

# Bistro EssART

PERFEKTE GASTLICHKEIT IST EINE KUNST.

Resümee Umfrage 2016

# Resumée zur Umfrage 2016

**Herzlichen Dank an alle Gäste, die sich an der Umfrage beteiligt haben und uns auf diesem Wege helfen, kontinuierlich an unserer Dienstleistung auf dem Campus zu arbeiten.**

Insgesamt haben sich 213 Gäste an der Umfrage beteiligt.

Vielen Dank für die hohe Akzeptanz und das Vertrauen, das Sie uns ausgesprochen haben. Die überwiegende Zahl der Gäste ist mit unserem gastronomischen Angebot im Restaurant sowie in der Kaffeebar sehr zufrieden oder zufrieden.

Es bestätigt sich, dass ein gleichbleibend hoher Anteil von etwa 40% der Gäste das Angebot im Frühstücksbereich nicht kommentiert, jedoch ist die Akzeptanz der Qualität und des Preises mit etwa 70% gestiegen. Unser Ziel ist es weiterhin, durch Angebotsoptimierung und –verbesserung neue Gäste und kontinuierlich hohe Zufriedenheit zu erreichen. Sollten Sie Anregungen, gerade für das Frühstück haben, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren (Frau Diederer und Herr Frank).

Die Zufriedenheit sowohl bei der Preisgestaltung, als auch der Qualität des Essens im Restaurant ist deutlich verbessert. Was uns darin bestätigt, auch zukünftig einen hohen Wert auf gehobene Qualitätsstufen im Einkaufsverhalten und in der Verarbeitung zu legen. Dabei sind wir ständig bestrebt, unser Angebot an hochwertigen regionalen und saisonalen Produkten auszubauen und dabei stets auf ein ausgewogenes Preisgefüge zu achten.

Des Weiteren wird die Ausweitung des Angebotes speziell für den Bereich „Vegan“ und „Vegetarisch“ gewünscht. Bistro EssART steht gerade in diesem Bereich in ständigem Kontakt und Austausch, um neue und kreative Angebote zu erstellen. Eine entsprechende Deklaration der Gerichte – auch vor dem Hintergrund Allergene etc. - wird ständig ausgebaut und verbessert. Im Laufe des Jahres werden mit unserem neuen Deklarationssystem alle Speisen komplett ausgezeichnet. Bitte suchen Sie auch hier immer das direkte Gespräch mit unseren Kollegen vor Ort. Besonders schön ist es zu vernehmen, dass der Großteil der Gäste der Meinung ist, sich bei uns gut und gesund ernähren zu können und professionell und freundlich von unserem Team bedient wird.

Um Staus und längere Wartezeiten in der Mittagszeit zu vermeiden, wird unser Küchenchef Herr Frank auch zukünftig ein besonderes Augenmerk auf die Produktion haben, so dass Ihnen das Speisenangebot dauerhaft auch nach 13.00 Uhr zur Verfügung steht. So könnten sich die Essenzeiten der Gäste ein wenig mehr entzerren.

Besonders freut es uns, dass wir demnächst unsere „Kaffee To Go“ Becher in der Kaffeebar umstellen auf ein Pfandsystem mit einem aus recyceltem und recycelbaren Material.

