

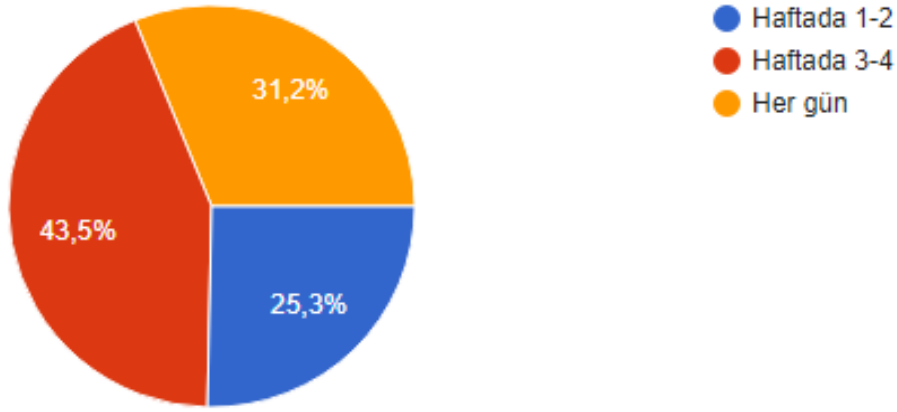
YEMEKHANE MEMNUNİYET ANKETİ RAPORU

2019-2020 AKADEMİK YILI BAHAR DÖNEMİ

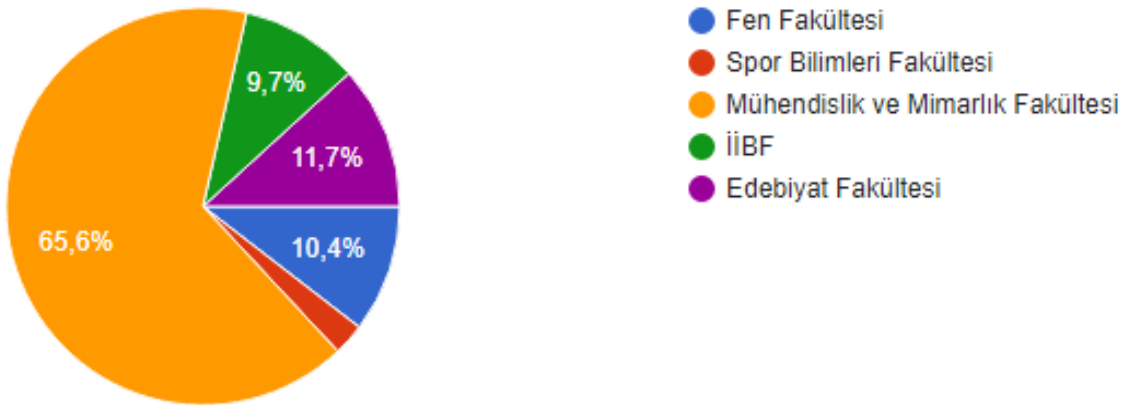
Başkanlığımızca her akademik dönemde düzenli olarak tamamen gizlilik ve gönüllülük esasına uygun olarak yapılan Yemekhane Memnuniyet Anketi 24-25 Şubat 2020 tarihlerinde revize edilerek öğrencilerimizin erişimine tekrar sunulmuştur. Anketimizden elde edilen sonuçlar aşağıda sıralanmıştır.

1. Genel Bilgiler Bölümü:

Anketimize bu dönem 154 öğrencimiz (102 erkek, 52 kadın) katılım sağlamıştır. Katılım sağlayan öğrencilerimizin % 43,5'i haftada 3-4 gün yemekhanemizi kullandıklarını belirtmişlerdir.

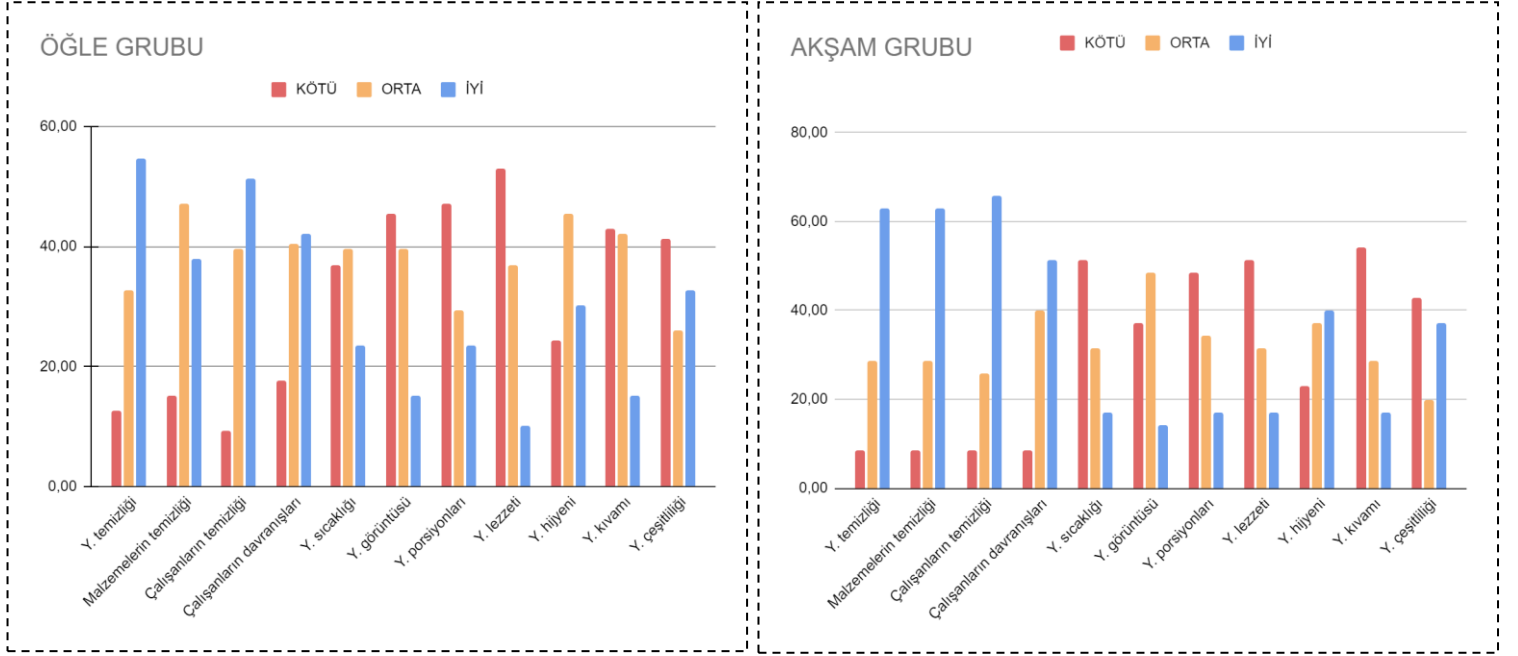


Ankete katılım sağlayan öğrencilerimizin fakültelere göre dağılımı ise aşağıdaki grafikteki gibidir:



2. Yemekhane ile İlgili Görüşler Bölümü:

Anketimize katılan ve yemekhaneye daha çok öğle yemeğinde gelen 119 ile daha çok akşam yemeğinde gelen 35 öğrencimizin değerlendirmeleri aşağıdaki gibidir:



Yukarıdaki grafiklere göre öğle yemeğinde gelen öğrencilerimizin genellikle **‘iyi’** olarak nitelendirdikleri;

- Yemekhane temizliği
- Çalışanların temizliği
- Çalışanların davranışlarıdır.

Akşam yemeğinde gelen öğrencilerimizin ise **‘iyi’** olarak nitelendirdikleri;

- Yemekhane temizliği
- Malzemelerin temizliği
- Çalışanların temizliği
- Çalışanların davranışlarıdır.

Bunların yanında yemeklerin porsiyonları, lezzeti, kıvamı ve çeşitliliği iki grupta da **‘kötü’** olarak nitelendirilmiştir.

3. Sonuç:

Dijital ortamda erişime açılan anketimizin Üniversitemiz Öğrenci Bilgi Sistemi'nden duyurusunun yapılması sonucunda ankete katılım gösteren 154 öğrencimizin ve Yemekhane Kontrol Sistemi'nin verileri neticesinde yemekhanemizi daha çok Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi öğrencileri kullanmakta ve öğün yoğunluğu öğle yemeğinde olmaktadır.

Bir senelik süreç için yapılan ihaleyle belirlenen firmanın Yaşam Merkezi 1 yemekhanesinde satın alma aşamasından atıkları uzaklaştırmasına kadar olan her aşamayı kendi gıda mühendisi ile Başkanlığımız gıda mühendisi ve diyetisyeninin denetimleri altında gerçekleştirmesiyle, yemeklerimiz öğrenci ve personelimize servis edilmektedir. Servis öncesinde yemeklerin tadımı gıda mühendisleri, diyetisyen ve aşçılar tarafından yapılmakta, gerekli düzeltmeler gerçekleştirilerek uygunluğuna karar verilen yemeklerin servisine izin verilmektedir. ***Sağlık Bakanlığı'nın da tavsiyeleri üzerine tuz oranı yüksek olmayan yemekler yapılmakta ve hazır lezzet artırıcılar kullanılmamaktadır.*** Bununla birlikte sulu yemeklerimize tüketicinin kendine uygun eklemeyi yapabilmesi için masalarımızda tuz-biber takımları bulundurulmaktadır. Öğrencilerimiz tarafından uygun bulunmayan lezzet ve kıvam hususunda neler yapılabileceği incelenebilir. ***Servisi yapılan her öğünün başlangıcında ve gerekli görüldüğü zamanlarda tartım yapılarak porsiyonların Teknik Şartnamemize uygunluğu kontrol ediliyor*** olmasına karşın yemek porsiyonları öğrencilerimizce yetersiz bulunmuştur. Buna göre tartım sıklığı artırılabilir, tüm koşullar değerlendirilerek Teknik Şartnamede değişiklik yapıp yapılamayacağı araştırılabilir. ***Menüler mevsim koşulları, firma personelinin sayı ve yetenekleri, mutfak ekipmanımızın sayı ve özellikleri, yemeklerin birbiri ile olan uyumu, tüketicilerin sayı ve yeme alışkanlıkları gibi birçok faktör düşünülerek Başkanlığımızca yazılmakta ve web sayfamızdan aylık olarak yayınlanmaktadır.*** Yine iyi bulunmayan menünün çeşitliliği konusunda toplu beslenmeye ve yukarıda sayılan faktörlere uygun olan farklı yemekler araştırılmakta ve denenmektedir, bu konuda daha fazla araştırma yapılabilir.

Yukarıda sayılanlar gibi öğrencilerimizin fikirlerini öğrenme şansını bulduğumuz Yemekhane Memnuniyet Anketi, Başkanlığımızca yapılmaya devam edilerek yemekhanemizin kalitesinin artırılması çalışmaları sürecektir.

Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı

Bahar 2020