




Sammanställning av svar vid medlemsenkät hösten 2023

46 svar av 117 mailutskick

1. Vad tycker du om vinerna?

[Mer information](#)




	För enkla viner	1
	Lagom nivå på vinerna	43
	Önskar mer exklusiva viner	2



3. Vad tycker du om maten?

[Mer information](#)

 **Insikter**




	För enkel mat	4
	Lagom nivå på maten	41
	Önskar mer exklusiv mat	1



5. Vad tycker du om priset?

[Mer information](#)

 **Insikter**




	För dyrt	6
	Rimligt	35
	Kan vara dyrare om bättre kvalit...	5



6. Vad tycker du om presentationerna?

[Mer information](#)

 **Insikter**

	För långa och ingående	9
	Bra som det är	35
	Önskar mer ingående presentati...	2



Eventuella egna tankar om vinval?

Mer på temat om kombinationen vin och mat.

Bra och varierat. Bra att inte ha matvin utan få mer av provningsvinerna och ha dessa som dryck till maten

Från vingårdens/vinområdets bordsvin upp till premiumvin

Helst både vita och röda och även rosé

Tycker viner mellan 100 - 250 kr är generellt mest prisvärda

Gärna viner som de flesta normalt inte köper

Intressant med mindre kända områden

Vinerna ska finnas lätt tillgängliga på Systembolaget.

En god spridning, vanligt, ovanligt, enklare, dyrare.

Tycker det är bra att få lära känna lite olika viner i olika prisnivåer

Jag tycker att man ska ha några billiga några mellan och någon riktigt dyr

Viktigt med variation på både vin och pris

Bra att få prova viner i en prisnivå som man kommer att köpa till "vardags"(ca 100 - 250:-) för att hitta bra och prisvärda. Men också roligt om man någon gång smakar mer exklusivare viner.

Provningar med vin från mer udda länder och druvor

Det är bra med ett tema

En möjlighet att få prova exklusiva hos Munskänkarna

Kanske någon gång mer exklusiva viner?

Roligt med tema vinerna!

Trevligt med olika teman

Att det finns några viner som är lätt att få tag på.

Eventuella egna tankar om maten?

Onödigt exklusiv Borde kunna göras billigare

Kalasboden har god och rolig mat

Tråkigt att det så ofta är bufféer

Enklare mat, exklusiva viner

Maten är oftast väldigt vällagad och välsmakande men buffén innehåller många smaker som kan vara svåra att matcha med vinerna. Ett alternativ som vi bör undvika är färdigpaketerade portioner med någon rostbiff eller kycklingfilé och potatissallad med trött sallad till. Då är det bättre att prova viner till ostbricka och kallskurna charkuterier/vegalternativ.

Alltid gott med lite tilltugg

Tycker att det varit gott med buffé, men även de gånger det varit en meny.

Det har varit bra mat Kalasboden!

Gärna mat tillsammans med vinprovningen

Maten är för dyr för det man får. Mycket upprepning o känns inte alltid nylagad. Kanske en ny catering.

Även här, en god spridning, med enklare och dyrare event.

Maten har blivit bättre. Kan tänka mig en smaktallrik som variant till meny, buffé.

Maten från Kalasboden har blivit bättre och mer varierande.

Kul om maten stämmer med provningstemat

Man ska kunna välja att bara prova, mat efter frivilligt

Jag lägger gärna mer pengar om maten är god o spännande. Man kanske kan prova två varianter; bara vinprovning för ett visst pris, och ett pris för både vin o mat. Ett annat alternativ är att kanske ha minimalt med mat, bara lite plockmat till en billig peng då och då o sedan fokusera på vinerna. Kanske kan man boka bord på nån restaurang tillsammans efter den "enklare" provningen

Tycker att maten kan vara enklare, typ stationer med olika tilltugg/tapas i stället för 3-rätters

Maten var bättre, mer vällagad, på provningarna som vi hade på Quality hotell.

Vad tycker du om PB-lokalen? Har du förslag på alternativ lokal?

Lokalen är bra

Bra

Inte världens festligaste lokal men bra läge och billig hyra antar jag. Quality håller bättre kvalitet tycker jag.

Den är faktiskt väldigt tråkig. Stor, opersonlig och dålig akustik. Nej tyvärr har jag inget annat förslag på lokal.

Jättebra

Lilla salen mysig så länge alla får plats. Stora salen har dålig akustik. PB-huset har ganska central placering. Lätt att nå bussar för hemtransport.

Ok

Ödslig. Bättre lokal tidigare.

Tråkig stor lokal med dålig akustik. Svårt att få det trivsamt i den stora lokalen. Men själva provningarna brukar vara lika bra. Tror att lokalernas avskräcka en del medlemmar.

Tycker inte om PB-lokalen. Röda korsets nya lokaler på Drottninggatan 4

Den har blivit bättre och är nu ok. Vi kan alternera mellan stora salen och "puben" beroende på antalet deltagare.

ok

Bra. Kan ju användas till både större och mindre deltagarantal.

Den är tillräckligt bra för mig

Bra lokal

Kan inte Vingården på pb vara ett alternativ

Nej. Även Röda Korsets lokal var bra.

Fungerar, även Röda Korsets lokal har fungerat.

Den funkar bra.

Lagergrenska var trevligare men troligen svårt just nu

PB lokalen är ok men lite tråkig. Bra om lokalen ligger centralt och nära offentlig kommunikation

Ok

OK, men ofta för stor i relation till antalet deltagare. Har tyvärr inget förslag på alternativ.

Lokalen är för dyster.

Inte så charmig.

PB-lokalen är bra!

Bra 👍

Dyster och tråkig. Svårt att göra festlig. Dålig akustik. Inget förslag på lokal tyvärr.

Tyvärr både dåligt ljus och dåligt ljud och samtidigt omysig. Har en dröm tanke om först sitta vid bord för provning men sedan sköna soffor/stolar att sjunka ner i för att avsluta med "lätt samt eftersnack". Tyvärr inget förslag.

Ronnum. El Quality

ingen mysig lokal, dålig akustik

Den är ok

OK

Helt okej !

Quality ligger bra till, lätt m kollektivtrafik

Ändamålsenlig men hu så trist

Mycket bra lokal

Inte så trevligt som Lagergrenska men helt OK.

Det är ingen vidare akustik i lokalen, svårt att höra när det blir stämmigt. Kanske hyra in sig på nån krog i närheten då och då.

Väl stor om det inte är så många gäster

Jättebra

Den är bra

Lokalen är bra, men om vi vill ha bättre mat så föreslår jag Quality Hotel. Man kan kanske variera.

Den är lite trist och begränsar nog köket. Men vi får väl leva med den för att hitta något annat verkar svårt

Mycket tråkig lokal

Inte trevlig

Vilken dag passar dig bäst för provningarna?

Måndag	4%
Tisdag	4%
Onsdag	6%
Torsdag	16%
Fredag	64%
Lördag	4%
Söndag	2%

I svar med flera alternativ har alla alternativ räknats med

Vilken tid passar dig bäst att börja provningarna?

16.00	1%
17.00	1%
18.00	31%
18.30	31%
19.00	36%

Många angav 18.00 eller 18.30 som en bättre tid med tanke på allmänna kommunikationer.

I svar med flera alternativ har alla alternativ räknats med

Har du idéer på vad som kan göras för att öka intresset för provningarna?

Gärna fler stationsprovningar, minst en per termin.

Billigare Enklare

Kan man inte ha mat/ årstid som teman. Vi provar viner till Pasta, till fisk, till skaldjur. Vi provar viner till sushi, libanesisk mat osv. Utgå från mat. Eller jag tror vi kan ha flera provningstillfällen i December: Svårt att välja bubbeltill Nyår? Kom och testa med munskänkarna i Vänersborg!

Mer information om vår verksamhet till fler vinintresserade personer

Tilltugg till vinerna

Kanske en gemensam kraftansträngning för att värva nya medlemmar.

Nya lokaler, enklare mat, exklusiva viner, intressanta föreläsare

Mer fokus på vilket vin som passar olika maträtter och vilka smakupplevelser man får med olika viner till samma mat. Vid ett tillfälle hade vi Rickard Halleröd som driver restaurant Albert i Trollhättan och han hade smårätter med smakportioner till varje vin. Det blev väldigt lyckat. Eller kanske kan vi engagera någon Sommelier på temat "Vilket vin till maten"? Vi har kanske någon/några medlemmar som kan leda en kväll på temat mat/vin?

Intensivare synlighet på sociala medier som FB o Instagram. Medlemsbrev.

För min del -varit olyckliga omständigheter-andra inbokningar som gjort att vi inte anmält oss

Behöver det alltid vara mat (lägre pris?)

Varierat mellan "gamla vanliga" och enklare provningar med ex tema (land/ druva..) "hemliga" druvor...

Kan man ibland ha provningar, där man skall försöka identifiera vilka druvor som finns i glaset? Fungerar det med en tallrik med lite tilltugg, som vi har vid nyslappsprovningar, vid en vanlig provning? Kan gäster betala samma pris som medlemmar?

Försöka "värva" fler yngre medlemmar genom att prata med vänner och arbetskamrater.

För min egen del beror det på att jag antingen arbetat eller att annat redan är bokad.

Svårt att säga men en utmaning är att öka antalet medlemmar speciellt yngre

Inbjuds i god tid. Lägre pris för inbjudna gäster och inte högre som idag.

Ha ett samarbete med någon restaurang o sitta på plats där. Då kanske även maten hade blivit bättre o andra gäster blivit intresserade av vår verksamhet.

Vi måste försöka få in nya medlemmar. Enklare sagt än gjort!

Anlita bra, kända föreläsare men också lokala förmågor

Munskänkarna måste synas och höras mer lokalt. Kanske finnas på sociala medier. Information i god tid.

Bli mer synliga i olika sammanhang ex Sociala medier, evenemang, arbetsplatser, intresseföreningar etc..

Lägre pris för gäster, besöka andra munskänkar tex Trollhättan för att få nya idéer, visa sig på stan i samband med marknad mm

fler stationsprovningar där fler medlemmar är engagerade

Kanske både öppna och blinda provningar

Tidigarelägg provningar så har yngre intresserade att enklare få barnvakt. Lunchprovningar?

Möjligen att en liten blankett finns tillgänglig vid varje provning, där man kan framföra önskemål om tema, viner, vinområden eller annat?

Samarbete med lokala krogar, valmöjlighet att bara gå på provningen, variera mellan mycket enkel mat till att ha mer lyxig mat.

Lite enklare, mindre mat, tapas

kan det bero på medlemsantalet? Vi behöver hjälpas åt att värva nya medlemmar (yngre...?)

Trevlig lokal

Övrigt

Nyhetsprovningarna bör vara torsdagar och även de i Pb lokal är det få som kommer då är baren bra.

Provningarna är bra som de är, men för dyrt

För pensionärer räknas nog september till sommarmånaderna dvs det finns mycket annat som konkurrerar

Alla de provningar jag varit på har varit trevliga. Tyvärr är kassan begränsad så man plockar en/två provningar per år som jag går på.

Använd olika restauranger och be dem sätta upp reklam för oss. Typ: Rött eller vitt till fisken? Kom och testa med munskänkarna i Vänersborg. Eller: Rött eller vitt till blodiga biffen? Testa med Munskänkarna i Vänersborg. Erbjud olika företag att bjuda med anställda som AW på vår vinprovning. Det kan också få nya grupper att upptäcka oss.

Genomför fler kurser för att öka nyfikenheten på olika viner från olika delar av världen vilket skulle kunna öka antalet deltagare på de olika provningarna

Det måste vara både mat o vin det är ju munskänkarnas budskap.

Ta kontakt med andra Munskänkavdelningar i Västsverige för att få tips på innehåll på provningar och föreläsare

Tyvärr hör jag presentationerna för dåligt och har därför avstått ett antal ggr.

Någon gång ta med en vän utan extra kostnad och då enklare provningar typ nyhetsprovning.

Presentationerna är oftast bra och lagom långa. Olika personer har olika förmåga att göra det lagom långt och intressant. Ibland lyckas det inte.

Ev samarbeta med andra lokalföreningar.

Det har bara råkat vara annat inbokat vid dessa tillfällen. Inget fel!

Måste få fler medlemmar och yngre. Vi måste marknadsföra föreningen bättre tex visa oss ute på stan t.ex mässor, marknad

Behöver rekrytera lite yngre deltagare. Vet ej hur.

Delta i olika event om möjligt som finns i Vbg med omnejd. Information till medlemmarna regelbundet via mail som dyker upp i de flestas telefoner. Inte bara via hemsidan som man läser mer sällan.

Lång framförhållning av aktiviteter eftersom vi lever i en planerad värld i alla åldrar.

Dags för portugisiska viner 🍷

Locka nya medlemmar med ett "prova på" tillfälle, påbörja provningssäsongen senare på hösten och avsluta i april månad

Nyhetsprovningarna är bra och håller en trevlig öppen nivå

Skippa "mattvång" så blir det billigare o ändå kan man ha råd med mer exklusiva viner

Trevligt med nysläppsprovningar. De har lite enklare mat men det räcker

Nyhetsprovning. Ofta är det svårt eller omöjligt att kunna köpa vinerna. Mera focus på viner som finns i sortimentet.

Helhetsupplevelsen är viktig, god mat och goda viner i en mysig miljö