



Wie führe ich ein Interview? Ein Beispiel

Nachdem Sie sich schon reichlich über Ihr Thema informiert und daraufhin eine geeignete Interviewpartnerin oder einen geeigneten Interviewpartner gefunden haben, geht es nun darum die Fragen vorzubereiten. Hier finden Sie Beispiele von möglichen Interviewfragen zum Thema Verfallsdatum von Lebensmitteln («Food Waste»). Halten Sie sich das Ziel des Interviews vor Augen und stellen Sie höchstens zehn Fragen.

Denken Sie beim Formulieren der Fragen daran, dass die Fragen offen gestellt werden und nicht nur mit «Ja» oder «Nein» beantwortet werden können.

Bevor Sie loslegen, beachten Sie die Interview-Tipps im Kasten unten.

EIN PAAR TIPPS FÜR DAS INTERVIEW

- Informieren Sie sich vorab gründlich über das Thema und die Interviewpartnerin oder den Interviewpartner.
- Vermeiden Sie Fragen, die Sie im Voraus schon klären können bzw. deren Antworten Sie selber via Suchmaschine im Internet finden.
- Formulieren Sie offene Fragen.
- Haken Sie nach, wenn die Antwort unklar oder ungenügend sein sollte. Bereiten Sie auch mögliche Anschlussfragen vor.
- Klären Sie ab, ob Sie das Interview aufzeichnen dürfen, halten Sie Papier und Bleistift bereit.
- Bedanken Sie sich für das Interview und bieten Sie an, eine Kopie des Interviews zur Verfügung zu stellen.
- Mehr Beispiele und Informationen finden Sie im «Interview-Leitfaden», der vor allem für Berufsmaturaarbeiten nützlich ist.

ZIEL DIESES INTERVIEWS IST ES HERAUSZUFINDEN,

- was der Detailist Migroop mit Lebensmitteln macht, deren Verfallsdatum abgelaufen ist
- welche Massnahmen das Unternehmen ergreift, um zu verhindern, dass das geschieht
- wie Kundinnen und Kunden auf Produkte reagieren, die nicht mehr frisch aussehen.

MÖGLICHE FRAGEN:

1. Wie wird das Verfallsdatum von Lebensmitteln festgelegt?
2. Wie funktioniert die Kontrolle bei Ihnen im Laden bei abgepackten und frischen Produkten?
3. Was geschieht mit Lebensmitteln, die das Haltbarkeitsdatum erreicht haben?
4. Was halten Sie davon, solche Lebensmittel gemeinnützigen Institutionen zu schenken?
5. Welche Massnahmen ergreifen Sie, damit Lebensmittel rechtzeitig verkauft werden?
6. Welche Möglichkeiten haben Ihre Angestellten, um Lebensmittel mit abgelaufenem Verfallsdatum zu erwerben?
7. Was kann passieren, wenn man Lebensmittel nach dem Ablaufdatum noch konsumiert?
8. Wie reagieren Kundinnen und Kunden auf Produkte, die nicht mehr so frisch aussehen, aber dennoch noch im Verkaufsregal stehen? Anschlussfrage: Wie reagieren Sie darauf?