

Helfen Sie mit ...

... Sie und Ihre Wünsche besser kennenzulernen.

... Ihnen mit besseren Produkten Ihre tägliche Arbeit etwas leichter zu machen.

... das selbstlose Engagement von „Ärzte ohne Grenzen“ zu fördern.

Gleichzeitig unterstützen Sie mit jedem ausgefüllten Fragebogen die Arbeit in Krisengebieten rund um den Globus.

Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit! Ihre **MIWE**

1.1 Ihr Status

Bitte ordnen Sie sich einer Gruppe zu:

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Handwerksbäcker | <input type="checkbox"/> Industrieunternehmen | <input type="checkbox"/> Bäckerei-Filiale | <input type="checkbox"/> Kiosk/Verkaufsstelle |
| <input type="checkbox"/> Discounter | <input type="checkbox"/> Supermarkt | <input type="checkbox"/> Lebensmittelhersteller | <input type="checkbox"/> Backmittelhersteller |
| <input type="checkbox"/> Schüler/Student | <input type="checkbox"/> Lehrer/Ausbilder | <input type="checkbox"/> Ladenausstatter | <input type="checkbox"/> Journalist/Fachpresse |

1.2 Ihre Produkte

Nur für produzierende Betriebe: Geben Sie bitte Ihre Produktpalette in prozentualer Verteilung an.

- | | | |
|--------------------------------------|--|-----------------------------|
|% Langzeitführung (Brötchen) |% Halbgebackenes/Unterbruchware |% Frisches Brot |
|% Frische, grüne Teiglinge |% Herstellung der halbgebackenen Ware |% Blechkuchen |
|% Frostling Weizenkleingebäck |% TK Halbgebackenes/Unterbruchware |% Snacks |
|% Frostling Laugengebäck |% Kuchen (Formen und Verbände) |% kochen, braten, etc. |
|% Frostling Plunder/Blätterteig |% Konditoreiware (Massen und Bisquit) |% aufwärmen |
|% |% |% |

1.3 Ihre Technik

Bitte geben Sie an, welche Technik Sie zur Zeit einsetzen (Mehrfachnennungen erlaubt).

- | | | | |
|--|--|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ladenbacköfen | <input type="checkbox"/> Handwerksbacköfen | <input type="checkbox"/> Durchlaufbacköfen | <input type="checkbox"/> Kältetechnik |
|--|--|--|---------------------------------------|

1.4 Ihre Adresse

Fa.

Straße PLZ/Ort

Ihre Daten behandeln wir strikt vertraulich! Ihre Stimme zählt auch dann, wenn Sie auf Namensangaben verzichten!

2.1 Kommunikation

Bitte wählen Sie drei Kommunikationsbereiche, bei denen Ihnen MIWE positiv aufgefallen ist:

- | | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Anzeigen | <input type="checkbox"/> Zeitschriftenartikel | <input type="checkbox"/> MIWE impulse | <input type="checkbox"/> Verkaufs-Außendienst |
| <input type="checkbox"/> Messen | <input type="checkbox"/> Seminar-Angebote | <input type="checkbox"/> Internet | <input type="checkbox"/> |

2.2 Know-How

Haben Sie den Eindruck, dass MIWE Ihnen nützliches und praxistaugliches Wissen vermittelt?

- | | | | |
|---|---|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ja, über \longrightarrow | <input type="radio"/> Fachzeitschriften | <input type="radio"/> MIWE impulse | <input type="radio"/> Prospekte |
| | <input type="radio"/> Messen | <input type="radio"/> Verkaufs-Außendienst | <input type="radio"/> Kundenservice |
| | <input type="radio"/> MIWE-Backmeister | <input type="radio"/> Seminare | <input type="radio"/> |
| <input type="checkbox"/> Nein, denn ich vermisste | | | |

2.3 Kompetenz

In welchen Bereichen würden Sie MIWE als klaren Kompetenzträger sehen? (Kein Kreuz = keine Kompetenz)

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ladenbacköfen | <input type="checkbox"/> Handwerksbacköfen | <input type="checkbox"/> Durchlaufbacköfen | <input type="checkbox"/> Thermoöltechnik |
| <input type="checkbox"/> Beschickungstechnik | <input type="checkbox"/> Kältetechnik | <input type="checkbox"/> Gärtechnik | <input type="checkbox"/> |

2.4 Vertrauen

Würden Sie MIWE Ihrem Bäckerkollegen empfehlen?

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Ja, weil |
| <input type="checkbox"/> Nein, weil |

3 Wettbewerb

Benennen Sie bitte bis zu sechs für Sie relevante Hersteller von Backöfen (auch Kältetechnik).

Geben Sie dann Ihre Einschätzung bezüglich des jeweiligen Qualitäts- und Preisniveaus der genannten Unternehmen an.

Unternehmen:	Qualität					Preis				
	◀ niedrig				hoch ▶	◀ niedrig				hoch ▶
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ MIWE Ladenbacköfen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶ MIWE Handwerksbacköfen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▷ MIWE Bäckerkälte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte vergessen Sie nicht, auch uns zu bewerten. Danke!

4 Kaufkriterien

Beim Kauf eines Backofens gibt es unterschiedlichste Kriterien, die Sie in Ihrer Kaufentscheidung beeinflussen.

▼ Bringen Sie bitte die folgenden Punkte in Ihre Reihenfolge.

▼ Gewichten Sie bitte die folgenden Ofenkriterien prozentual.

(1 = äußerst wichtig / 10 = völlig unwichtig)

(bitte je Block 100% verteilen)

- Funktionalität
- Backergebnis des Ofens
- Dienstleistung / Service
- Lieferzeit
- Platzbedarf
- Kaufpreis
- Inzahlungnahme von Gebrauchttöfen
- Alles aus einer Hand
- solide wirtschaftliche Situation des Herstellers
-

- Funktionalität:**
-% Bedienerfreundlichkeit
 -% Innovative Technik
 -% Optik / Design
 -% Wartungsfreundlichkeit
 -% Energieverbrauch
 -%

- Backergebnis Ofen:**
-% Geschmack
 -% Bräunung / Glanz
 -% Form / Volumen
 -% Kruste
 -% Ausbund
 -% Gleichmäßigkeit der Charge
 -%

- Dienstleistung:**
-% Beratung
 -% Erreichbarkeit Kundenservice
 -% Reaktionszeit bei Problemen
 -% Ersatzteilbeschaffung
 -%

Auf der Rückseite geht es noch weiter ▶▶▶

5. Produktmerkmale

Nur für Ladenbäcker: Welche der beschriebenen Backofenmerkmale halten Sie in Ihrer täglichen Praxis für besonders wichtig?
Bitte kreuzen Sie maximal sechs eckige Kästchen an – die runden Ankreuzpunkte dienen nur der Vertiefung und zählen nicht mit!

- Lebensdauer des Ofens
- Lüftergeschwindigkeiten – genutzte Anzahl:
- Wassertank (kein Festwasseranschluss)
- elektrischer Türverschluss
- optische Integration ins Ladendesign
- Steuerung —————> bevorzugte Steuerungsart: manuelle Regelung (analog /digital)
- Backprogramme – genutzte Anzahl:
- Dunsthaube
- gute Isolation, geringe äußere Erwärmung
- automatische Türöffnung nach Backende
- Beschickungshilfen
- Reinigungsfreundlichkeit ———> bevorzugte Reinigungsart: vollautomatisch
- manuell
- Material /Oberfläche —————> bevorzugtes Material: Hochleistungs-Kunststoffe
- Edelstahl, glatt gebürstet
- Edelstahl, strukturiert
- Lackierung
- Pulverbeschichtung
-

6.1 Wärmetransfer

Welche Art der Wärmeübertragung setzen Sie bevorzugt ein?

- Strahlungshitze (direkt /indirekt, auf Herdplatte gebacken)
- Konvektion/Luftumwälzung
-

6.2 Wärmeträger

Welchen Wärmeträger favorisieren Sie für die Zukunft?

- Rauchgas
- Thermoöl
- Dampf
-

6.3 Ihr Wunsch

Womit können wir Ihnen das Backen, kurzum: Ihre tägliche Arbeit zukünftig leichter machen?

.....

.....

.....

.....

6.4 Ihr Vorschlag

Was sollte Ihrer Meinung nach an Backöfen oder Kältetechnik schon lange verbessert werden?

.....

.....

.....

.....

.....

Vielen Dank!