

DOKUMENTATION – Zusammenfassung

Test: Kochrezepte-Apps 2022



„Mehr Transparenz – mehr Kundennähe“
Hamburg, 19. Dezember 2022

UNTERNEHMEN KONTAKT

DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT



Dorotheenstraße 48
22301 Hamburg
Fon: 040 27 88 91 48 11
Fax: 040 27 88 91 48 91
m.hamer@disq.de
www.disq.de

Markus Hamer
Geschäftsführender
Gesellschafter

DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT



Dorotheenstraße 48
22301 Hamburg
Fon: 040 27 88 91 48 12
Fax: 040 27 88 91 48 91
b.moeller@disqmedia.de
www.disq.de

Bianca Möller
Geschäftsführerin
DISQ Media

Die folgenden Seiten sind ein Auszug. Die Dokumentation unterliegt einer Schutzgebühr in Höhe von 400 Euro (zzgl. MwSt.).

Sitz	Hamburg
Gründung	Juni 2006
Ziele	Transparenz schaffen; Verbesserung der Servicequalität in Deutschland
Status	Privatwirtschaftliches Institut (ohne öffentliche Zuschüsse), verbraucherorientiert, unabhängig (keine Studien im Auftrag von Unternehmen)
Ausrichtung	Mediendienstleister für TV-Sender sowie Publikums- und Fachpresse
Aufgabenfeld	Durchführung von Mystery-Shopping-Studien, Tests und Kundenbefragungen auf Basis standardisierter, objektiver und aktueller Marktforschungsmethodik
Mitarbeiter	Expertenteam aus Ökonomen, Soziologen und Psychologen sowie über 2.000 geschulte Testerinnen und Tester in ganz Deutschland
Beirat	Vorsitz: Brigitte Zypries / Bundesministerin a. D. (Wirtschaft und Justiz) Jochen Dietrich / Journalist, Experte ntv Wirtschaftsmagazine Marianne Voigt / Unternehmerin, Aufsichtsrätin
Verantwortung	Partnerschaft mit myclimate, Auszeichnung für Klimaneutralität

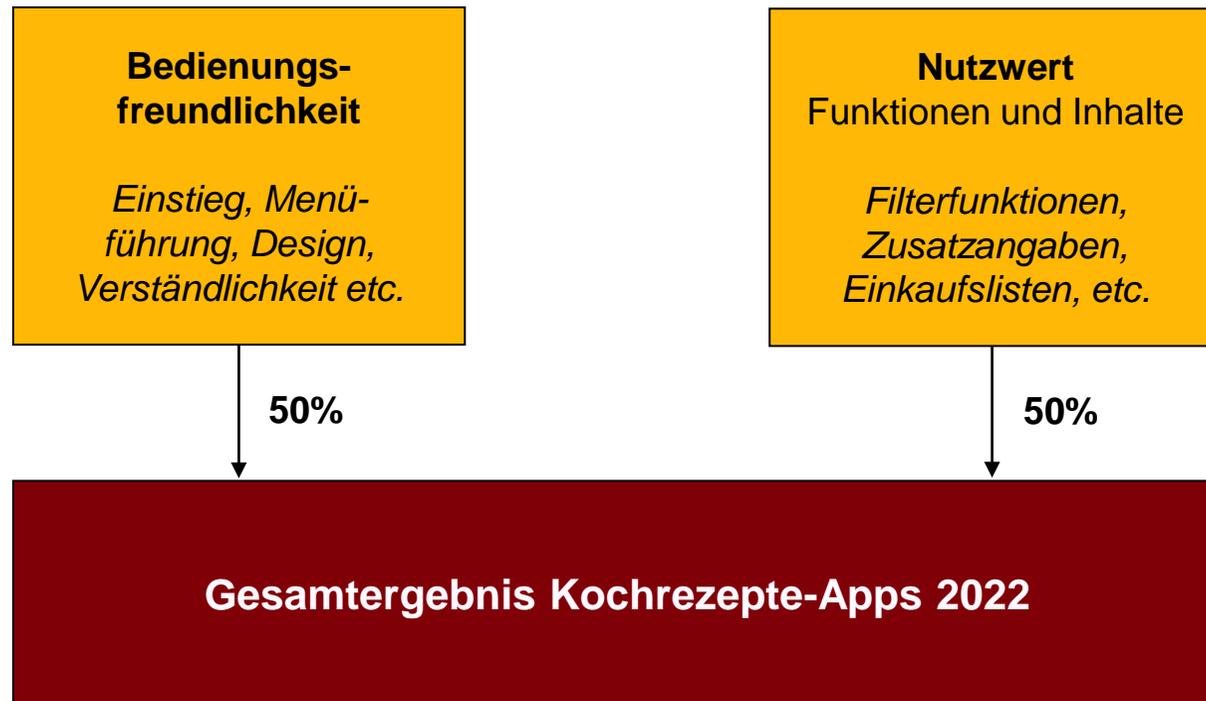
	Seite
1. Zahlen und Fakten zur Studie	5
2. Fazit	7
3. Gesamtergebnis	8
4. Die besten Apps	10
5. Stärken und Schwächen der Apps	11
6. Methodik	13
7. Test-Erlebnisse	20
8. Allgemeine Methodik	22
9. Klimaneutralität	24

1. Zahlen und Fakten zur Studie

Studienumfang	7 Kochrezepte-Apps
Studienzeitraum	Oktober bis Dezember 2022
Analysebereiche	Bedienungsfreundlichkeit der App, Nutzwert der App Insgesamt 49 Mystery-Test-Kontakte (7 je Anwendung) <ul style="list-style-type: none">■ 35 Betrachtungen der Apps durch geschulte Nutzerinnen und Nutzer (5 je Anwendung)■ 14 Experten-Analysen des Nutzwerts – Funktionen und Inhalte (2 je Anwendung)
Testbedingungen	<ul style="list-style-type: none">■ Android- und iOS-Geräte, identische Testverteilung je Anwendung■ Alle notwendigen Zugriffsberechtigungen gestattet■ Registrierung, sofern für Nutzung der Funktionen erforderlich

1. Zahlen und Fakten zur Studie

Bewertungskriterien und Gewichtungen



3. Gesamtergebnis

Gesamtergebnis Kochrezepte-Apps			
100%			
Rang	Unternehmen	Punkte*	Qualitätsurteil
1	Fooby	81,8	sehr gut
2	Kitchen Stories	80,5	sehr gut
3	SevenCooks	79,6	gut
4	Dr. Oetker Rezeptideen	70,5	gut
5	Chefkoch	70,4	gut
6	Betty Bossi	65,5	befriedigend
7	Lecker	51,7	ausreichend
	Branche (Mittelwert)	71,4	

100,0 - 80,0 Punkte = sehr gut; 79,9 - 70,0 Punkte = gut; 69,9 - 60,0 Punkte = befriedigend; 59,9 - 40,0 Punkte = ausreichend; 39,9 - 0,0 Punkte = mangelhaft

* Punkte auf einer Skala von 0 bis 100 (100 Punkte sind maximal erreichbar). Durch Auf- und Abrundungen können sich Rundungsdifferenzen ergeben, welche keinen Einfluss auf das Gesamtergebnis haben.

6. Methodik

Untersuchungsumfang

Der Gegenstand dieser Untersuchung waren die führenden sieben Anwendungen für die Suche nach Kochrezepten in Deutschland. Die Auswahl der marktrelevanten Testkandidaten erfolgte über eine umfangreiche Internetrecherche. Alle untersuchten Anwendungen wiesen mehr als 100.000 Downloads und eine Bewertung von mindestens 3,5 im Google Play-Store auf. Zudem verfügten alle Apps über eine Datenbank von mindestens 3.000 Rezepten.

Die Untersuchung umfasste folgende sieben Kochrezepte-Apps (in alphabetischer Reihenfolge):

- Betty Bossi
- Chefkoch
- Dr. Oetker Rezeptideen
- Fooby
- Kitchen Stories
- Lecker
- SevenCooks

6. Methodik

Vorgehensweise

Im Rahmen eines umfassenden Tests wurden die Bereiche Bedienungsfreundlichkeit der App sowie der Nutzwert (Funktionen und Inhalte) der App untersucht.

Ein Usability-Test in Form einer Nutzerbetrachtung gab Aufschluss über die Bedienungsfreundlichkeit der App. Anhand eines festen Kriterienkatalogs wurde ermittelt, wie einfach der Einstieg in die App gestaltet ist, wie intuitiv und komfortabel die Nutzung der App ist, ob die Informationen gut aufbereitet sind und inwiefern das Design überzeugt. Pro Anwendung wurden fünf umfassende Nutzerbetrachtungen durchgeführt. Um die Anwendungen möglichst präzise beurteilen zu können, führten die geschulten Testnutzer themenspezifische Aufgaben durch, wie etwa das Suchen von Rezepten unter bestimmten Filtern und das Anzeigen des Ergebnisses im Kochmodus. Die Analyse der Apps erfolgte sowohl auf Android- als auch auf iOS-Geräten, dabei lag jeder App eine identische Testverteilung zugrunde.

Im Zuge einer Nutzwert-Analyse betrachteten Experten aus der Perspektive von App-Nutzern die themenbezogenen Informationen und Funktionen. Die Erhebung/Validierung der Kriterien erfolgte ebenfalls in zwei Betriebssystemen: Android und iOS.

Eine Registrierung war bei nur einer App nötig. Den Apps wurden alle notwendigen Zugriffsberechtigungen gestattet, wie etwa den Zugriff auf die Kamera, um eine optimale Funktionalität zu ermöglichen.

6. Methodik

Untersuchungskriterien

App-Test	100,0%
Bedienungsfreundlichkeit	50,0%
Nutzwert - Funktionen und Inhalte	50,0%

Bedienungsfreundlichkeit	100,0%
Kundenfreundlicher Einstiegsprozess	20,0%
Intuitive Menüführung	20,0%
Ansprechendes Design	20,0%
Bedarfsgerechte Funktionalitäten	15,0%
Umfang und Verständlichkeit der Inhalte	15,0%
Erlebnisfaktor	10,0%

6. Methodik

Untersuchungskriterien

Nutzwert - Funktionen und Inhalte		100,00%
Filterfunktionen		21,00%
Vegan	2,0%	
Vegetarisch	2,0%	
Glutenfrei	2,0%	
Laktosefrei	2,0%	
Zuckerarm / Zuckerfrei / Diabetiker	1,0%	
Alkoholfrei	1,0%	
Gang (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert, Snack, Frühstück, etc.)	1,0%	
Küche (Asiatisch, Italienisch, etc.)	1,0%	
Zutat ausschließen (Milch, Ei,...)	1,0%	
Anlass (Weihnachten, Grillen, Kinderfreundlich,...)	1,0%	
Schwierigkeitsgrad	1,0%	
Mindestens eine Diät ernährung: Paleo, Low Carb, Atkins...	1,0%	
Zubereitungsart (Frittieren, Kochen, Backen, etc.)	1,0%	
Mehrere Filter gleichzeitig nutzbar	4,0%	
Rezept-Übersichtsseite		15,00%
Fotos der fertigen Speisen	4,0%	
Schwierigkeit	3,0%	
Bewertung	3,0%	
Zeitangabe	3,0%	
Mehr als zwei Sortierungsmöglichkeiten (Reihenfolge der Ergebnisse)	2,0%	

6. Methodik

Untersuchungskriterien

Nutzwert - Funktionen und Inhalte (Fortsetzung)		
Rezept-Detailansicht		15,0%
Schritt-für-Schritt Fotos / Video	3,0%	
Automatische Mengenanpassung der Zutaten	3,0%	
Notiz zum Rezept anlegbar	2,0%	
Zeitangabe getrennt nach Arbeits- / Ruhezeit	2,0%	
Nährwerte / Kalorien	2,0%	
Preisangabe / Preiseinordnung	2,0%	
Notwendiges Utensil	1,0%	
Weitere Funktionen		14,0%
Erstellung Einkaufslisten	3,0%	
Rezepte speichern	3,0%	
Suchfunktion	2,0%	
Kochmodus / Handybildschirm bleibt aktiv	2,0%	
Rezepte teilen	2,0%	
Einkaufsliste teilen	2,0%	

6. Methodik

Untersuchungskriterien

Nutzwert - Funktionen und Inhalte (Fortsetzung)

Spezielle Kochtipps	3,0%
Rezepte suchen und ansehen ohne Registrierung möglich	2,0%
Wochenplan (selbst erstellen oder vorgegeben)	1,0%
Kooperation mit Lebensmittel-Lieferdienst	1,0%
App-Gimmick (z.B. Anstupsen für nächsten Schritt)	1,0%
FAQ/Hilfebereich	3,0%
Datenschutzerklärung (allgemein in der App)	3,0%
Anzahl Tipps/Wischen bis Datenschutzerklärung	7,0%
Anzahl Tipps/Wischen bis zu gespeicherten Rezepten	7,0%
Anzahl Tipps/Wischen bis Filtermöglichkeit	7,0%

6. Methodik

Getestete Apps

Anwendung	Anbieter	Bezeichnung im App-Store (iOS/Apple)	Bezeichnung im Google Play-Store (Android)
Betty Bossi	Betty Bossi	Betty Bossi - Rezepte Kochbuch	Betty Bossi - Rezepte Kochbuch
Chefkoch	Chefkoch GmbH	Chefkoch - Rezepte & Kochbuch	Chefkoch - Rezepte & Kochen
Dr. Oetker Rezeptideen	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG	Dr. Oetker Rezeptideen	Dr. Oetker Rezeptideen
Fooby	Coop Genossenschaft	FOOBY: Rezepte & mehr	FOOBY: Rezepte & mehr
Kitchen Stories	AJNS New Media GmbH	Kitchen Stories Rezepte kochen	Kitchen Stories - Rezepte App
Lecker	Bauer Xcel Media Deutschland KG	Lecker - Rezepte für jeden Tag	Lecker - Rezepte für jeden Tag
SevenCooks	SevenCooks	SevenCooks: Rezepte & Kochen	SevenCooks: Rezepte & Kochen

Testzeitraum: 01. November - 08. November 2022

8. Allgemeine Methodik

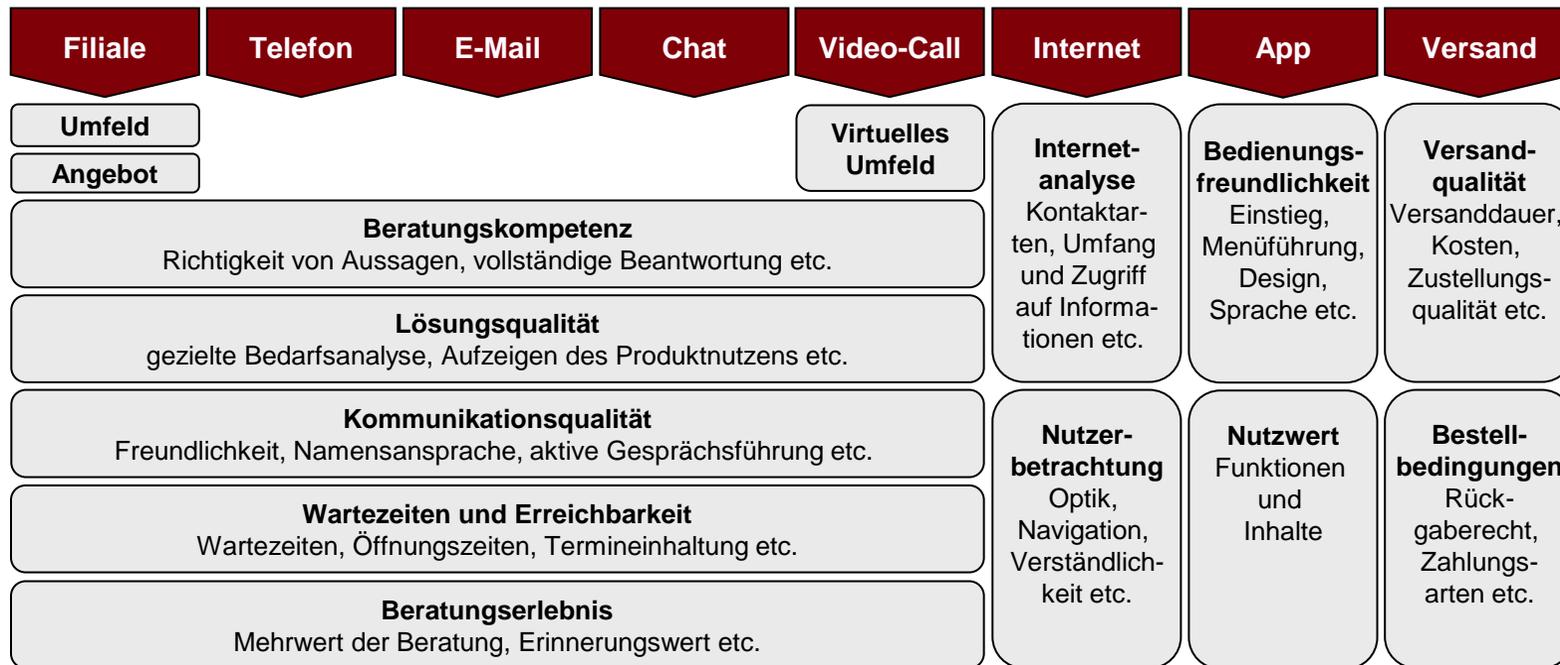
Service-tests

- **Ziel:** Analyse des Services und der Leistungen von Unternehmen aus Verbrauchersicht
- **Basis:** Standardisierte, objektiv nachprüfbare Messverfahren der SERVQUAL/SERVPERF-Methodik, Erweiterung des Modells um Erkenntnisse aus der Verhaltensökonomie
- **Analyse:** Mehrdimensionaler Ansatz; Berücksichtigung der für Kundinnen und Kunden relevanten Kontaktkanäle (Filiale vor Ort, Telefon, E-Mail und Kontaktformular, Online-Chat, App, Video-Call, Internetpräsenz der Unternehmen, Versand)
- **Verfahren:** Datenerhebung mithilfe von Mystery-Tests (= aktive, verdeckte Beobachtung durch geschulte Testerinnen und Tester, die als Kunden auftreten und nach einem festgelegten und standardisierten Kriterienkatalog vorgehen)
- **Mystery-Aktivitäten:** Testkäufe, Testberatungen, Testanrufe, Test-E-Mails, Test-Chats, Test-Video-Calls, Test-App-Analysen auf Basis streng definierter, branchenübergreifender Vorgaben hinsichtlich Fragebögen, Rollenspiele und Kundenprofile
- **Online-Service:** Qualitätsmessung anhand quantitativer Internetanalysen durch Expertenteam sowie Nutzerbetrachtungen durch geschulte Testerinnen und Tester

8. Allgemeine Methodik

Service-tests

Die Abbildung zeigt die Hauptkriterien der Servicetests mit wesentlichen Unterkriterien:



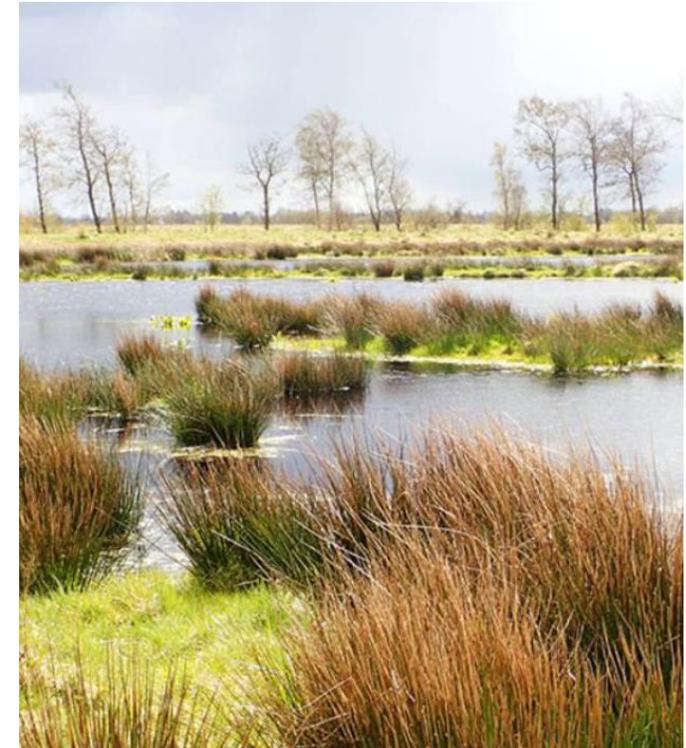
- Bewertungen basieren auf standardisierter Likert-Skala mit fünf Ausprägungen
- Einheitliche Überführung ermittelter Daten in ein Punktesystem (0 bis 100 Punkte)
- Einordnung der Werte in Qualitätssurteilsschema von „sehr gut“ bis „mangelhaft“

9. Klimaneutralität

Auszeichnung durch myclimate



- Jährliche Berechnung des CO₂-Fußabdrucks des DISQ durch Umweltexperten von myclimate
- Regelmäßige Prüfung und Umsetzung weiterer CO₂-Reduktionsmaßnahmen
- Kompensation aller aktuell unvermeidbaren CO₂-Emissionen in einem Projekt zur Renaturierung des Königsmoores in Schleswig-Holstein
- Nachhaltigkeit als Teil der Unternehmenskultur
- Mehr dazu online unter: disq.de/klima



Aktuelles Projekt: Wiedervernässung von Hochmoorgrünland im Königsmoor in Schleswig-Holstein