

Der Serviettenspender

Soziologie . Design . FS 2010

Jessica Baumgartner . Anja Graber . Jessica Rosen

FRAGESTELLUNG

Welchen Einfluss hat Art und Standort des Serviettenspenders auf den Gebrauch von Servietten in Selbstbedienungsrestaurants.

Wo sind Möglichkeiten, die Nutzung der Servietten zu optimieren?

VORGEHEN

Beobachtungen in der Migros Limmatplatz, dann weitere Beobachtungen in ähnlichen und Kontrast - Situationen.



ARTEFAKT

- *Öffnung zur dosierten Entnahme einer Serviette*
- *Grösse entspricht einer Standard Serviettengrösse 16x10x25 cm*
- *aus Blech abgekanteter Behälter, ohne Beschriftung, sauber und unauffällig*

**ARTEFAKT -
MIGROS SERVIETTENSPENDER**

SITUATION

MIGROS MM LIMMATPLATZ, MONTAG 17.MAI



RESTAURANT

- Der Spender mit dickeren Servietten
- auf einem Turm mit Besteck, Mikrowelle
- zentral hinter Restaurant-Kasse
- unter dem Besteck positioniert
- Bauchhöhe



BAR

- Spender mit dünnen Servietten
- verteilt auf Bartresen
- Brusthöhe



TAKE AWAY

- Spender mit dünnen Servietten
- auf Ablage
- zwischen den Theken
- Hüfthöhe

NUTZUNG & NICHTNUTZUNG

MIGROS MM LIMMATPLATZ, MONTAG 17.MAI



**UMGANG VON MENSCHEN
MIT DEM ARTEFAKT - MIGROS**

BEOBSACHTUNGEN

MIGROS MM LIMMATPLATZ, MONTAG 17.MAI



ÜBER MITTAG

RESTAURANT

sehr gut besucht

Die meisten Besucher nehmen 1-2 von den dicken Servietten

-- Von zwei Servietten wird oft eine während dem Essen in der Hand gehalten und genutzt, dann zerknüllt.

Die zweite Serviette bleibt oft ungenutzt.

-- einige Leute nehmen keine Servietten und laufen am „Turm“ vorbei

NACHMITTAG, 16 UHR

RESTAURANT

Restaurant schwach besucht

-- viele nehmen keine Serviette

-- 2 zerknüllte Servietten im Becher

-- mehrere Servietten, eine gebraucht

NACHMITTAG, 16 UHR

TAKE AWAY

schwach besucht

-- bei Mitnahme einer Pizza werden oft 1-3 dünne Servietten genommen

-- Frauen und Familien nehmen tendenziell mehr Servietten als Männer

-- beim Kauf von eingepackter Patisserie werden selten bis nie Servietten genommen

-- 4 dünne Servietten zu Kuchen & Kaffee

**UMGANG VON MENSCHEN
MIT DEM ARTEFAKT - MIGROS**



BURGER KING

*Möbel, Dosierung
dünne Servietten*

zentral positioniert

> Konsument nimmt viele einzelne



SELBSTBEDIENUNGSCAFÉ

im Möbel integrierter, offener Serviettenablage

normale Servietten

im Anschluss an Besteck

Serviette ist gut sichtbar

Serviette wird nicht dosiert

> Kunde nimmt eine „Menge“

**UMGANG VON MENSCHEN MIT DEM
ARTEFAKT - ÄHNLICHE SITUATIONEN**



GESTAPELT - SELBSTBEDIENUNGSRESTAURANT

dicke Servietten, beim Besteck

- > kann nicht gut gegriffen und abgezählt werden
- > Kunde nimmt viele



ARRANGIERT - SUPPENBAR

dosiert

*dicke Servietten, farbig
beim Besteck*

- > kann gut gegriffen werden
- > Kunde nimmt eine



GEFALTET - RESTAURANT

*eine hochwertige, farbige Serviette pro Person
auf Tisch*

- > Serviette wird oft über die Knie gelegt

**UMGANG VON MENSCHEN MIT DEM
ARTEFAKT - KONTRAST SITUATIONEN -
SERVIETTEN OHNE SPENDER**



SERVIETTEBESCHWERER

für den Aussenbereich besonders geeignet, da windgesichert

> wird wenig genommen

> braucht 2 Hände



**UMGANG VON MENSCHEN MIT DEM
ARTEFAKT - KONTRAST SITUATIONEN -
FIXIER STÄNDER**



SERVIETTENSTAPEL

erschwerete Dosierung

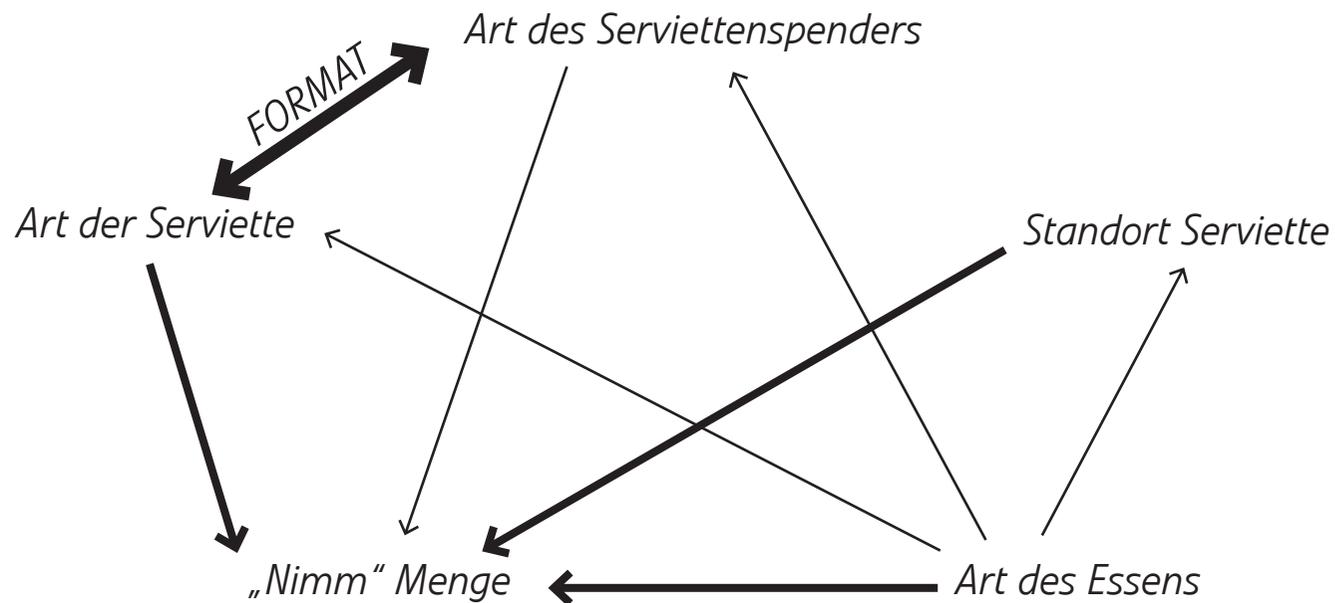
> man nimmt eine „Menge“

> besser als loser Stapel, kippt nicht um

**UMGANG VON MENSCHEN MIT DEM
ARTEFAKT - KONTRAST SITUATIONEN -
STAPEL**

SERVIETTENSPENDER UND GESELLSCHAFT

Heutige Gesellschaft ernährt sich oft unterwegs.
Das erfordert die Mitnahme von Wegwerf-Servietten
zum Take Away Essen. Servietten gehören deshalb
in jedes Selbstbedienungsrestaurant.





Beim Take Away nimmt man viele Servietten, qualitativ schlechte Servietten, sind sehr dünn

> Gründe: sabriges Essen, hand food, auf Stapel sind sie schlecht dosierbar, dünne Servietten verleiten zu viele zu nehmen

>> Optimierungsmöglichkeiten: dosierende Serviettenhalter sind vorteilhafter als Stapelbehälter. Von qualitativ hochwertigen Servietten werden weniger genommen.



Keine Serviette obwohl Take Away

> Gründe: Serviettenspender nicht ersichtlich, Verpackung erfordert keine Servietten, man vergisst es einfach

>> Optimierungsmöglichkeiten: Positionierung zugänglich und ersichtlich (beim Besteck, Theke),

**INTERPRETATIONSANALYSE -
ABHÄNGIGKEITEN - FAZIT**