



ALKÜ

Yemekhane Memnuniyet Anketi

MART-NİSAN 2025

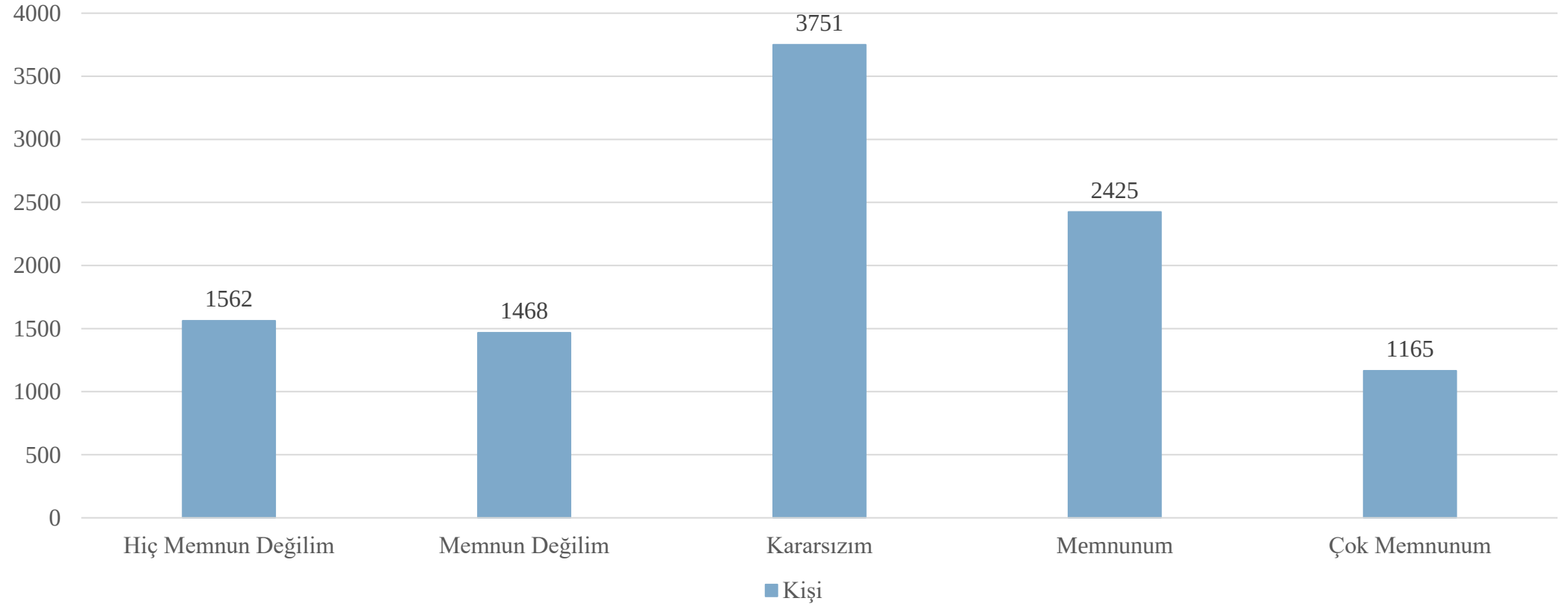
KALİTE YÖNETİM KOORDİNATÖRLÜĞÜ

ANKET GENEL SONUCU

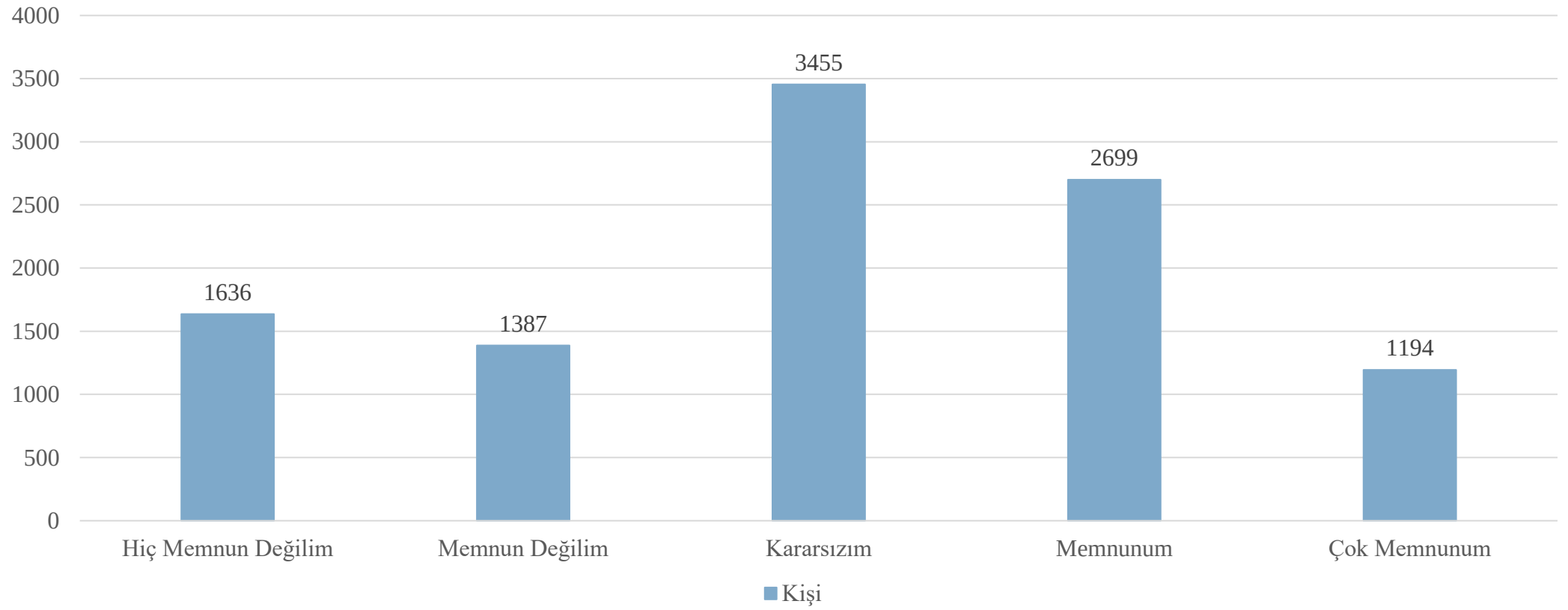
Üniversitemiz akademik/idari personel ve öğrencilerine yapılan ankete 10.371 kişi katılmış olup, anket sonuçlarına göre **Yemekhane Memnuniyet Oranı %63,24** olarak bulunmuştur.

ANKET SORULARI

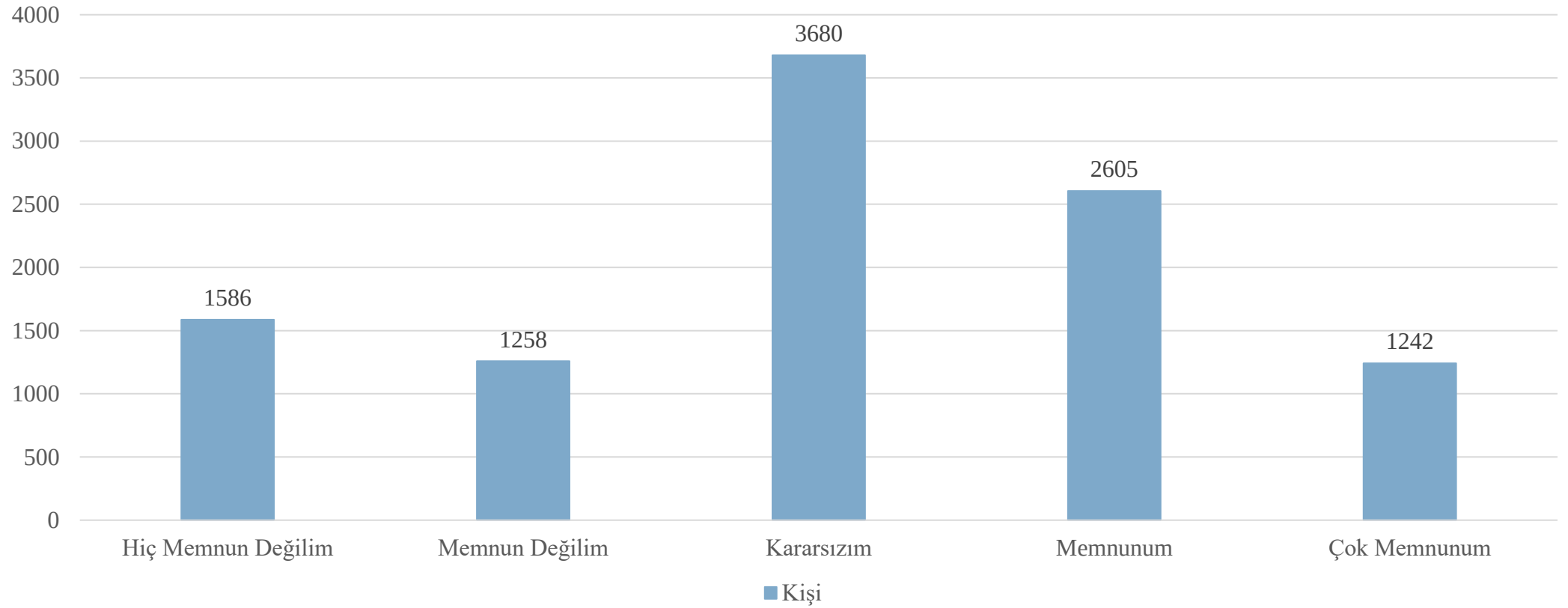
1- Aylık menüde yer alan yemek çeşitliliğinden



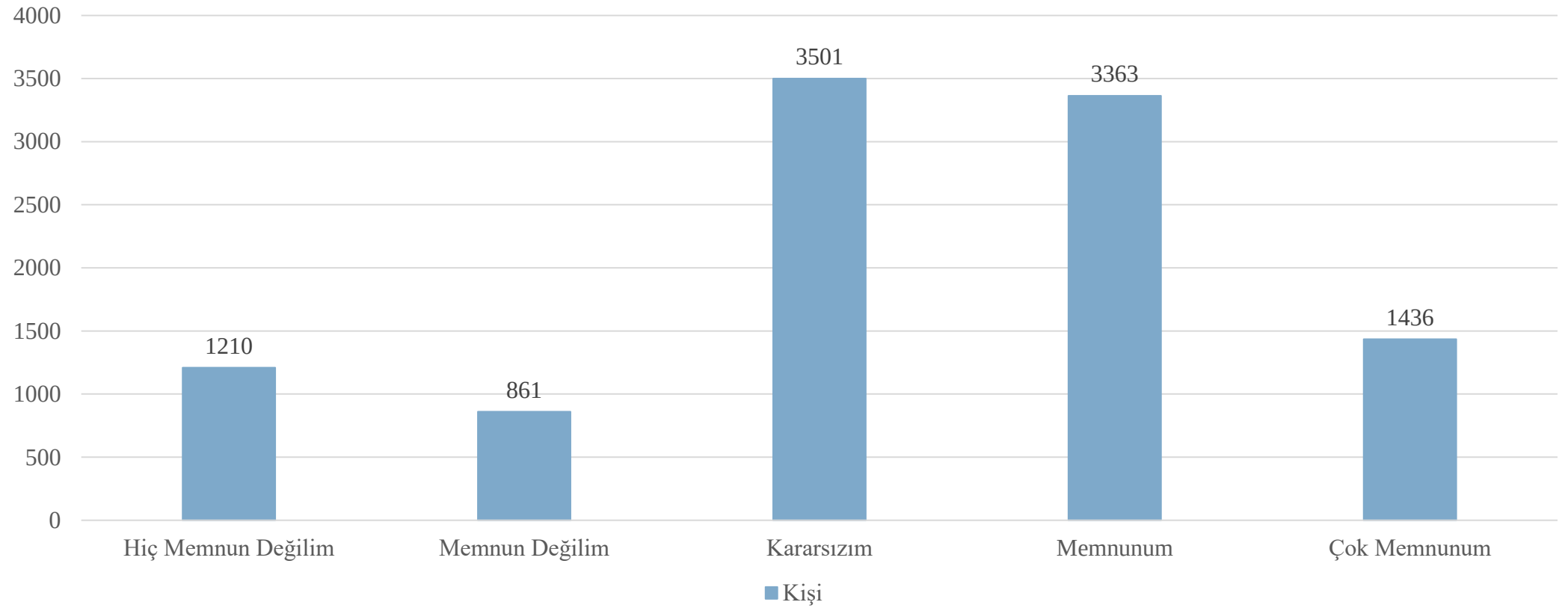
2- Yemek porsiyonlarından



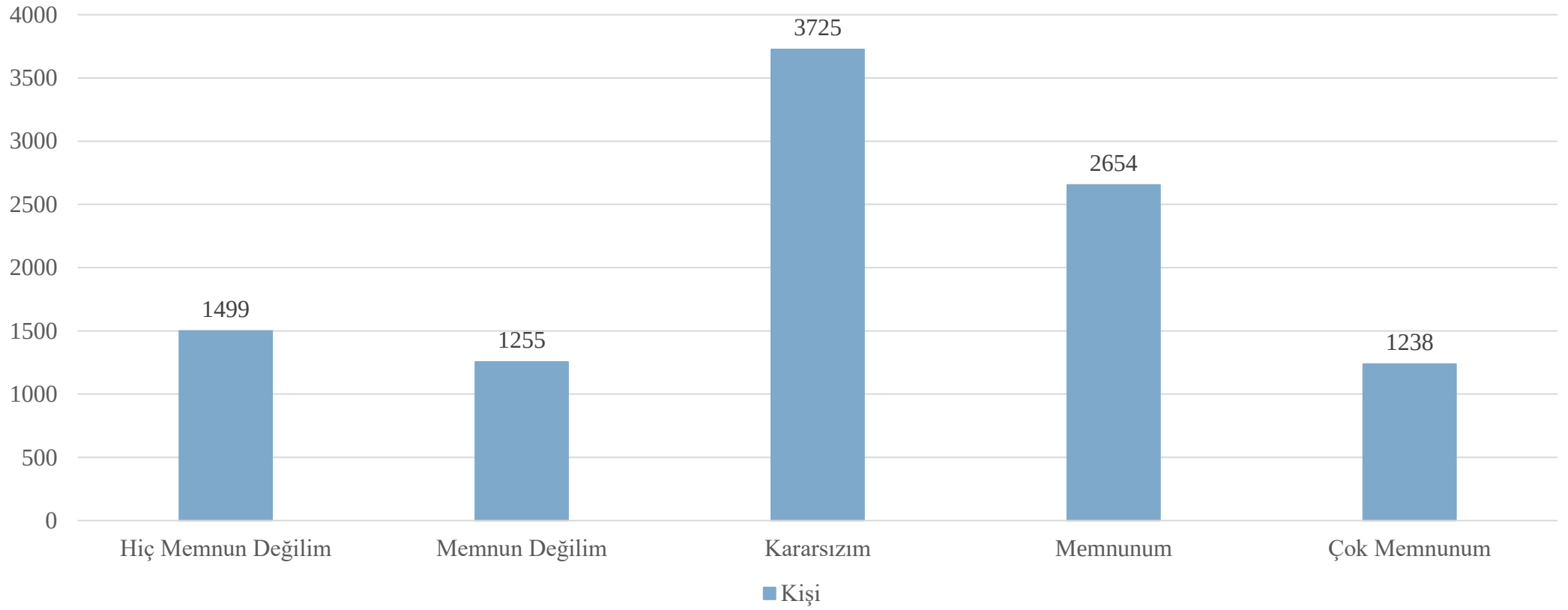
3- Yediğiniz yemeğin kalitesi ve çeşidi dikkate alındığında fiyatından



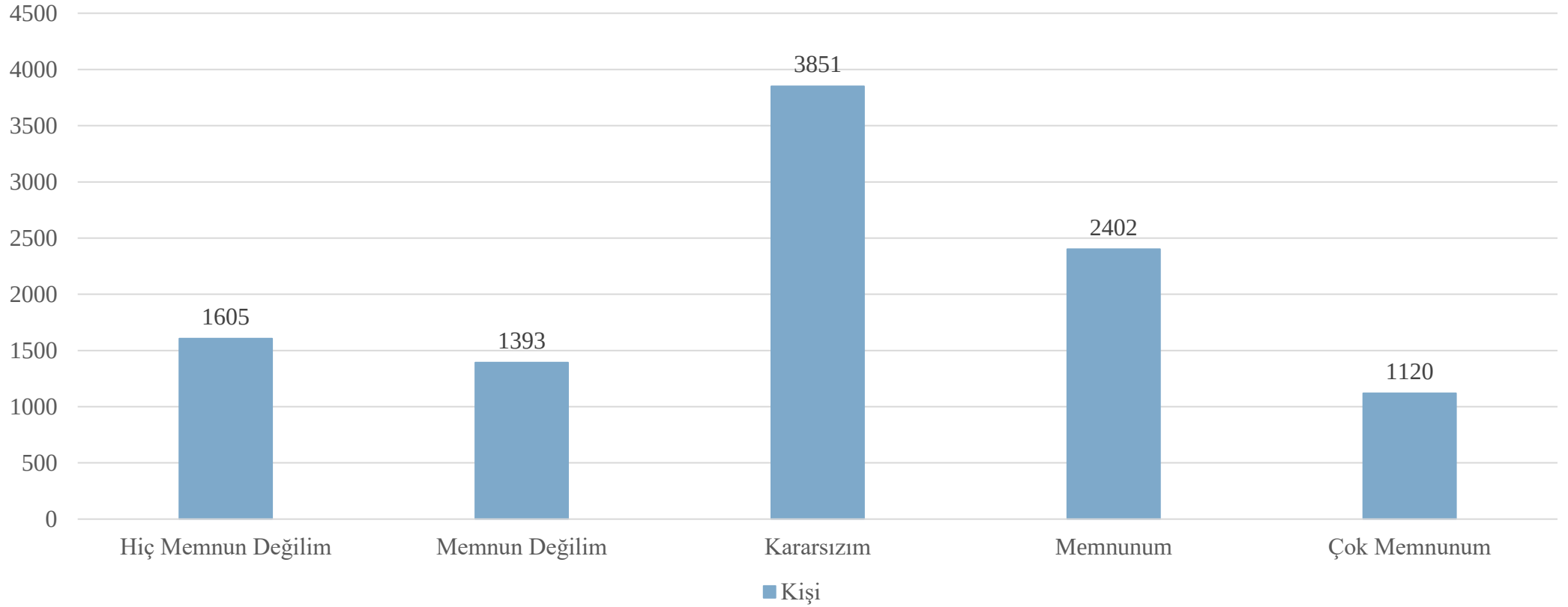
4- Yemekhanelerin fiziki kapasitesinden



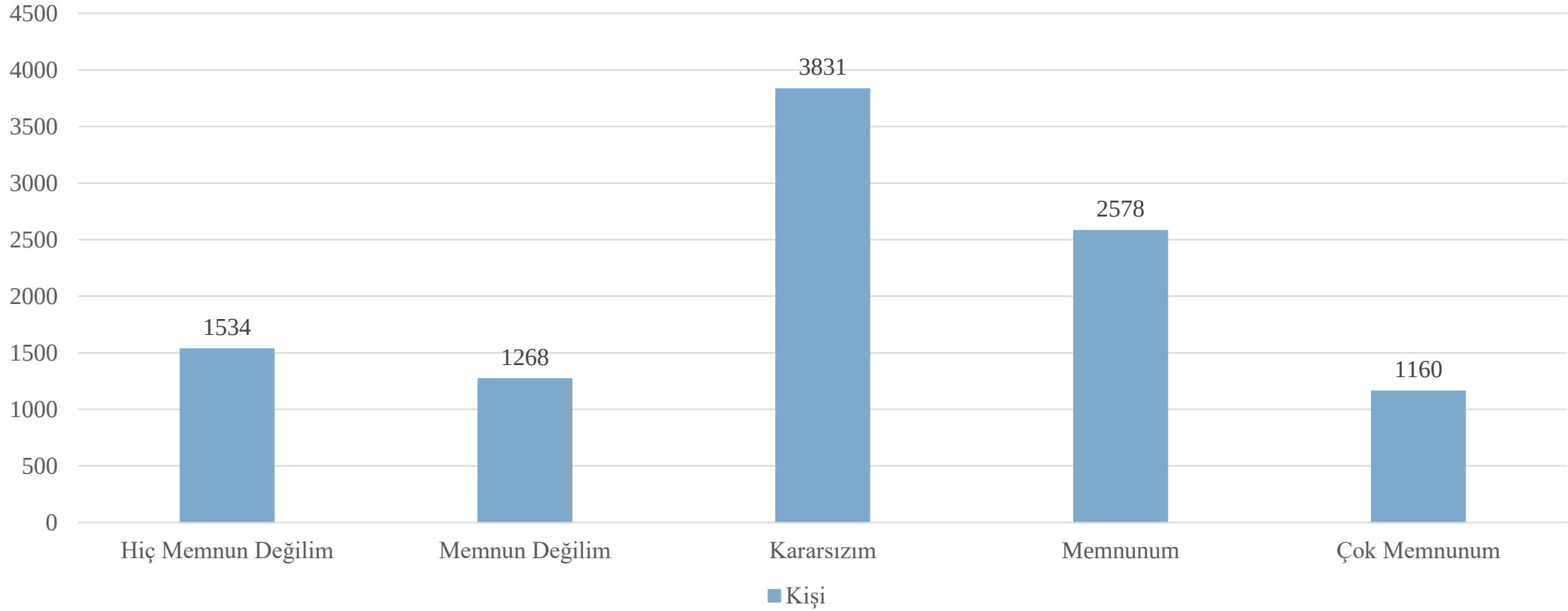
5- Menüde yer alan çorbaların lezzeti ve malzeme içeriğinden



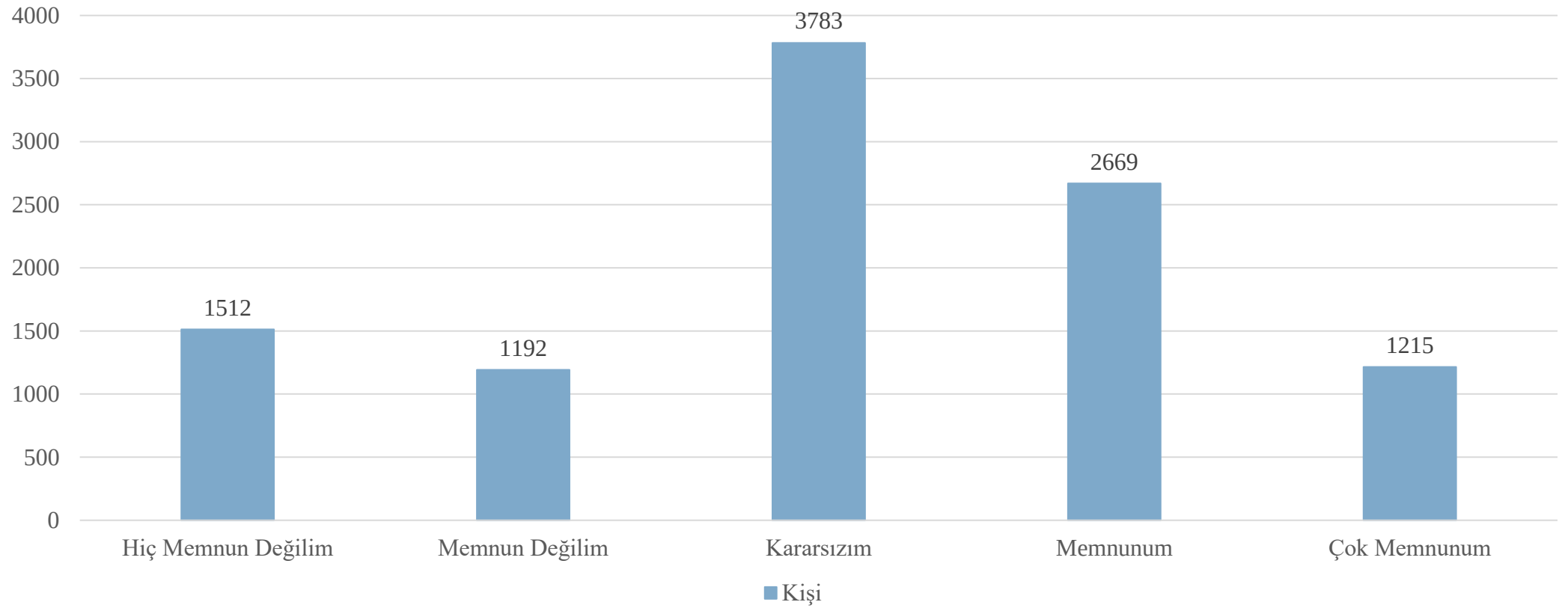
6- Menüde yer alan ana yemeklerin(et-sebze yemekleri) lezzeti ve malzeme içeriğinden



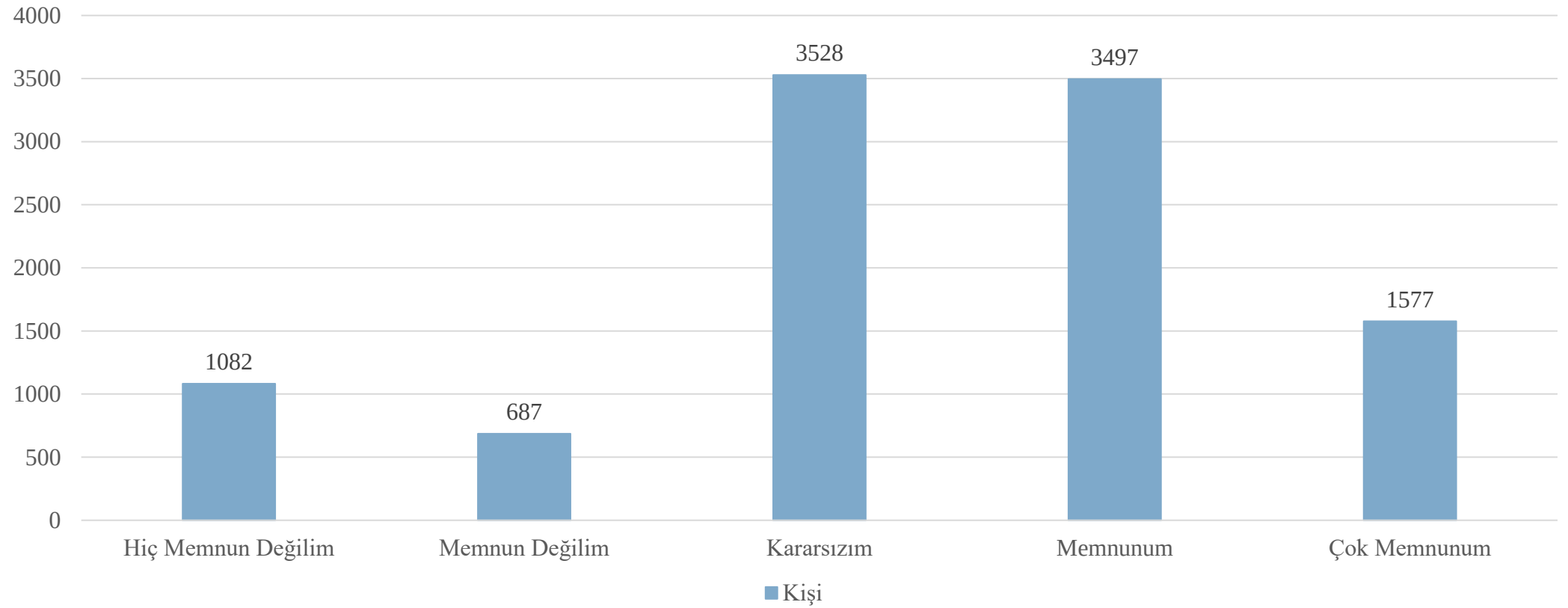
7- Menüde yer alan yardımcı yemeklerin (pilav, makarna, vb.) lezzeti ve malzeme içeriğinden



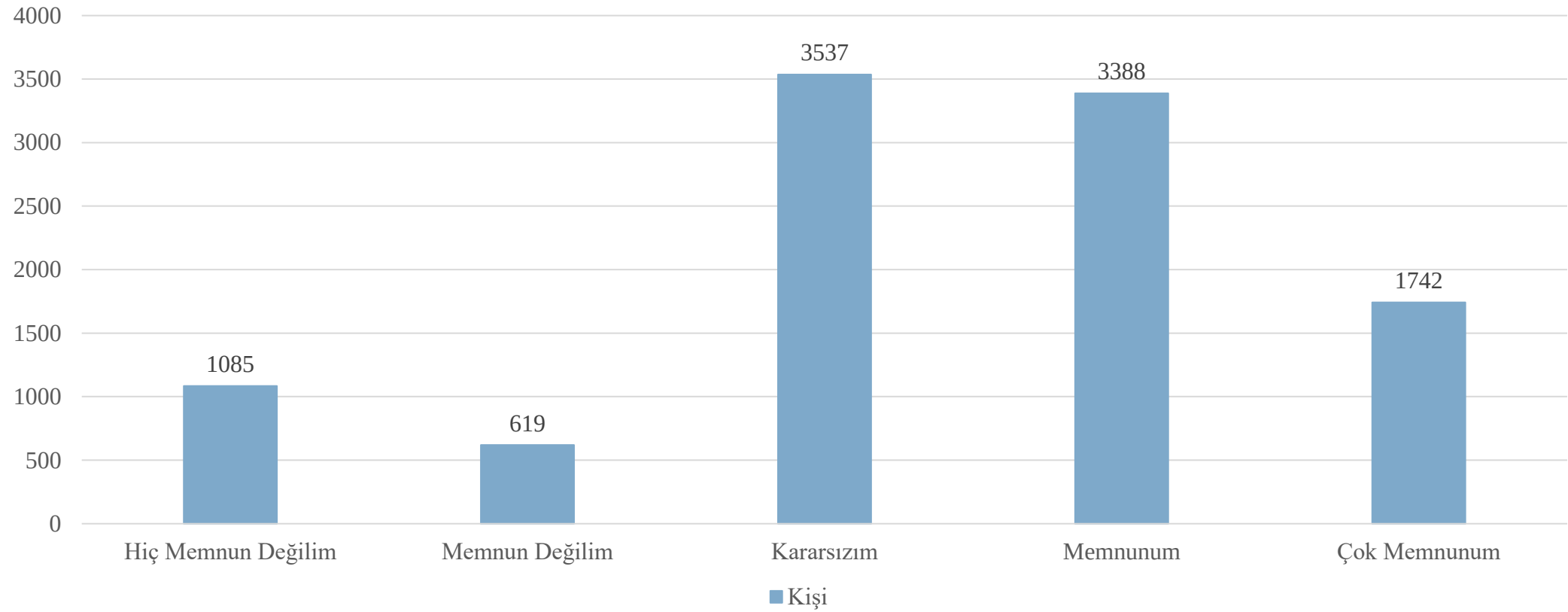
8- Menüde yer alan salata ve tatlıların lezzeti ve miktarından



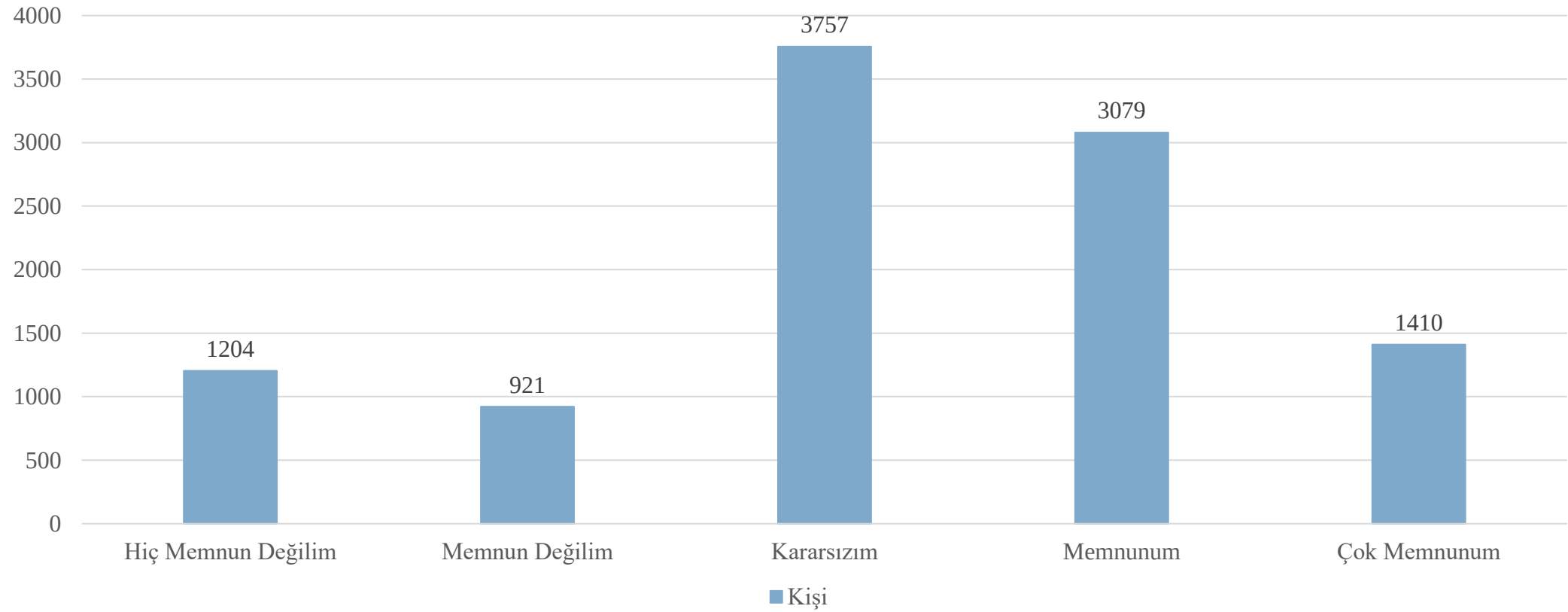
9- Yemekhanelerin genel temizliğinden



10- Yemekhane personelinin temizlik hassasiyetinden (maske, eldiven, bone kullanımı vb.)



11- Yemekhanelerde kullanılan tabak, çatal, kaşık vb. ürünlerin temizliğinden



12- Yemekhane personelinin size karşı tutum ve davranışlarından

