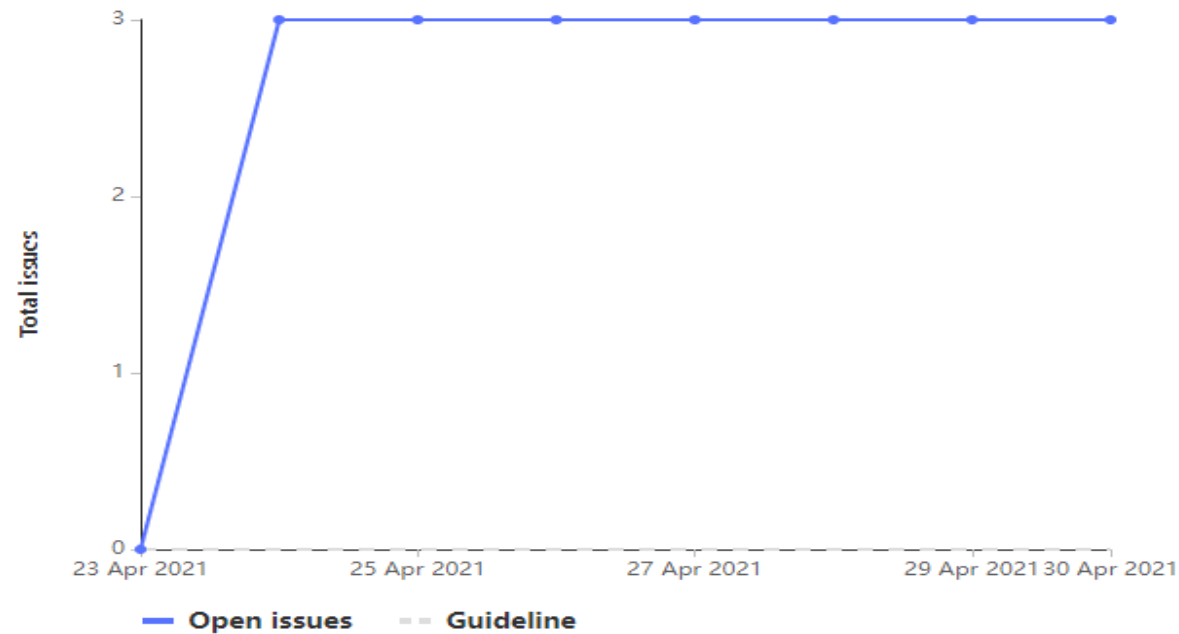
- Anzeige von 3 Green Canteen Produkten
- Informationen zu den Kantinenbetreibern (Adresse der Kantine + Einleitungstext + deren Logo)

Außerdem wird nach dem ersten Sprint der QR Code entwickelt und zur Webseite verlinkt sein.

Zusätzlich werden nach dem ersten Sprint alle Working Backwards Dokumente (Big Idea, FAQ, PR, Storyboard) final überarbeitet sein.

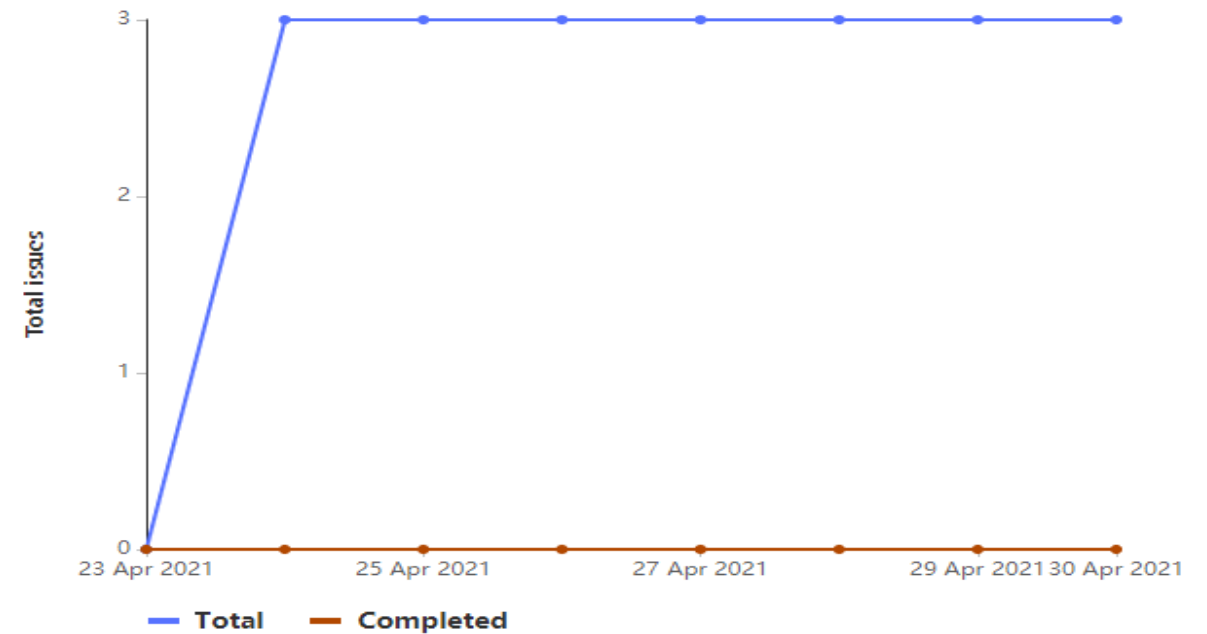
Filter by **Issues** Issue weight

Burndown chart



Issues 4 Merge Requests 0 Participants 1 Labels 3

Burnup chart



Scrum Sprint 2

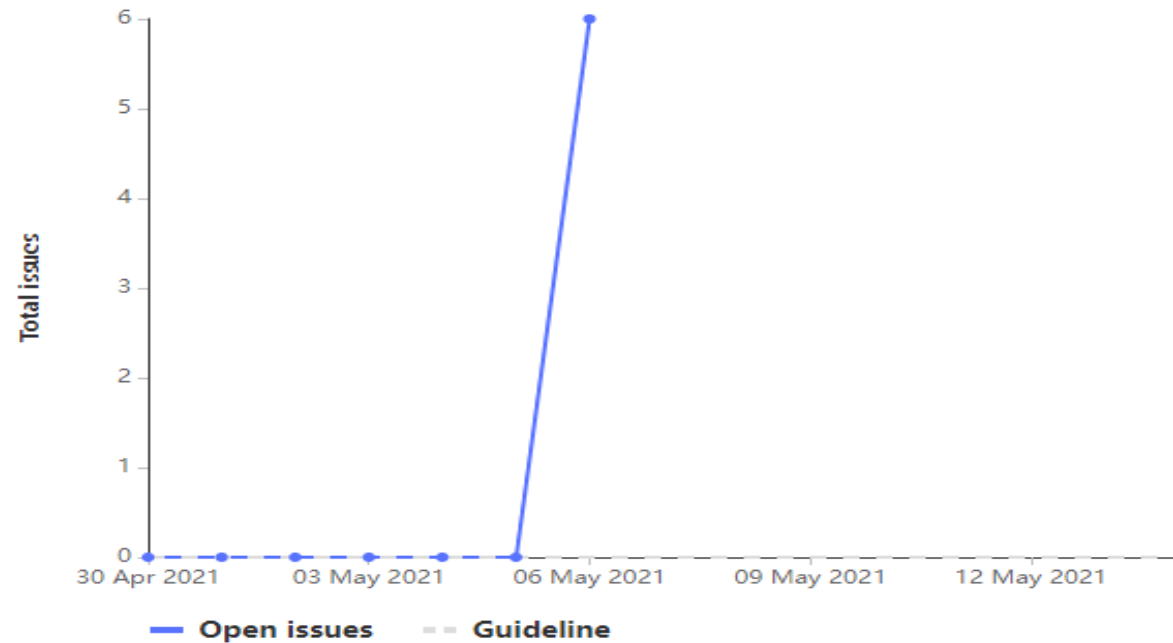
Sprint 2

Nach dem Ende des zweiten Sprints werden folgende Inhalte umgesetzt sein:

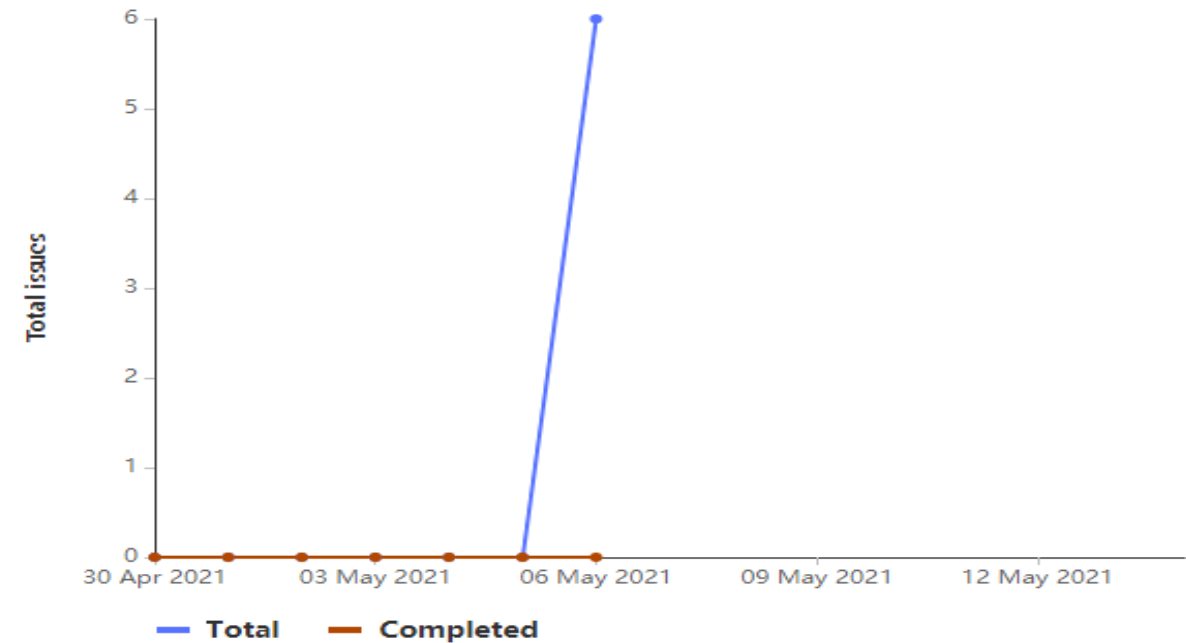
- Informationen zu den Bauern werden gesammelt und auf der Webseite dargestellt und durch ein Backend-System bereitgestellt
- Das Anreizsystem ist final definiert
- Interviews mit den Kantinenbetreibern sind durchgeführt und ausgewertet
- Umfrage über das Anreizsystem ist erstellt, durchgeführt und ausgewertet
- React ist als Frontend Framework implementiert
- Das Corporate Design ist erstellt

Filter by **Issues** Issue weight

Burndown chart



Burnup chart



Scrum Sprint 3

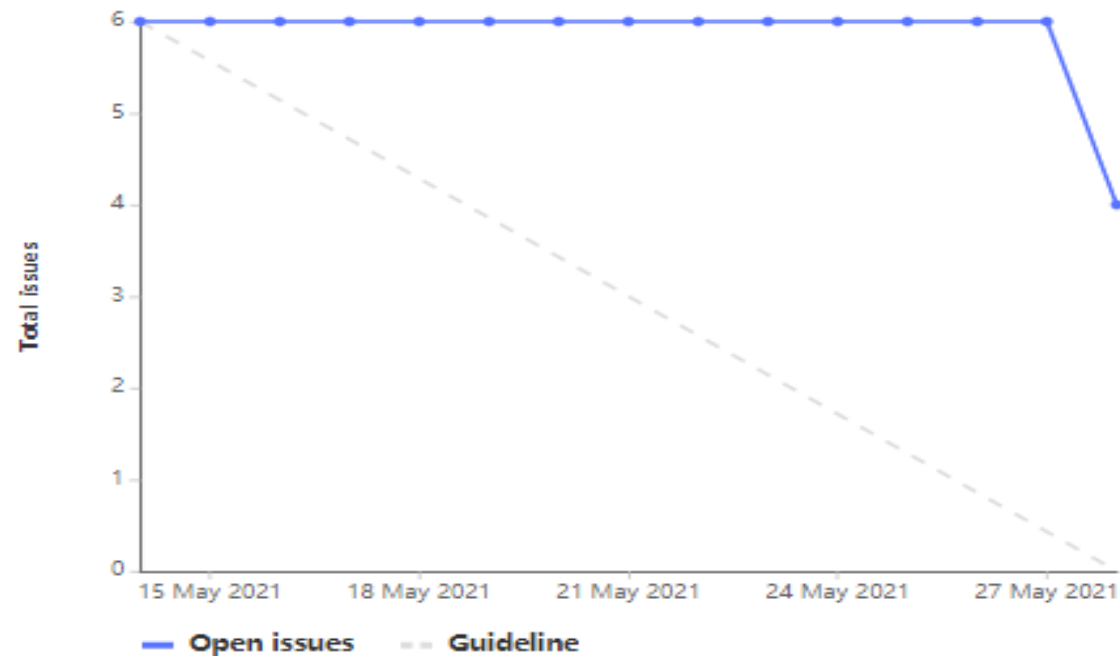
Sprint 3

Ziele in diesem Sprint:

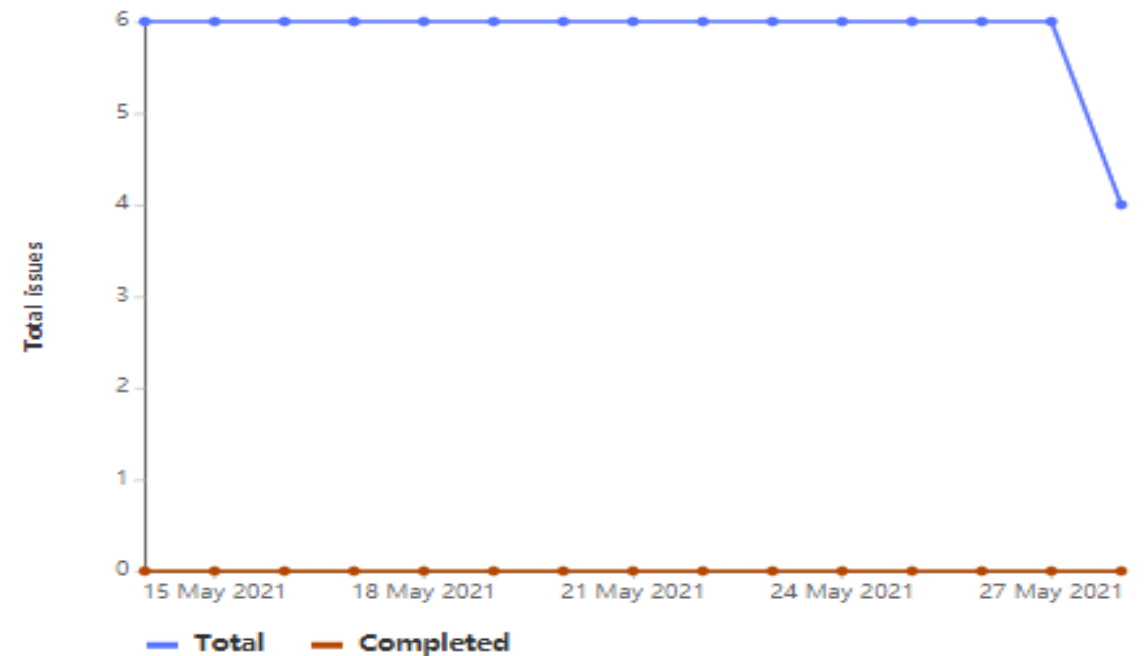
- Darstellung weitere Bauerninformationen basierend auf den Umfrageergebnissen
- Darstellung weiterer Produktinformationen basierend auf den Umfrageergebnissen
- Entwicklung einer Login-Page und einer Möglichkeit zur Registrierung
- Entwicklung einer Möglichkeit um gesammelte Punkte einzugeben
- Entwicklung einer Möglichkeit um den Punktestand anzuzeigen
- Erstellung eines Logos für EatGreener

Filter by **Issues** Issue weight

Burndown chart



Burnup chart



Scrum Sprint 4

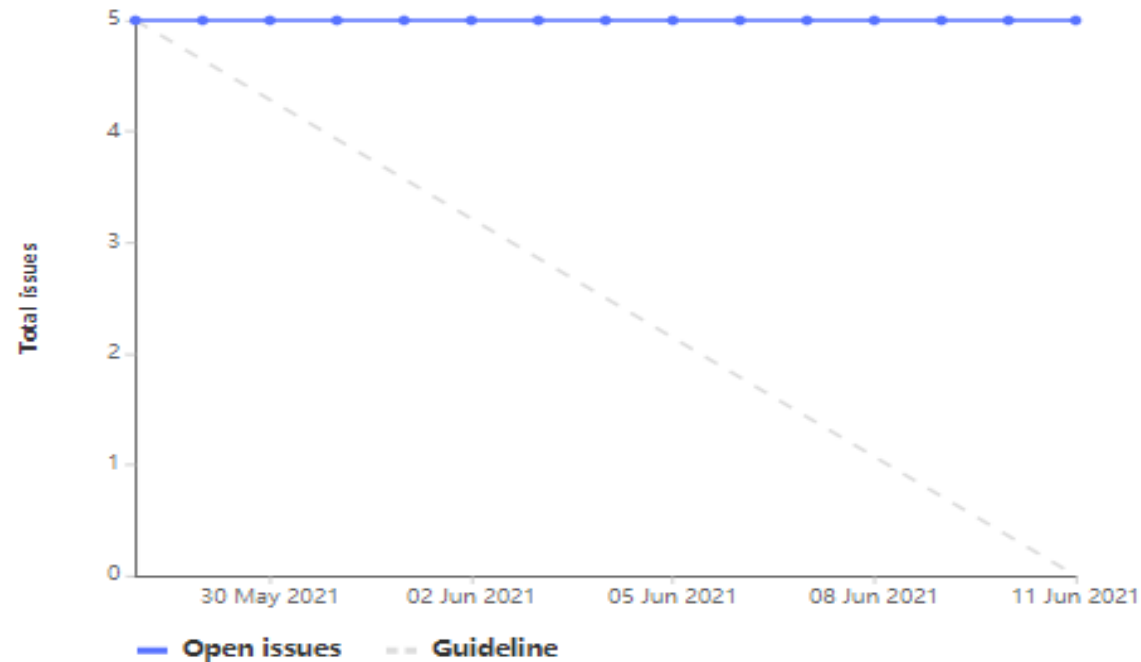
Sprint 4

Aufgaben im Sprint 4 sind:

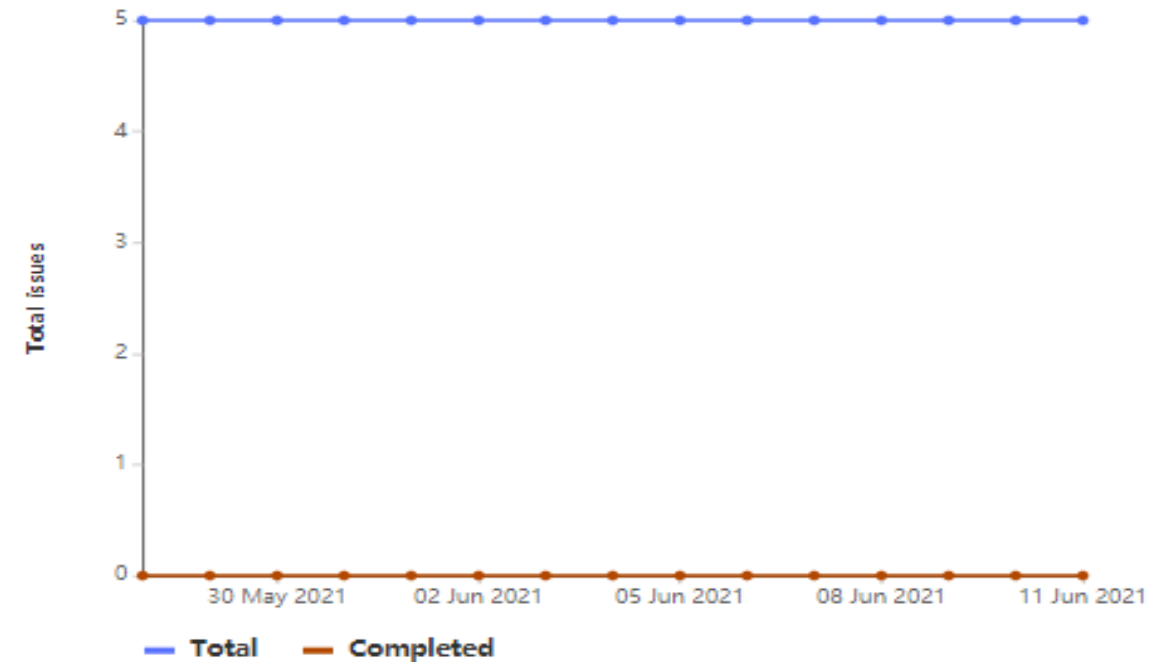
- Fertigstellung des Logos
- Einrichtung der Gutscheinausgabe
- Einrichtung der Punktestandanzeige
- Anreizsystem final definieren
- Entwicklung eines weiteren Features (Verlinkung von Speiseplan)

Filter by **Issues**

Burndown chart



Burnup chart



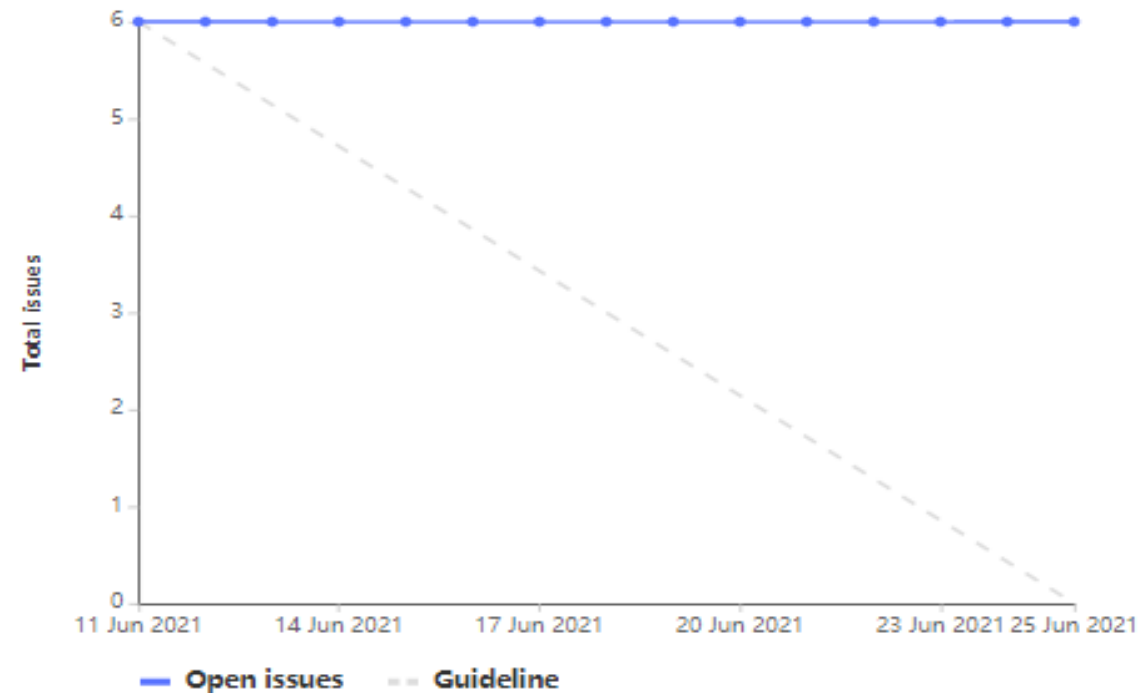
Scrum Sprint 5

Sprint 5

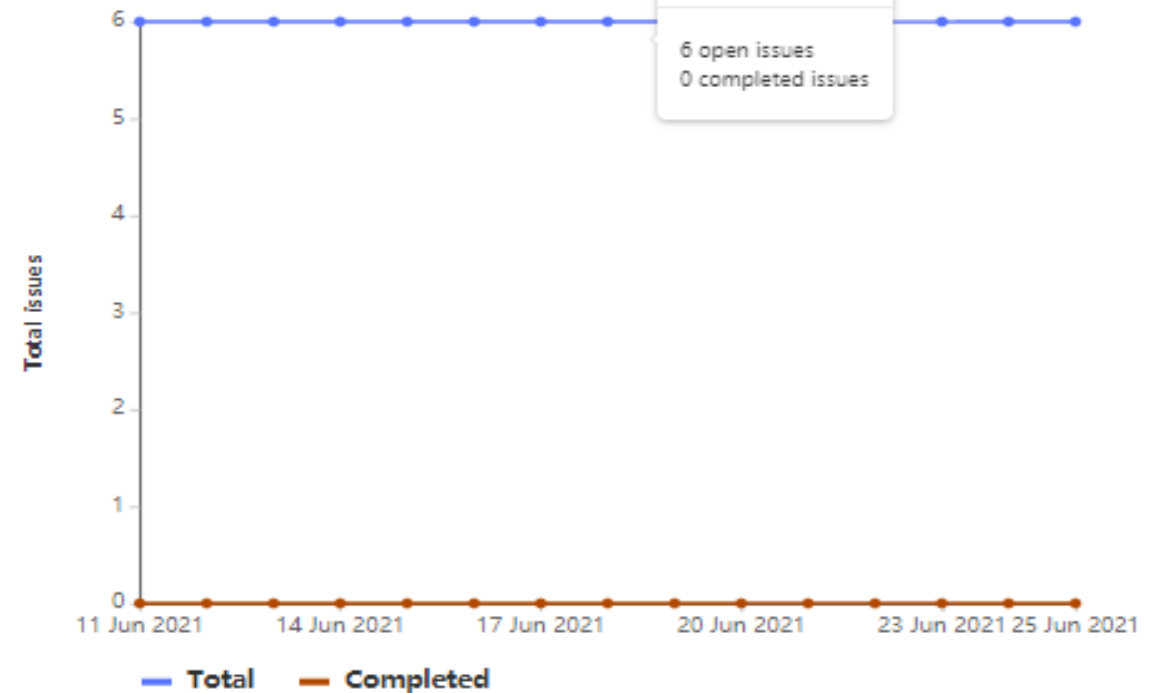
- Implementierung einer Level-Liste
- Fertigstellung der Working Backwards Dokumente
- Verfeinerung der technischen Lösung und des Designs
- Durchführung einer Umfrage zum Startanreiz
- Deployment

Filter by **Issues** Issue weight

Burndown chart



Burnup chart



Unser Team

Development Team

Franziska Barth

Jasmin Schintzel

Florian Seidl

Balazs Csomay

Nikolaos Bauer

Franziska May

Product Owner

Phillip Pietsch

Angelina Hofmann

Fabian Ehnle

Manuel Bostanci

Armine Khurshudyan

Scrum Master

