**FRAGEBOGEN über notwendige KOMPETENZEN und FÄHIGKEITEN**

 Erasmus_200px

**DATENSCHUTZ- UND EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG**

Ich habe unten stehende Information gelesen und verstanden. Alle Fragen betreffend die Studie sind zufriedenstellend beantwortet worden. Ich stimme der Mitwirkung bei dieser Studie zu.

JA  NEIN

**Zweck der Studie**

Die FOOD-STA (Europäische Lebensmittelstudien & Weiterbildungsallianz) Wissensallianz wird einen Rahmen gemäß der Anforderungen für Kooperationen zwischen der Wirtschaft und dem akademischen Sektor schaffen, um effizienten Wissenstransfer und Austausch von Anforderungen, Ideen, Ausbildung und Personal zu ermöglichen.

Studenten, Universitätslehrende, sowie Personal und Professionisten aus der Lebensmittelwirtschaft werden vom zusätzlichen Lehrangebot profitieren und werden schnelleren Zugang zu F&E Ergebnissen erhalten, um in der Zukunft weiter wettbewerbsfähig zu sein.

**Durchführung, Vertraulichkeit, Dauer**

Im Zuge der Studie werden Sie gebeten eine Umfrage online auszufüllen. Dabei sollen Sie Ihre Prioritäten aus Sicht Ihres Unternehmens darlegen. Ihre Antworten werden streng vertraulich und anonymisiert behandelt. Die von Ihnen zur Verfügung gestellten Informationen werden bis zum Projektende aufbewahrt.

**Potentielle Risiken/Beschwerden**

Durch die Teilnahme an dieser Studie entstehen keine Risiken oder Unannehmlichkeiten. Sollten Sie beschließen, die Umfrage vorzeitig zu beenden, werden Ihre Antworten NICHT aufgezeichnet.

**Potentielle Benefits und Verwendung der Resultate**

FOOD-STA, nutzt Resultate aus früheren Projekten als Basis, um sie mit weiterem wirtschaftlichem Input des Unternehmensnetzwerkes zu versehen und es den Angeboten der teilnehmenden Organisationen gegenüberzustellen.

Dieser Input wird als Basis für die Verbesserung von Ausbildungsplänen und dem kontinuierlichen Entwicklungsprogramm für Universitäten und Unternehmen herangezogen. Ein FOOD-STA Zentrum wird entwickelt, das den erwähnten fehlenden legalen und organisatorischen Rahmen für die Kooperation zwischen Europäischen Lebensmittelunternehmen und (Weiter-)Bildungsanbietern bieten wird. Dieses Zentrum wird den Wissen- und Praxistransfer zwischen den einzelnen Stakeholdern ermöglichen und unterstützen.

**Datenverarbeitung und Weiterverwendung**

Umfrageteilnehmer und deren eingegebene Daten werden codiert und dadurch bleibt die Vertraulichkeit gewahrt. Persönliche Daten werden nur durch den Auswerter bearbeitet und müssen nicht zwingend angegeben werden. Die Ergebnisse der Umfrage und die Kontaktdaten der Sender werden in getrennten Ordnern gespeichert, sodass die Antworten im Fragebogen nicht zu einer bestimmten Email-Adresse rückverfolgt werden können. Personendaten werden nicht veröffentlicht und bleiben in der European Economic Area gespeichert; nur Ergebnisse aus den verarbeiteten Daten aus der European Economic Area nach außen transferiert. Der Koordinator des Arbeitspaketes ist für den Schutz der Personendaten und der Umfrage gegen unbefugten Zugriff verantwortlich.

**Weigerungs- und Rückzugsrecht**

Ich bin mir darüber im Klaren, dass die Teilnahme freiwillig ist, und ich sie verweigern kann, oder ich kann das Konsortium darüber informieren, dass meine persönlichen Daten entfernt werden sollen.

**Kontaktmöglichkeit**

Bei Fragen zur Studienteilnahme wenden Sie sich an den Projektkoordinator:

Gerhard Schleining ([gerhard.schleining@boku.ac.at](mailto:gerhard.schleining@boku.ac.at)) BOKU Universität für Bodenkultur, Wien, Österreich

Oder an die Leiter des Arbeitspakets:

Maurizio Notarfonso (notarfonso@federalimentare.it) und Antonietta Branni (branni@federalimentare.it) Federalimentare, Rom, Italien

**FRAGEBOGEN über notwendige KOMPETENZEN und FÄHIGKEITEN**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Kontaktdaten (optional)** |  |
| Vorname: |  |
| Nachname: |  |
| Organisation/Unternehmen: |  |
| Straße: |  |
| Ort: |  |
| Postleitzahl: |  |
| Telefonisch erreichbar unter: |  |
| Fax: |  |
| Email: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **[[1]](#footnote-1)\*2. Land:** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **\* 3. Allgemeine Unternehmensdaten: Position in der Organisation** | |  |
| **Bitte alle passenden Antworten ankreuzen** | |  |
|  | UnternehmerIn/EigentümerIn | |
|  | CEO | |
|  | GeschäftsführerIn | |
|  | BetriebsleiterIn | |
|  | Forschungs- und EntwicklungsabteilungsleiterIn | |
|  | Qualitäts-/SicherheitsmanagerIn | |
|  | LebensmitteltechnikerIn/-technologeIn | |
|  | ProduktionsleiterIn | |
|  | Anderes: | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **\* 4. Allgemeine Unternehmensdaten: Sektor** | |  | | |
| **Bitte alle passenden Antworten ankreuzen** | | |  |
|  | Fleisch und Fleischerzeugnisse | | | |
|  | Fisch und Fischerzeugnisse | | | |
|  | Obst und Gemüse | | | |
|  | Öle und Fette | | | |
|  | Milch und Milchprodukte | | | |
|  | Back- und Teigwaren | | | |
|  | Futtermittel | | | |
|  | Alkoholische Getränke | | | |
|  | Alkoholfreie Getränke | | | |
|  | Gemeinschaftsverpflegung/Catering | | | |
|  | Andere: | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **\* 5. Allgemeine Unternehmensdaten: Umsatz** | |  | |
| **Bitte alle passenden Antworten ankreuzen** | | |  |
|  | |  | |
|  | <= 0.5 Millionen Euro | | |
|  | <= 2 Millionen Euro | | |
|  | <= 10 Millionen Euro | | |
|  | <= 50 Millionen Euro | | |
|  | <= 100 Millionen Euro | | |
|  | <= 500 Millionen Euro | | |
|  | > 500 Millionen Euro | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **\* 6. Allgemeine Unternehmensdaten: Beschäftigtenzahl** | | | |  |
| **Bitte alle passenden Antworten ankreuzen** | |  |
|  | | | |  |
|  | 0-9 Beschäftigte | | | |
|  | 10-19 Beschäftigte | | | |
|  | 20-49 Beschäftigte | | | |
|  | 50-249 Beschäftigte | | | |
|  | 250-499 Beschäftigte | | | |
|  | 500-999 Beschäftigte | | | |
|  | 1000-9999 Beschäftigte | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7. Ausgehend von Ihrer beruflichen Erfahrung bewerten Sie bitte die Wichtigkeit der folgenden Kompetenzen (“Keine Antwort” = Neutral)** | | | | | | |
|  | **Sehr wichtig** | **Wichtig** | **Mäßig wichtig** | **geringe Wichtigkeit** | **Keine Antwort** |
| Technische Fähigkeiten in der Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelwissenschaft |  |  |  |  |  |
| Praktische Fähigkeiten und Erfahrung |  |  |  |  |  |
| Marketing und wirtschaftliche Fähigkeiten |  |  |  |  |  |
| ICT – Informations- und Kommunikationstechnologien / Office Management |  |  |  |  |  |
| Mangement und business skills, Projektplanung und -management |  |  |  |  |  |
| Kommunikationsfähigkeiten (Sprachen, kulturelle Kenntnisse, etc.) |  |  |  |  |  |
| Lebensmittelrecht |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **- Herstellung & Lebensmittelverarbeitung -**  **10. Basierend auf Ihrer praktischen Erfahrung bewerten Sie bitte, wie hilfreich Sie die Hinzunahme von weiteren lebensmittelbezogenen Kompetenzen innerhalb einer beruflichen Weiterbildung finden:**  **Bitte reihen Sie die Wichtigkeit (“Keine Antwort” = Neutral)**  **Bitte wählen Sie zumindest 10 Kompetenzen aus** | | | | | |
|  | **Sehr wichtig** | **Wichtig** | **Mäßig wichtig** | **Geringe Wichtigkeit** | **Keine Antwort** | |
| Monitoringprozesse |  |  |  |  |  | |
| Organisation und Überwachung der Ausführung von Arbeiten |  |  |  |  |  | |
| Auswahlwerkzeuge oder Methoden zur Optimierung der Produktion |  |  |  |  |  | |
| Förderung von Innovation bei Herstellungsverfahren und/oder Optimierung der Produktion |  |  |  |  |  | |
| Analyse und Bewertung von Produktionsplänen und -methoden |  |  |  |  |  | |
| Analyse von Produktionsdaten und Produktionsberichten |  |  |  |  |  | |
| Überwachung der legal compliance |  |  |  |  |  | |
| Prüfung von Produktionsprozessen und der Funktion von Anlagen |  |  |  |  |  | |
| Monitoring oder Management von ausreichenden Sicherheitsmaßnahmen |  |  |  |  |  | |
| Forschung & Entwicklung |  |  |  |  |  | |
| Produktentwicklung |  |  |  |  |  | |
| Ernährungswissenschaft |  |  |  |  |  | |
| Wartung und Instandhaltung |  |  |  |  |  | |
| Abfallwirtschaft |  |  |  |  |  | |
| Erneuerbare Energie und Energieeffizienzmanagement |  |  |  |  |  | |
| Test von Prototypen, Komponenten oder finalen Produkten |  |  |  |  |  | |
| Prüfung der Logistik und Funktionsprüfung von Systemen oder Anlagen |  |  |  |  |  | |
| Durchführung von Management Audits für Produktionsprozesse (Buchhaltung, Kostenlenkung, Budget, Reporting, etc.) |  |  |  |  |  | |

**- Herstellung & Lebensmittelverarbeitung -**

**10.1. Primärproduktion**

|  |  |
| --- | --- |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan im Pflanzenbau? (Bewässerung, Düngung, Schädlingsbeständigkeit, Schädlingsbekämpfung) |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bezüglich Umweltaspekte? (z.B. Frost, Hagel) |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei Ernteertrag und Menge? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei Rohwaren? (in der Produktionskette, z.B. Quantität, Qualität, Lagerung, etc.) |  |

**- Herstellung & Lebensmittelverarbeitung -**

**10.2. Produktion, Verarbeitung, Verpackung**

|  |  |
| --- | --- |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei der Produktlagerung? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan in der Lebensmittelverarbeitung bezüglich Energieeffizienz und Wassereinsparung? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei Lebensmittelverpackung? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei der Produktstabilität/-haltbarkeit während des Transports? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan in der gesamten Produktionskette? |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **- Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelqualität, Zertifizierung -**  **11. Basierend auf Ihrer praktischen Erfahrung bewerten Sie bitte, wie hilfreich Sie die Hinzunahme von weiteren lebensmittelbezogenen Kompetenzen innerhalb einer beruflichen Weiterbildung finden:**  **Bitte reihen Sie die Wichtigkeit (“Keine Antwort” = Neutral)**  **Bitte wählen Sie zumindest 10 Kompetenzen aus** | | | | | |
|  | **Sehr wichtig** | **Wichtig** | **Mäßig wichtig** | **Geringe Wichtigkeit** | **Keine Antwort** | |
| Lebensmittelsicherheitsmanagement, Lebensmittelhygiene & Lebensmittelsicherheit |  |  |  |  |  | |
| Definition und Umsetzung von Verfahren für qualitätsgesicherte Produktion (Definition von Standards, Leitlinien, etc.) |  |  |  |  |  | |
| Gesundheit, Sicherheit & Umwelt |  |  |  |  |  | |
| Gesundheit & Ernährung |  |  |  |  |  | |
| Legal Compliance |  |  |  |  |  | |
| Teilnahme an Überwachungsausschüssen |  |  |  |  |  | |
| Bearbeitung/Erledigung von Zertifizierungsprotokollen |  |  |  |  |  | |
| Durchführung von mikrobiologischen Produktanalysen |  |  |  |  |  | |
| Test der Produktqualität |  |  |  |  |  | |
| Erstellen von technischen Reports oder Dokumenten |  |  |  |  |  | |
| Durchführung von chemischen und physikalischen Produktanalysen |  |  |  |  |  | |
| Prüfung der Zusammensetzung von Produkten |  |  |  |  |  | |
| Durchführung sensorischer Produktanalyse |  |  |  |  |  | |
| Durchführung von Hygiene/Reinigungsrundgängen |  |  |  |  |  | |
| Kalibration von Prüfmitteln |  |  |  |  |  | |
| Probenziehung |  |  |  |  |  | |
| Monitoring und Management der konformen Umsetzung von Sicherheitsmaßnahmen |  |  |  |  |  | |
| Prüfung der Entsprechung von Produkt- oder Verfahrensstandards |  |  |  |  |  | |
| Kontakt zu Zertifizierungsstellen und Gesundheitsbehörden |  |  |  |  |  | |
| Monitoring der Produktqualität |  |  |  |  |  | |
| Verifikation der Entsprechung von Standards und Durchführung von Zertifizierungen |  |  |  |  |  | |

**- Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelqualität, Zertifizierung -**

**11.1. Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelqualität, Zertifizierung**

|  |  |
| --- | --- |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei der Haltbarmachung und Produkthygiene? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan in der Lebensmittelsicherheit? (z.B. Rückstände und Kontaminanten, HACCP? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei Nähr- und Gesundheitswert Ihrer Produkte? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei der Zertifizierung (Normen oder Eigenmarkenstandards? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei der Lebensmittelinformation? (z.B. Zutatenliste, Herkunft) |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **- Marketing -**  **12. Basierend auf Ihrer praktischen Erfahrung bewerten Sie bitte, wie hilfreich Sie die Hinzunahme von weiteren lebensmittelbezogenen Kompetenzen innerhalb einer beruflichen Weiterbildung finden:**  **Bitte reihen Sie die Wichtigkeit (“Keine Antwort”=Neutral)**  **Bitte wählen Sie zumindest 10 Kompetenzen aus** | | | | | |
|  | **Sehr wichtig** | **Wichtig** | **Mäßig wichtig** | **Geringe Wichtigkeit** | **Keine Antwort** | |
| Relaunch von Produkten oder Services |  |  |  |  |  | |
| Organisation von Marketinginitiativen |  |  |  |  |  | |
| Bewertung von Ergebnissen |  |  |  |  |  | |
| Beziehungspflege mit Technikern und Experten |  |  |  |  |  | |
| Auswahl und Verbreitung von Informationsmaterial |  |  |  |  |  | |
| Teilnahme/Organisation von Veranstaltungen, Messen |  |  |  |  |  | |
| Beobachtung des Mitbewerbs |  |  |  |  |  | |
| Marktforschung |  |  |  |  |  | |
| Definition und Umsetzung von Promotionsstrategien |  |  |  |  |  | |
| Launch von neuen Services oder Produkten |  |  |  |  |  | |
| Internationalisierung (Exportmanagement) |  |  |  |  |  | |

**- Marketing -**

**12.1. Marketing**

|  |  |
| --- | --- |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan beim Marketing und der Bewerbung Ihrer Produkte? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan im Wettbewerb (national und international)? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan bei Nähr- und Gesundheitswert Ihrer Produkte? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan in der gesamten supply chain? |  |

**- Management und Administration -**

**13. Basierend auf Ihrer praktischen Erfahrung bewerten Sie bitte, wie hilfreich Sie die Hinzunahme von weiteren lebensmittelbezogenen Kompetenzen innerhalb einer beruflichen Weiterbildung finden:**

**Bitte reihen Sie die Wichtigkeit (“Keine Antwort”=Neutral)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bitte wählen Sie zumindest 10 Kompetenzen aus** | | | | | |
|  | **Sehr wichtig** | **Wichtig** | **Mäßig wichtig** | **Geringe Wichtigkeit** | **Keine Antwort** | |
| Führungsfähigkeiten und Personalmanagement |  |  |  |  |  | |
| Kommunikative Fähigkeiten |  |  |  |  |  | |
| Zeitmanagement |  |  |  |  |  | |
| Organisationsfähigkeit |  |  |  |  |  | |
| Problemlösungsorientierung |  |  |  |  |  | |
| Planungsfähigkeiten |  |  |  |  |  | |
| Networking/Lobbying |  |  |  |  |  | |
| Kundenorientierung |  |  |  |  |  | |
| Kenntnisse der Industrie |  |  |  |  |  | |
| Sprachkenntnisse |  |  |  |  |  | |
| Innovationsumsetzung |  |  |  |  |  | |
| Business Management Kenntnisse |  |  |  |  |  | |
| Finanzwissen |  |  |  |  |  | |
| Technologische Kenntnisse |  |  |  |  |  | |

**- Management und Administration -**

**13.1. Management und Administration**

|  |  |
| --- | --- |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan im Managementbereich Ihres Unternehmens? |  |
| Welchen Bedarf/Herausforderung sehen Sie momentan im administrativen Bereich Ihres Unternehmens? |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **14. Bitte markieren Sie die spezifischen Kriterien, die die Qualität der Arbeit von Beschäftigten in der Lebensmittelwirtschaft beeinflussen, vor allem in den Bereichen Produktion, Qualitätssicherung und Produktsicherheit**  **Bitte zutreffendes ankreuzen** | |
|  | Einsatz neuer Technologien, neuer Software oder Maschinen und Anlagen, auch für nachhaltige, ökologische und energieeffiziente Produktion |
|  | Marktveränderungen und geänderte Konsumentenanforderungen (gesunde Ernährung, Einfluss neuer Zusätze auf die Produktqualität und menschliche Gesundheit, etc.) |
|  | Produktion neuer Produkte, inklusive Bio- und Ökoprodukte |
|  | Veränderungen in der Arbeitsorganisation oder der Organisationskultur im Unternehmen |
|  | Einsatz neuer Managementsysteme |
|  | Umsetzung neuer Verordnungen, Richtlinien oder Qualitätsstandards etc. |
|  | Andere: |

**14. KOMMENTAR: Bitte fügen Sie jeglichen zusätzlichen Kommentar, Empfehlung oder Vorschlag ein.**

Im Namen des Projektteams danken wir Ihnen für Ihre Bereitschaft an der Umfrage teilzunehmen!

Zur Information

1. \* **verpflichtende Angaben** [↑](#footnote-ref-1)