



## Auswertung Kundenfeedback zu unseren Kochevents 2019

### *nach Schulnotensystem*

#### Vor Ihrer Veranstaltung

Haben Sie unser Angebot "schnell genug" erhalten?	1,16
War unser Angebot klar und übersichtlich?	1,31
Waren alle für Sie wichtigen Informationen vorhanden?	1,26
Verliefen die Absprachen vor dem Event zu Ihrer Zufriedenheit?	1,16
Wie fanden Sie unsere Menüauswahl?	1,30
Wie bewerten Sie unsere Weinauswahl?	1,39

#### Während Ihrer Veranstaltung

Fühlten Sie sich gut empfangen?	1,21
Wie zufrieden waren Sie mit dem Koch / den Köchen und deren Freundlichkeit	1,22
Hilfsbereitschaft	1,19
Fachkompetenz	1,19
Organisation	1,27
Wie zufrieden waren Sie mit den Smutjes und deren Freundlichkeit	1,15
Hilfsbereitschaft	1,13
Schnelligkeit	1,17
Wie beurteilen Sie die Atmosphäre unserer Räumlichkeiten?	1,21
die Qualität unserer Lebensmittel	1,18
den eingedeckten Tisch / die Dekoration	1,29
die Sauberkeit in unserer Küche	1,12

#### Was uns sonst noch interessiert...

Haben Sie persönlich sich bei uns wohl gefühlt?	1,15
Wie war das Feedback Ihrer Gäste bzw. der "Erlebniswert"?	1,21
War Ihre Veranstaltung Ihrer Meinung nach erfolgreich?	100%
Würden Sie wiederkommen?	100%
Würden Sie uns weiterempfehlen?	100%
Wie ist Ihre "Gesamtnote" für uns?	1,19
Wie sind Sie auf uns aufmerksam geworden?	
- Empfehlung	31%
- Internet	33%
- Geschäft am Carlsplatz	4%

**Danke an unsere Gäste in 2019!**