



**FRANK PETZCHEN
KOCHEVENTS**

AUSWERTUNG KUNDENFEEDBACK · Januar bis Dezember 2015

Vor Ihrer Veranstaltung Bewertung

• Haben Sie unser Angebot „schnell genug“ erhalten?	1,2
• War unser Angebot klar und übersichtlich?	1,3
• Waren alle für Sie wichtigen Informationen vorhanden?	1,3
• Verliehen die Absprachen vor dem Event zu Ihrer Zufriedenheit?	1,3
• Wie fanden Sie unsere Menüauswahl?	1,4
• Wie bewerten Sie unsere Weinauswahl?	1,6

Schulnotensystem

Während Ihrer Veranstaltung

• Fühlten Sie sich gut empfangen?	1,2
• Wie zufrieden waren Sie mit dem Koch / den Köchen und deren <ul style="list-style-type: none">• Freundlichkeit• Hilfsbereitschaft• Fachkompetenz• Organisation	1,3 1,2 1,3 1,2
• Wie zufrieden waren Sie mit den Smutjes und deren <ul style="list-style-type: none">• Freundlichkeit• Hilfsbereitschaft• Schnelligkeit	1,5 1,5 1,3
• Wie beurteilen Sie <ul style="list-style-type: none">• die Atmosphäre unserer Räumlichkeiten?• die Qualität unserer Lebensmittel• den eingedeckten Tisch / die Dekoration• die Sauberkeit in unserer Küche	1,1 1,3 1,3 1,1

Was uns sonst noch interessiert...

• Haben Sie persönlich sich bei uns wohl gefühlt?	1,1
• Wie war das Feedback Ihrer Gäste bzw. der „Erlebniswert“?	1,3
• War Ihre Veranstaltung Ihrer Meinung nach erfolgreich?	100 % Ja
• Würden Sie wiederkommen?	100 % Ja
• Würden Sie uns weiterempfehlen?	100 % Ja
• Wie ist Ihre „Gesamtnote“ für uns?	1,2