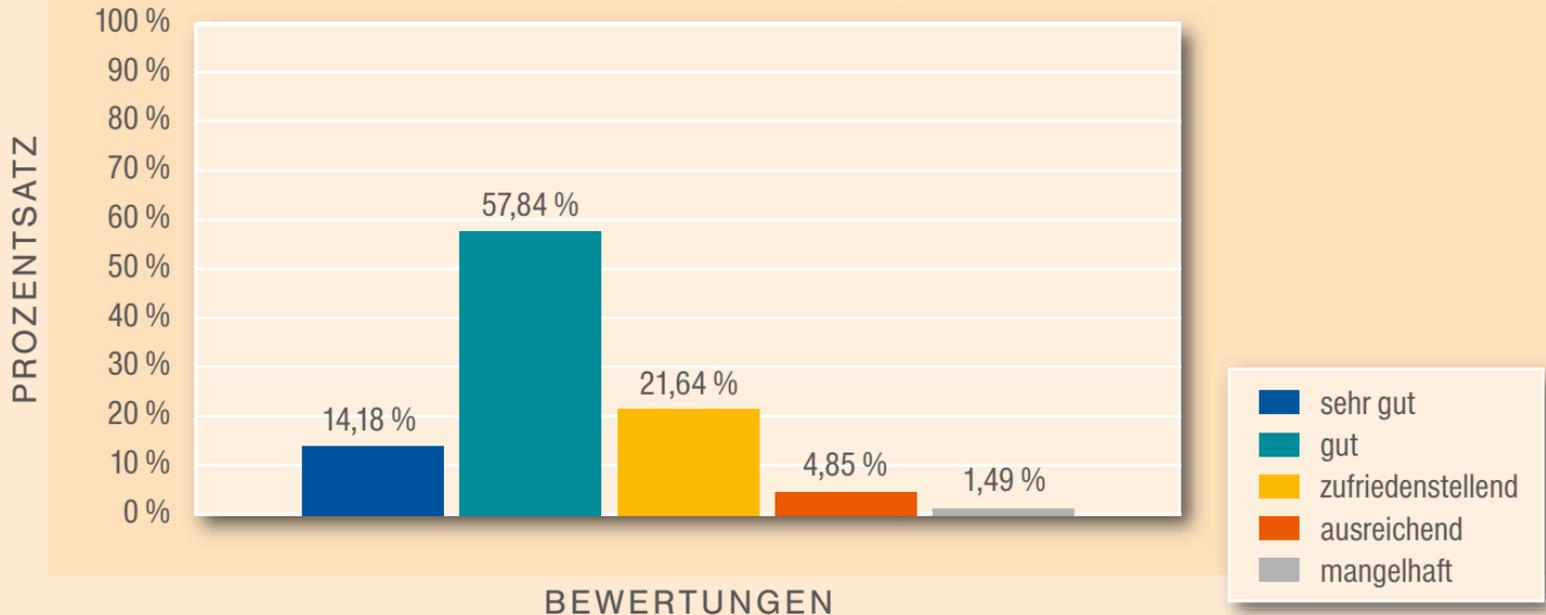
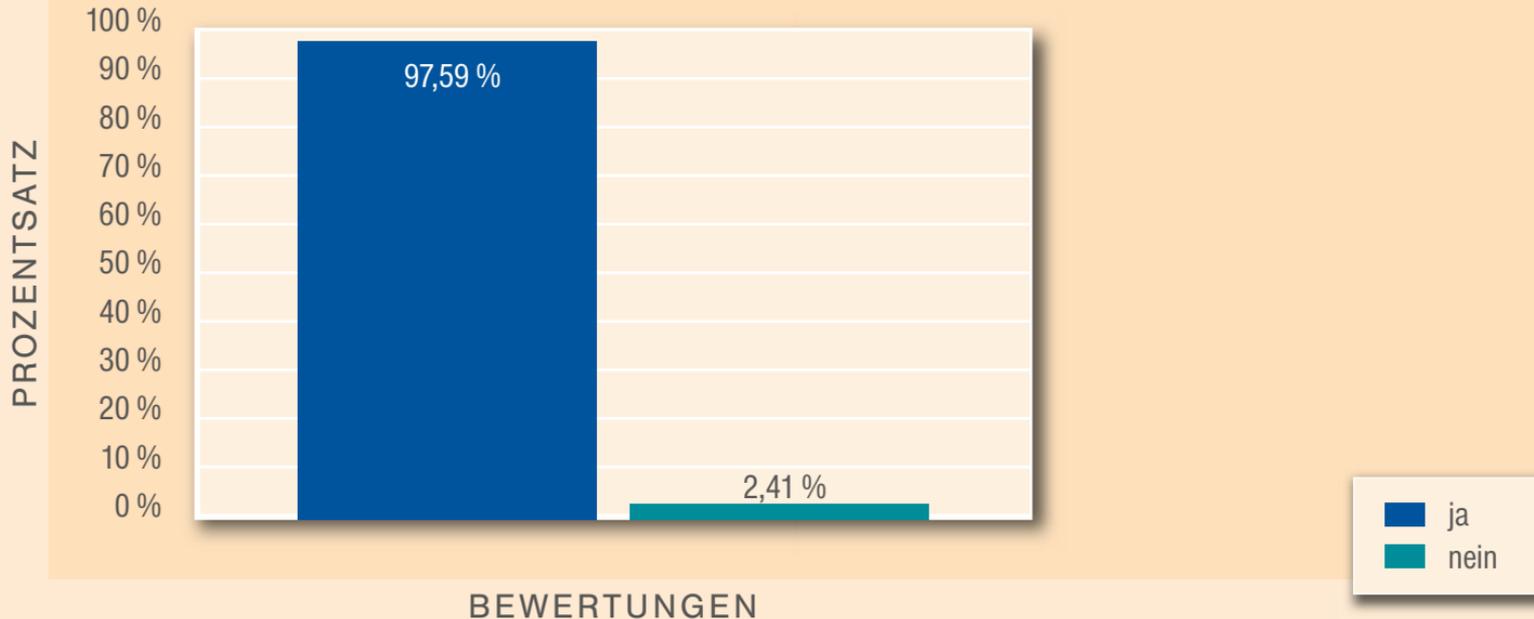


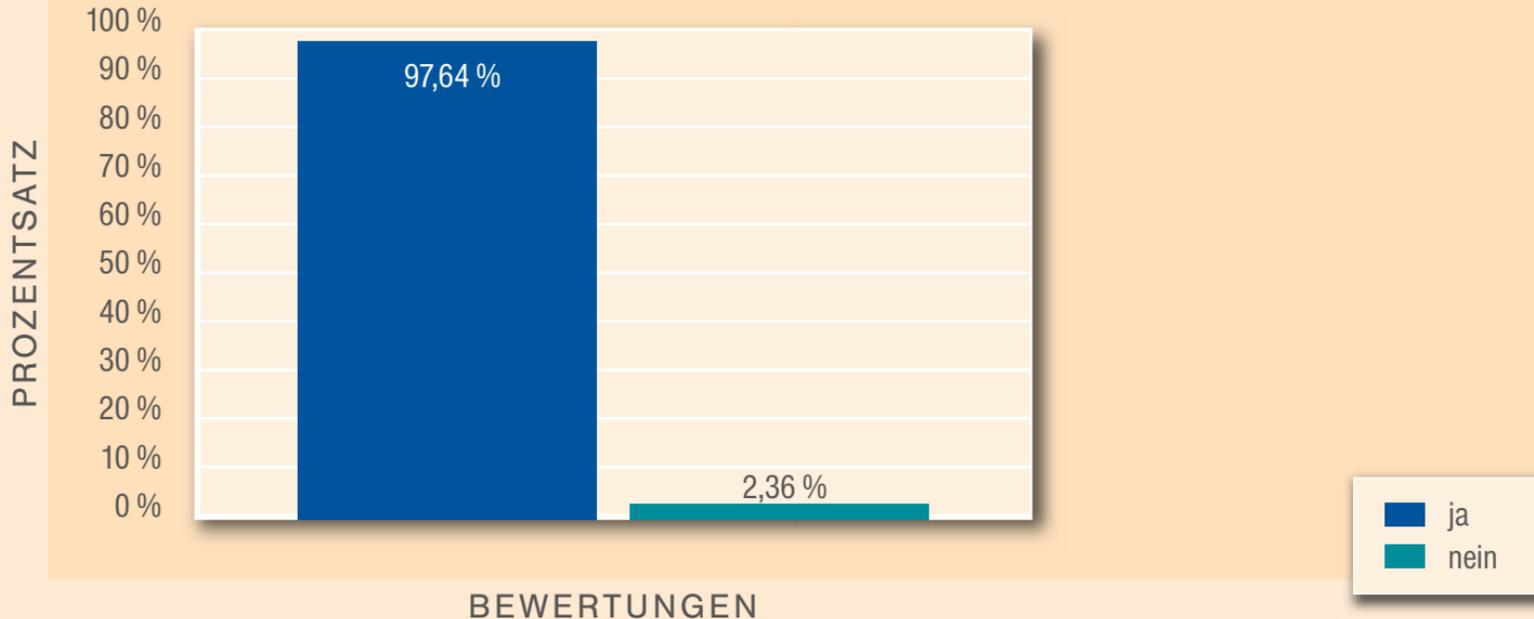
In welchem Ausmaß sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Unternehmen im Objekt höflich, kompetent, zuverlässig und fallen angenehm durch eine gepflegte Erscheinung auf?



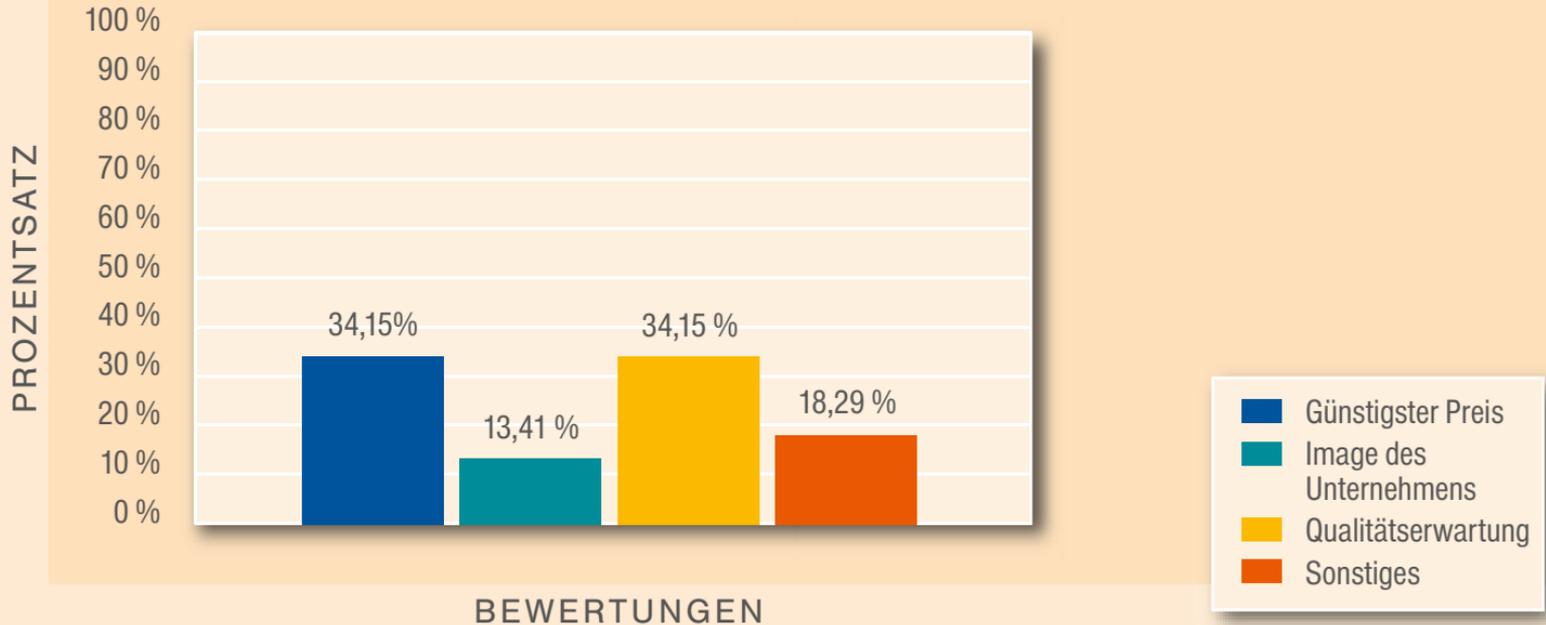
Die Ansprechpartner in Niederlassung und Management sind kompetent, flexibel, zuverlässig und gut erreichbar?



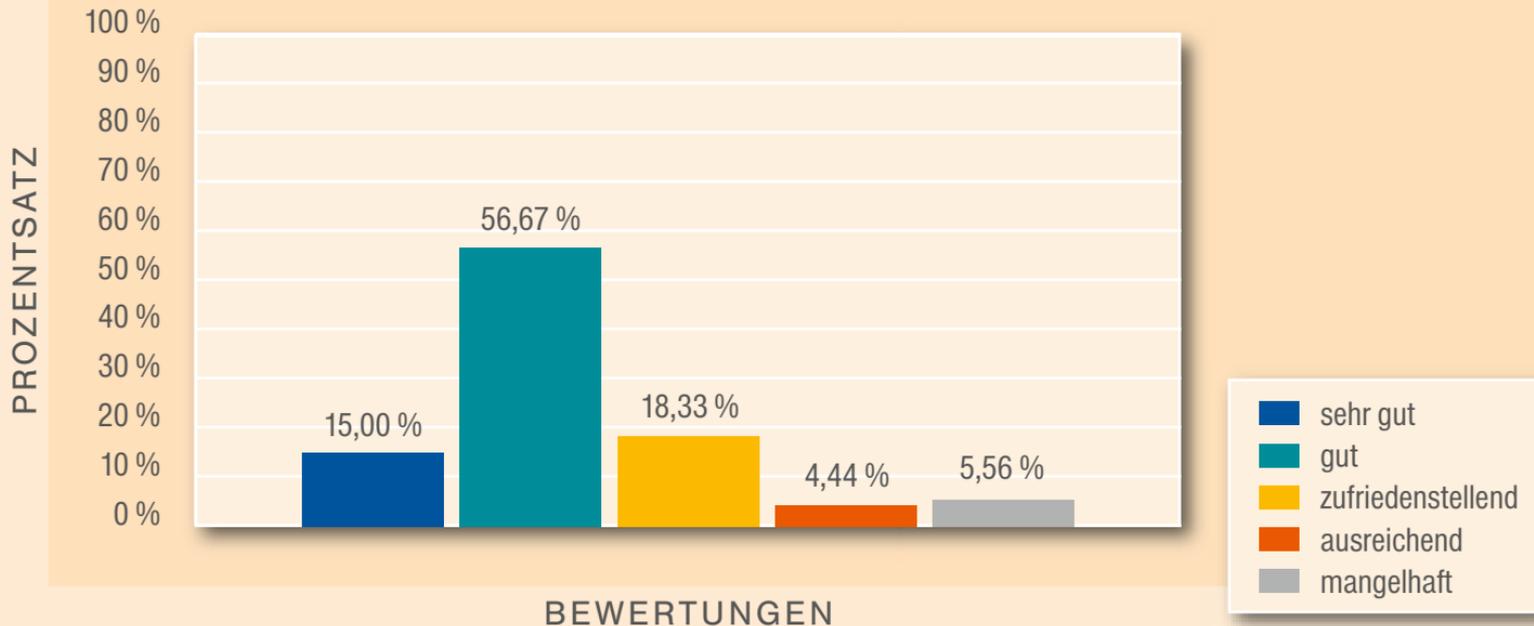
Die kaufmännische Abwicklung der Leistungen ist ordnungsgemäß, transparent und termingerecht?



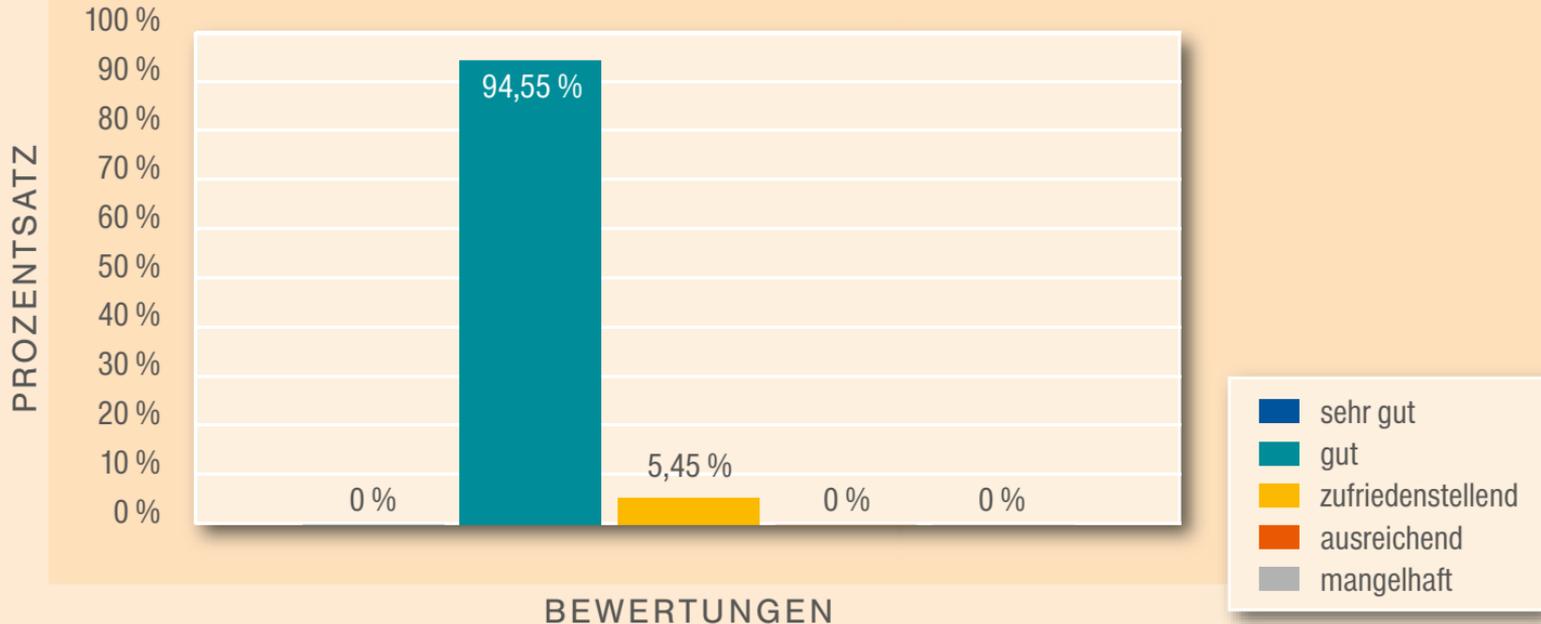
Welche Gründe waren für unsere Auftraggeber ausschlaggebend für die Geschäftsbeziehung zu unseren Unternehmen?



Wie bewerten unsere Auftraggeber die Reinigungsdienstleistungen unserer Unternehmen: Das Qualitätsniveau, Effizienz und technische Ausrüstung, das Preis-Leistungsverhältnis?

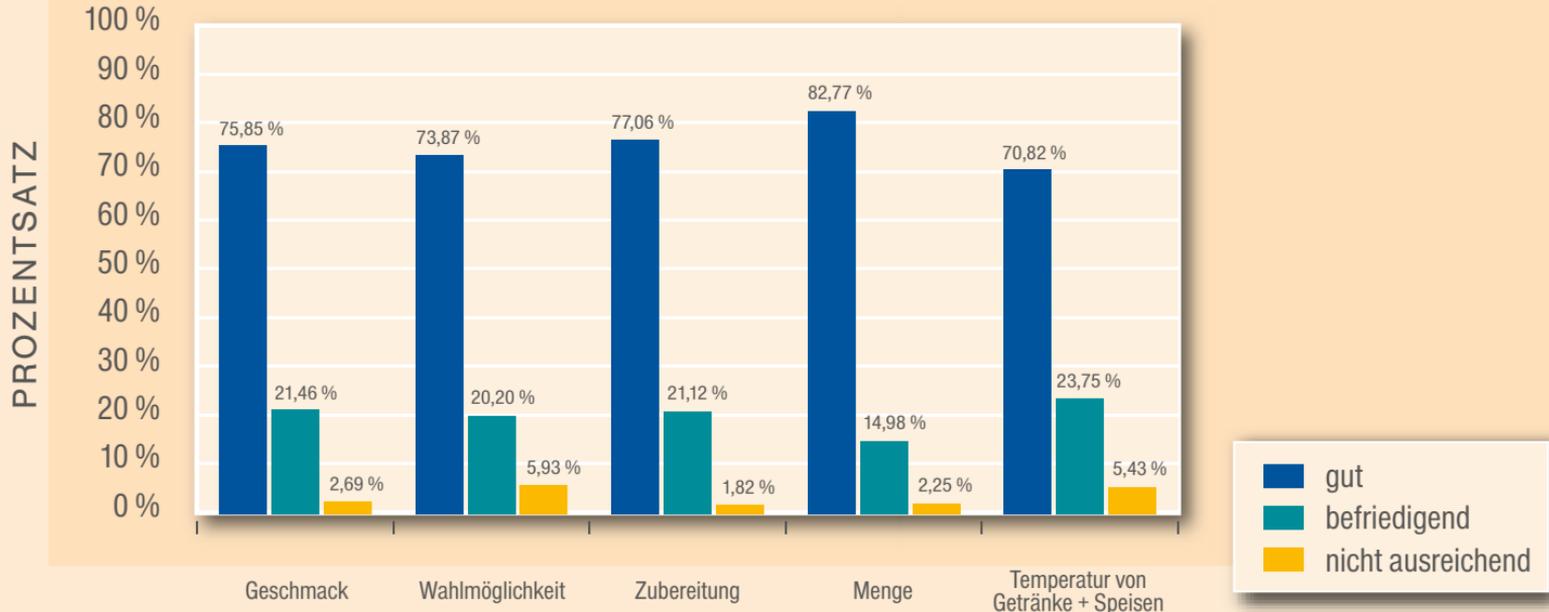


Wie beurteilen unsere Auftraggeber die Verpflegungsangebote von Gies Catering: Das Qualitätsniveau, administrative Betreuung und Preis-Leistungsverhältnis, die operative Umsetzung des Auftrags?



Wir haben die Patienten und Bewohner in den von uns verantworteten Kliniken und stationären Senioreneinrichtungen über die Qualität der Speisen befragt.

Folgendes Ergebnis wurde ermittelt:



Wir haben die Patienten und Bewohner in den von uns verantworteten Kliniken und stationären Senioreneinrichtungen über die Qualität der Reinigung befragt.

Folgendes Ergebnis wurde ermittelt:

