



Die Dosenköche

Umfrage im Auftrag „Der Dosenköche“ auf dem VDD-Kongress 2009

1. Angaben zum Alter und Geschlecht

(Anmerkungen für den Interviewer: Bitte geben Sie das Geschlecht Ihres Interviewpartners an)

Männlich

Weiblich

Wie alt sind Sie?

< 25

zwischen 25 und 40

> 40

2. Fragen zu Ihrer beruflichen Situation

a) Sind Sie derzeit in der Ausbildung?

Ja

Nein

Wenn ja, welche Ausbildung absolvieren Sie?

Student/in eines oecotrophologienahen Studienganges

Auszubildende/r zur/m DA

Sonstiges:

b) in der Weiterbildung?

Ja, und zwar zur/m

Nein

c) im Beruf?

Ernährungsberatung

Lehrer/in, Dozent/in

Diätassistent/in

Köchin/Koch

Sonstiges:

d) Art der Anstellung

freiberuflich/selbstständig

angestellt in Teilzeit

angestellt in Vollzeit

führe meinen Beruf derzeit nicht aus

3. Wenn Sie in der Ernährungsberatung tätig sind, wie viele Beratungen führen Sie durchschnittlich durch?

< 5 pro Woche

ca. 10 pro Woche

> 15 pro Woche

4. Ist für Sie der Einsatz von Lebensmitteln in Dosen eine alltagstaugliche und gesunde Ergänzung des täglichen Speiseplans?

Ja (bitte weiter mit Frage 4a)

Nein (bitte weiter mit Frage 4b)

keine Angabe

4a) Binden Sie Lebensmittel in Dosen derzeit aktiv in den Beratungsalltag ein?

- Ja
- Nein, weil
- keine Angabe

4b) Ich gehe davon aus, dass Sie dann Lebensmittel in Dosen auch nicht aktiv in den Beratungsalltag einbinden. Warum nicht?

5. Welche Aussagen treffen Ihrer Meinung nach auf die Dose zu? (Mehrfachnennungen möglich)

- Lebensmittel aus Dosen runden eine gesunde Ernährung ab.
- Frisches Gemüse enthält nach haushaltsüblicher Zubereitung (beispielsweise kochen) mehr **Vitamine und Mineralstoffe** als Gemüse aus der Dose.
- Fertiggerichte aus der Dose sind in der Regel **günstiger** im Vergleich zum gleichen, frisch zubereiteten Gericht.
- Mahlzeiten aus der Dose sind in der **Regel kalorien- und fettreicher** als eine selbst zubereitete Mahlzeit.
- Dosen geben Schadstoffe an den Inhalt ab.
- Durch den Einsatz von Lebensmitteln in Dosen kann ich eine Mahlzeit durchschnittlich 20-mal schneller zubereiten.
- Es ist preisgünstiger, Rotkraut für vier Personen frisch zu kochen als die gleiche Menge aus der Dose zu verwenden.
- Gemüse aus der Dose ist **gesund**, da es gleich nach der Ernte weiterverarbeitet wird.
- Gemüse aus der Dose wird **vitaminschonend** haltbar gemacht.
- Gemüse aus der Dose enthält **Konservierungsstoffe**, um so lange haltbar zu sein.
- Der Inhalt von Dosen mit einer Delle darf nicht mehr gegessen werden.
- Wenn Gemüse aus der Dose nicht sofort aufgebraucht wird, können die Reste nicht in der Dose aufbewahrt werden.

6. Zum Abschluss würde ich Ihnen gerne zwei Fragen vorlesen und Sie um eine Einschätzung bitten:

Wie viel Prozent der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin C enthalten 200 g frisch gekochte Erbsen und Möhren ungefähr?

- 10%
- 15%
- 20%
- 25%
- 30%

Wie viel Prozent der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin C enthalten 200 g Erbsen und Möhren aus der Dose ungefähr?

- 10%
- 15%
- 20%
- 25%
- 30%

Feld für Adresse, wenn Sie am Gewinnspiel teilnehmen möchten:

Firma/Klinik (falls deren Adresse angegeben wird):

Name, Vorname:

Straße, Hausnr.:

PLZ, Ort:

Land:

Telefonnummer:

E-Mail: