

Sammanställning av enkätsvaren

Bil. 1

Enkätfrågor	22 svar av 36 tillfrågade. 61% svarsfrekvens Sammanställning	Åtgärder
Hur upplevde du caféarbetet?	Trevligt/mycket trevligt. Stressigt/mycket stressigt	Beslut taget om att bemanningen skall vara min. 4 pers/pass
Vad kan vi förenkla?	Bryggare där kunderna serverar sig själva. Ta betalt vid beställning. Minneslappar. Bordsnummer. Arbetsstruktur.	Minneslappar/beställningsblanketter finns. Bordsnummer finns. Ta betalt vid beställning införs! Arbetsstruktur inom gruppen måste gruppen bestämma. Bryggare där kunden serverar sig själv är inte aktuellt f.n.
Vad kan vi förbättra?	Min. 4 pers/pass. Byt bord mot hyllor. Bättre skiva under våffeljärnen.	4 pers/pass är beslutat. Nya underlag under våffeljärnen inköps omgående. Köksbordet byts ut mot arbetsbänk och hyllor
Vad kan vi avstå ifrån?	Färre dryckesvarianter. Ej fler än 3 syltsorter. Sluta vika servetter. Ej kolla kaffekannor på borden. Ej glass på våffla.	Köksansvariga minskar dryckessortimentet till 5 varianter. Beslöts att endast 3 sorters sylt ska erbjudas samt att ett mått, för enhetlig mängd sylt på våfflor, skall inköpas. Glass på våffla skall inte erbjudas. Beslöts att införskaffa ny typ av servetter som kan ställas i servettstället utan att vikas. Kaffekannor på borden måste fortsatt kollas.
Vilka veckodagar skall vi ha öppet?	Alla veckodagar. Stängt må o tis.	Beroende av tillgång på arbetskraft.
Vilka tider på dagen ska vi ha öppet?	15-20. 16-19. 15-19.	Beroende av tillgång på arbetskraft.
Hur lång anser du att caféssäsongen skall vara?	5-6 veckor beroende på bemanning.	Beroende av tillgång på arbetskraft.
Ytterligare synpunkter och idéer.		vi utreder möjligheterna till uppsamling av smutsdisk på väg till diskmaskinen
Vill du jobba i caféet 2019	Ja! 1-3 dagar	Flest svar 1 gång. Någon 3 ggr eller fler. Mer arbetskraft behövs.