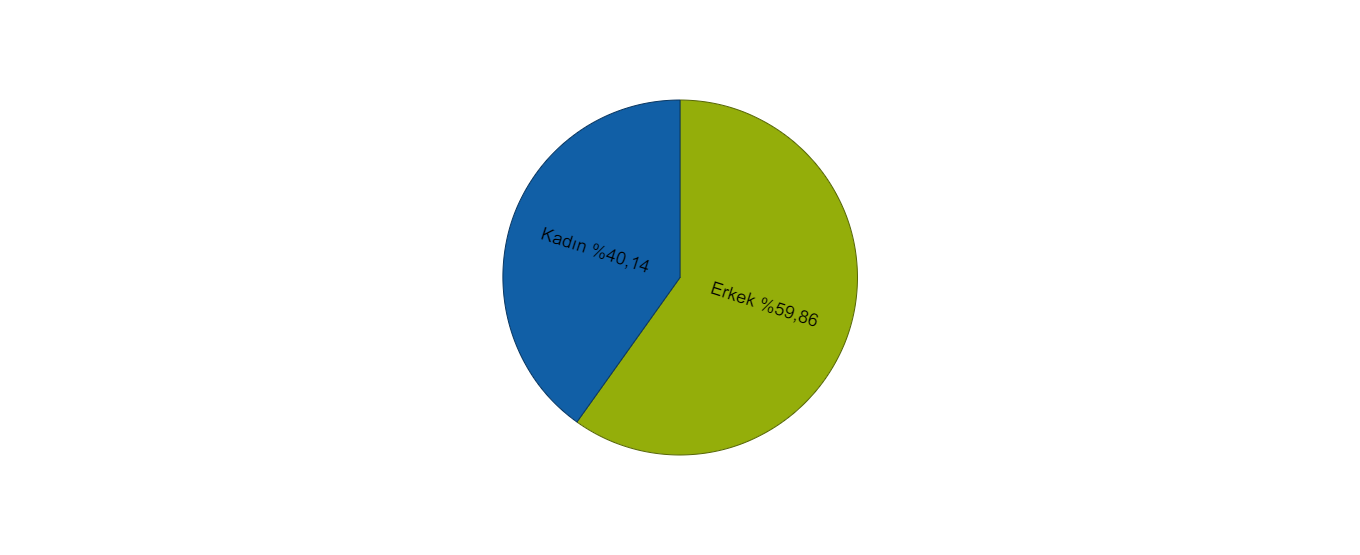
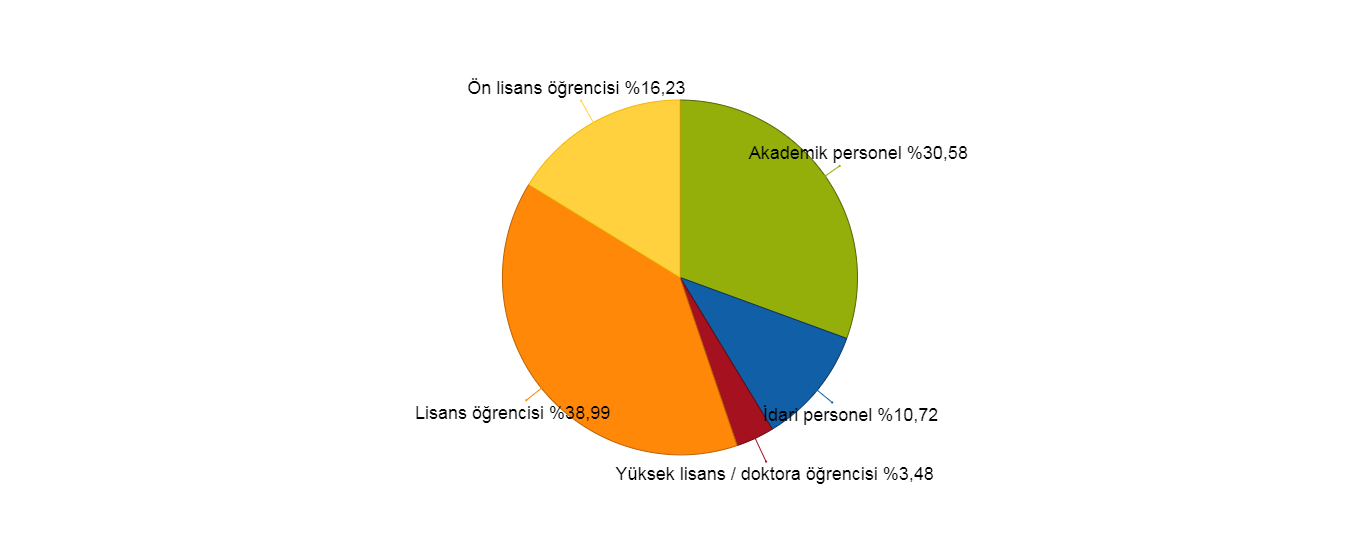
**2018 YEMEKHANE ANKET SONUCU**

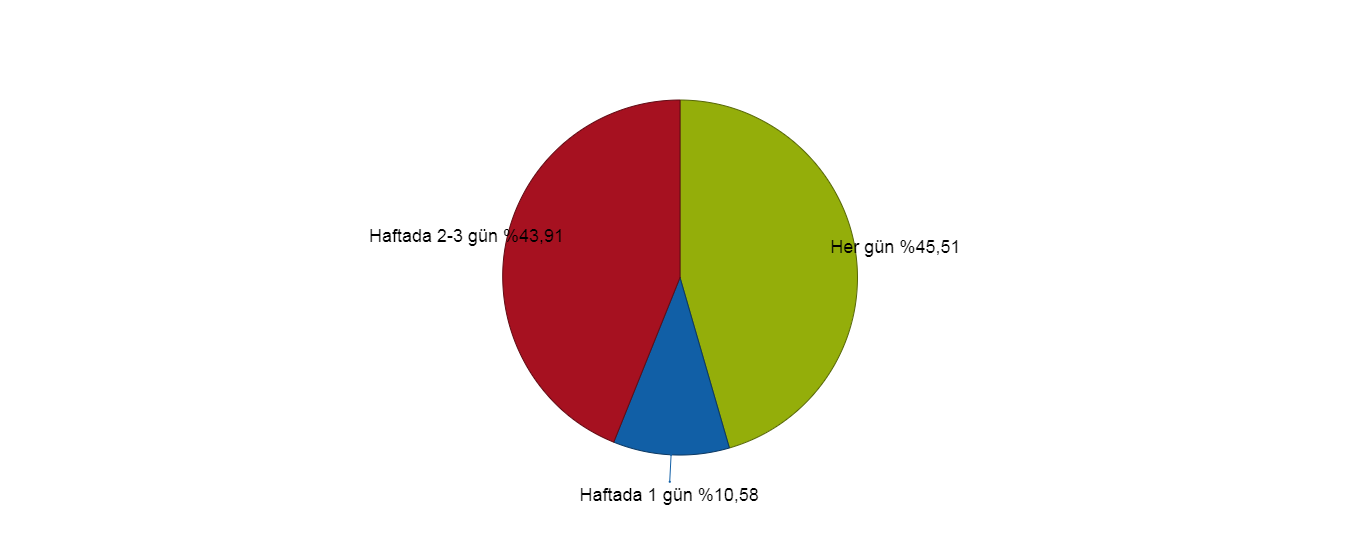
**Cinsiyetiniz**



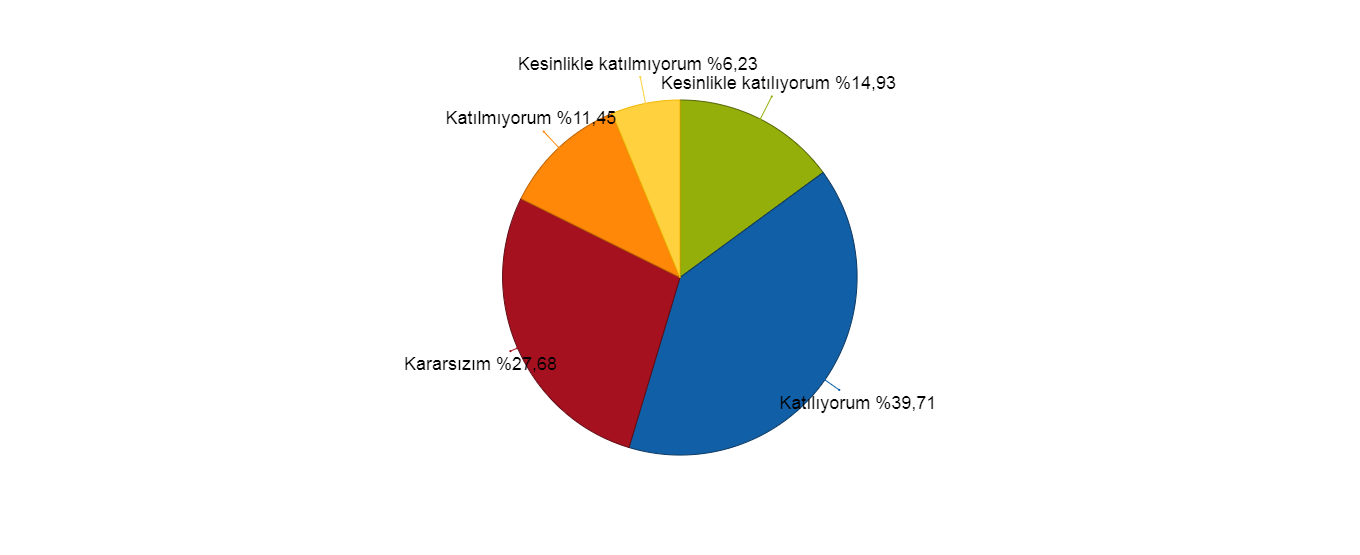
**Lütfen size uygun olan seçeneği işaretleyiniz.**



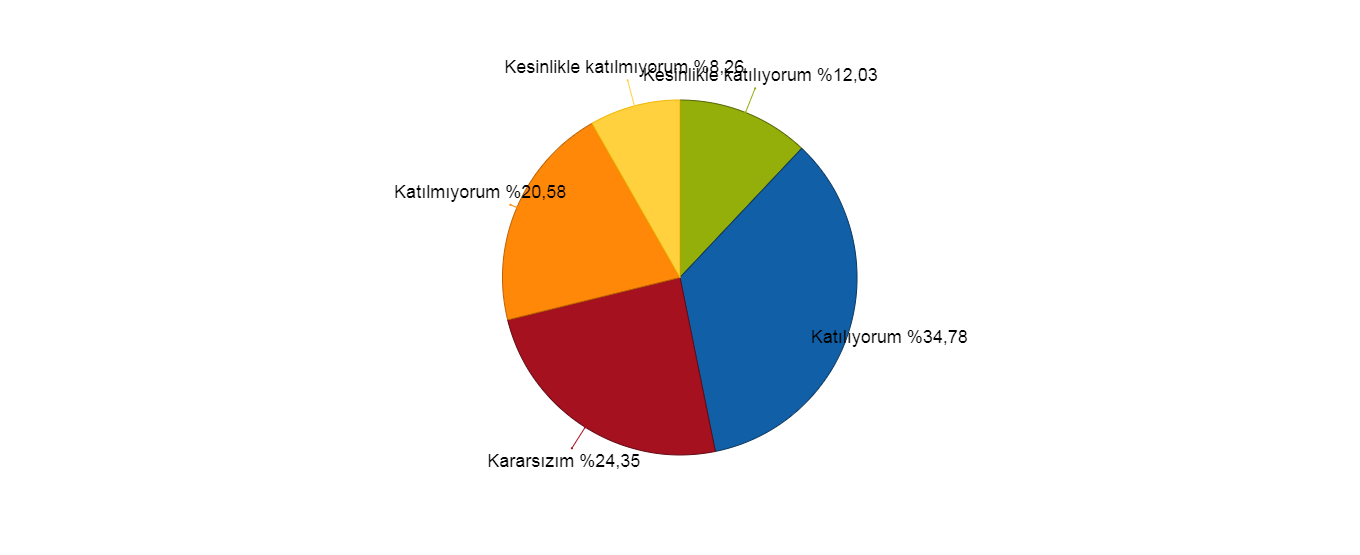
**Yemekhanede ne sıklıkla yemek yiyorsunuz?**



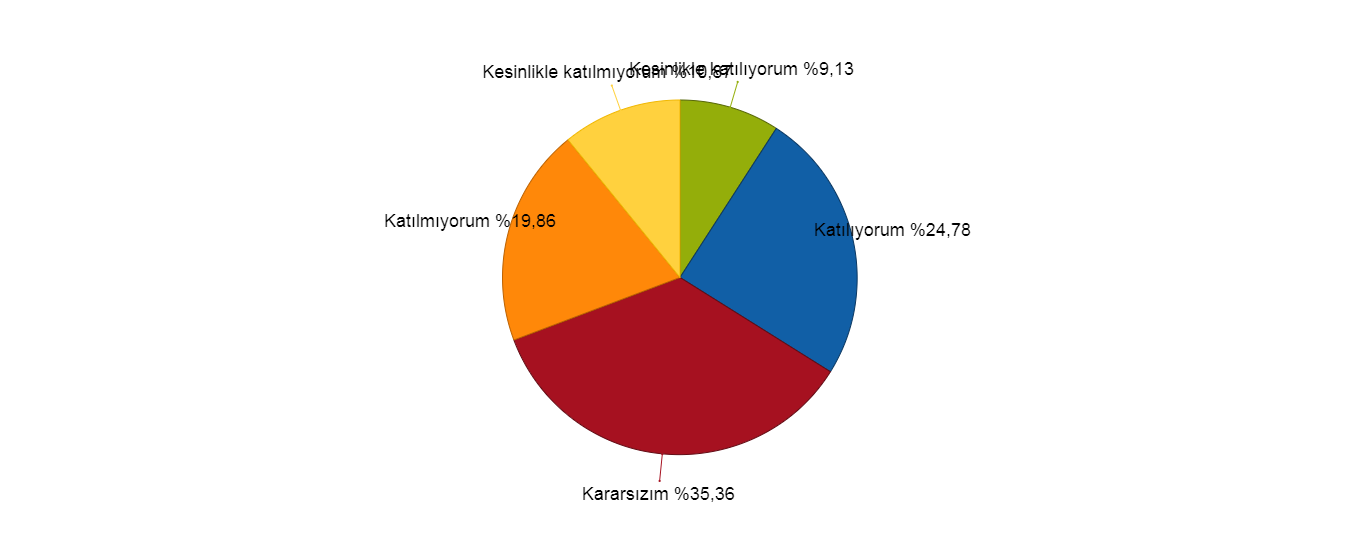
**Yemekhanenin yemeklerini güvenle tüketiyorum.**



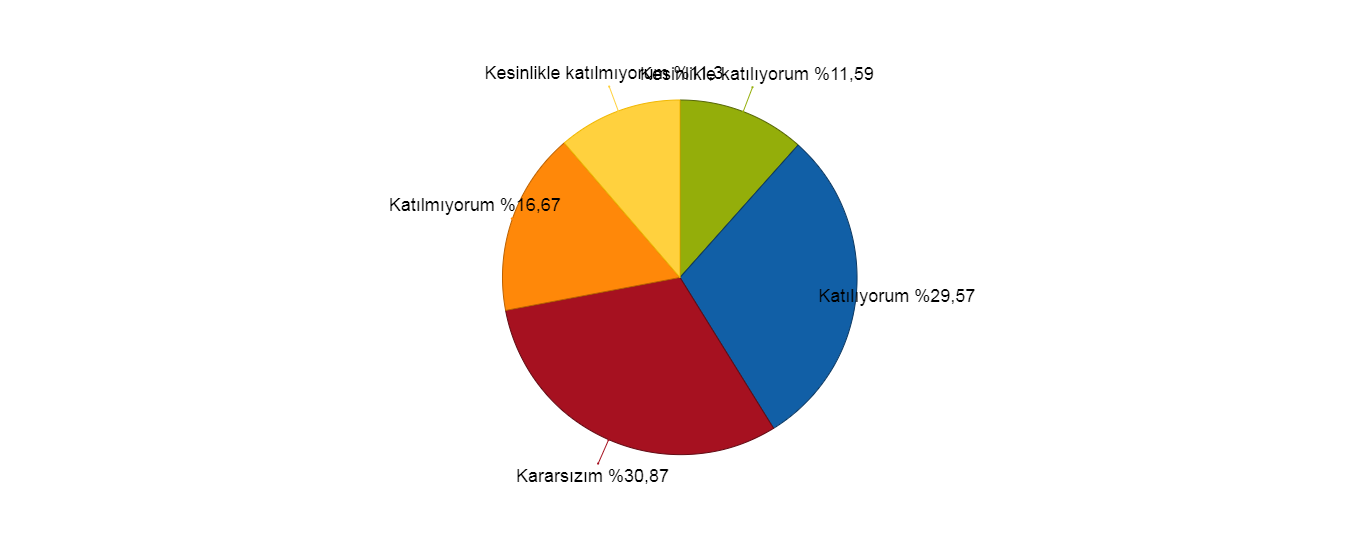
**Yemeklerle ilgili istediğim bilgiyi alabiliyorum.**



**Gerektiğinde yemekhane yönetimine ulaşabiliyorum.**

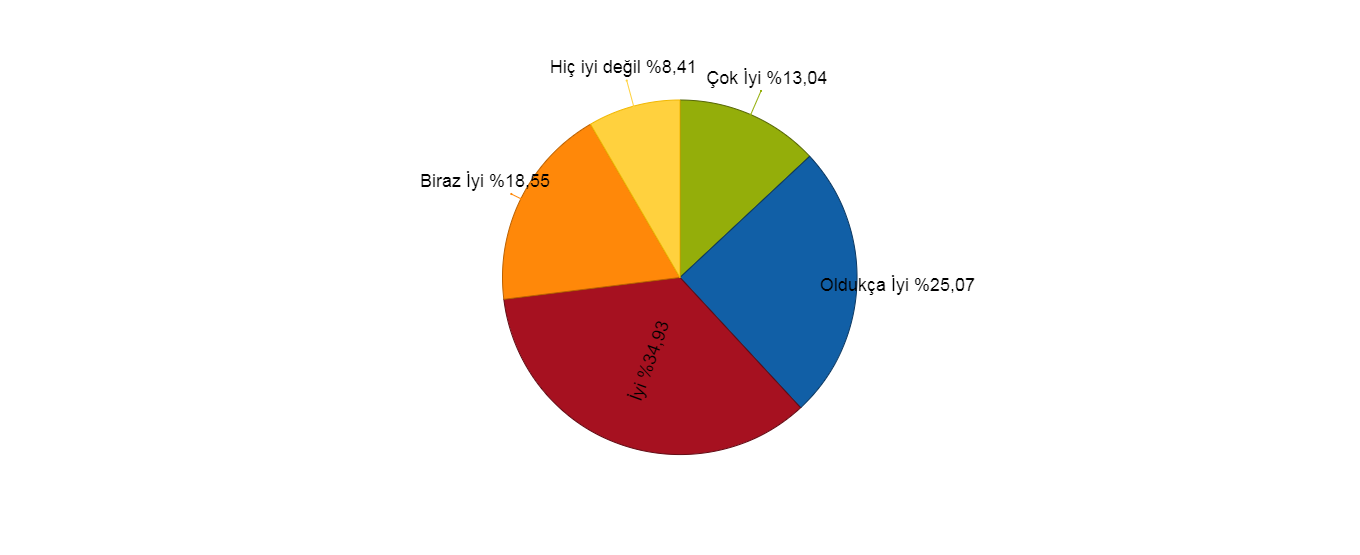


**Yemekhanedeki yetkililerin olası problemlerdeki çözüm yaklaşımını yeterli buluyorum.**

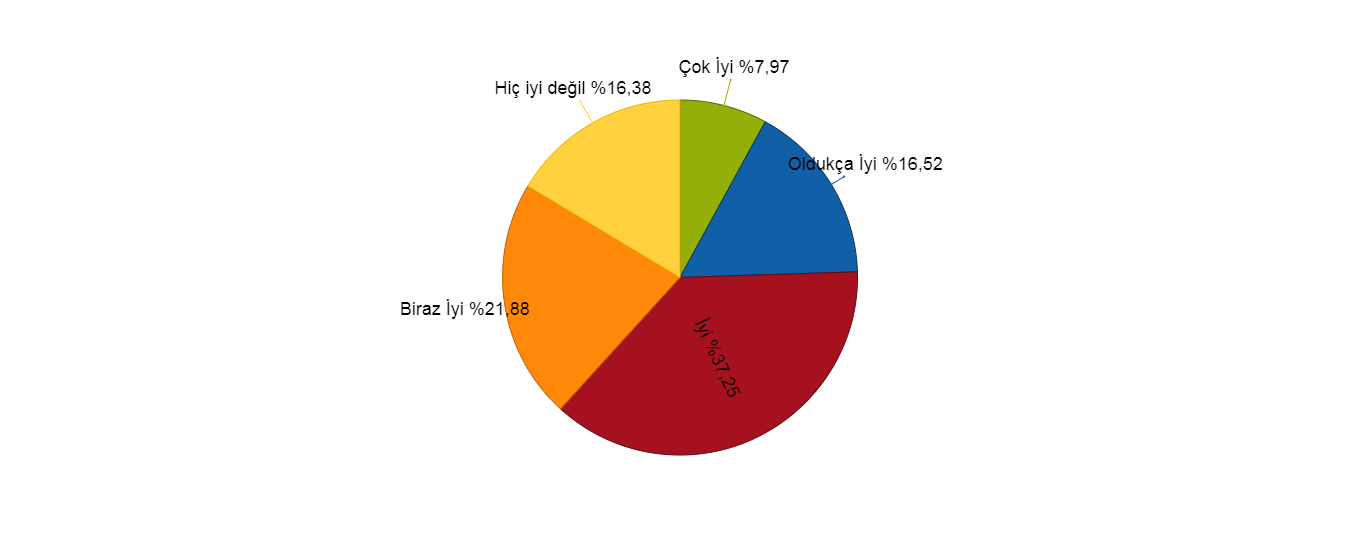


**1- Aşağıdaki ifadeleri yemekhane açısından değerlendiriniz.**

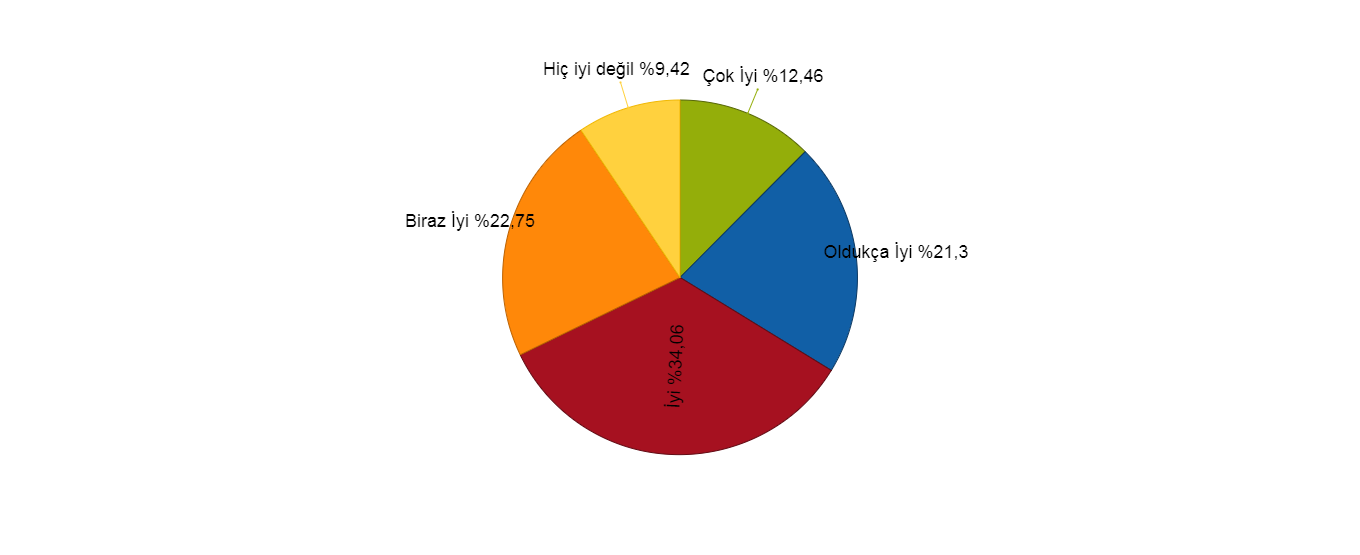
Yemekhanenin temizliği



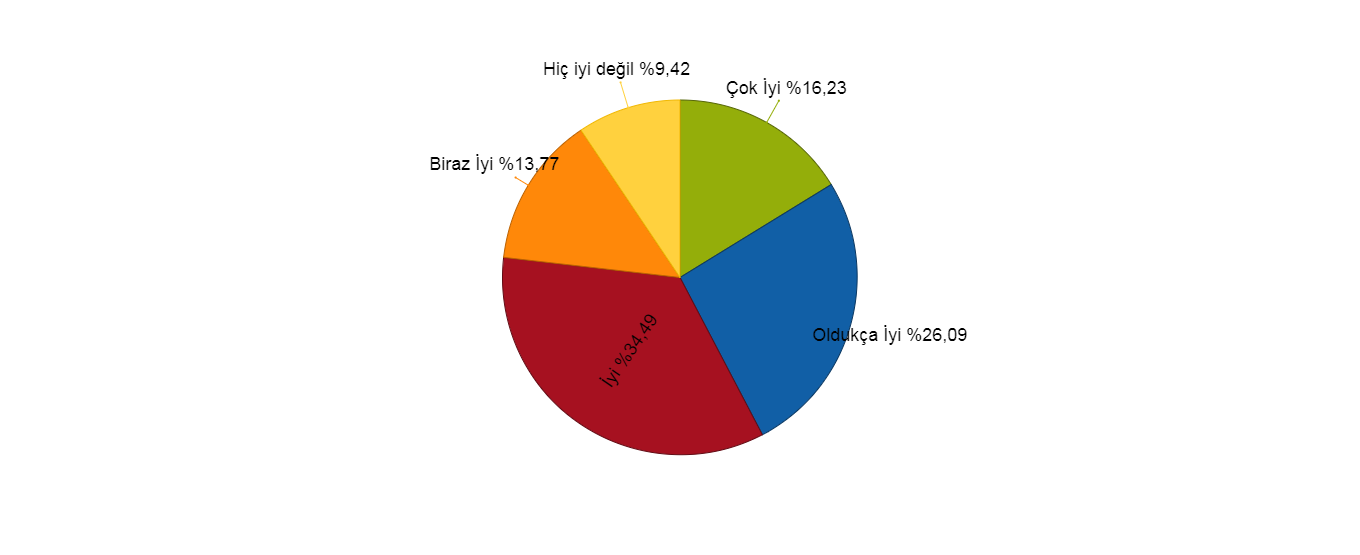
Yemekhanedeki tuvalet ve lavaboların temizliği



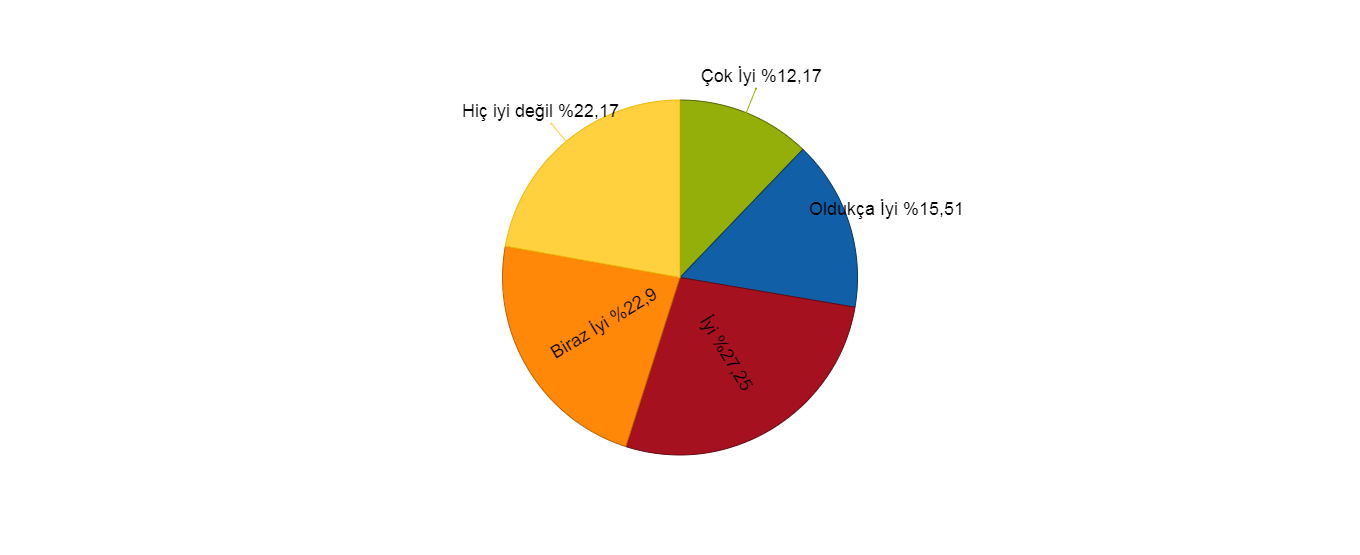
Masaların temizliği



Aydınlatma ve havalandırma

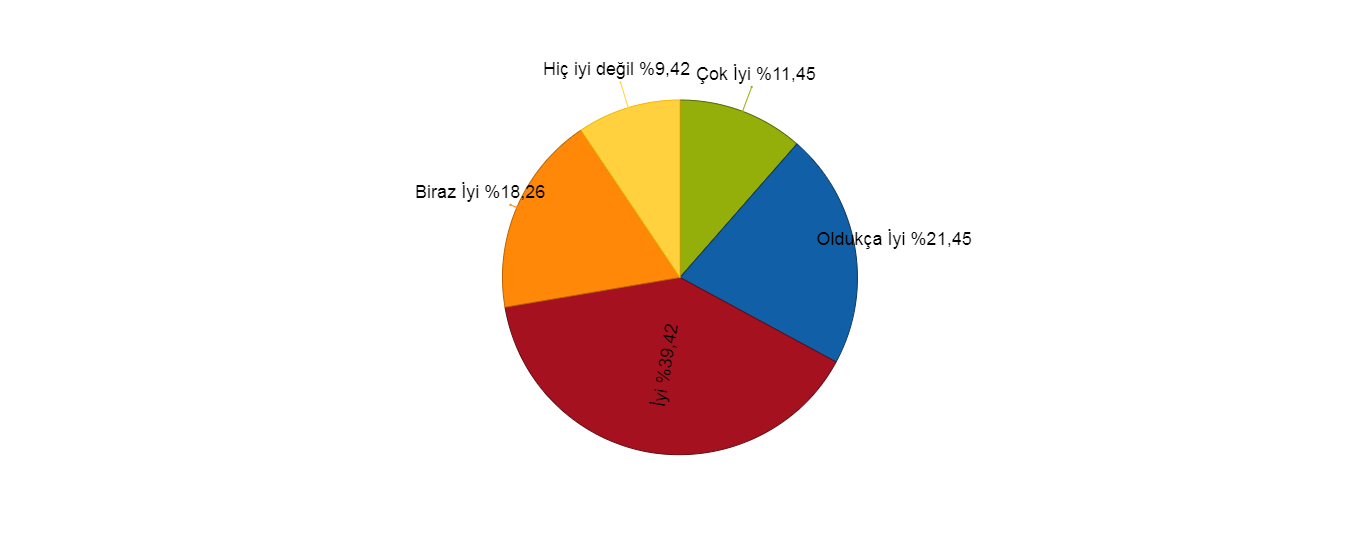


Masalardaki biberlik ve peçeteliğin durumu

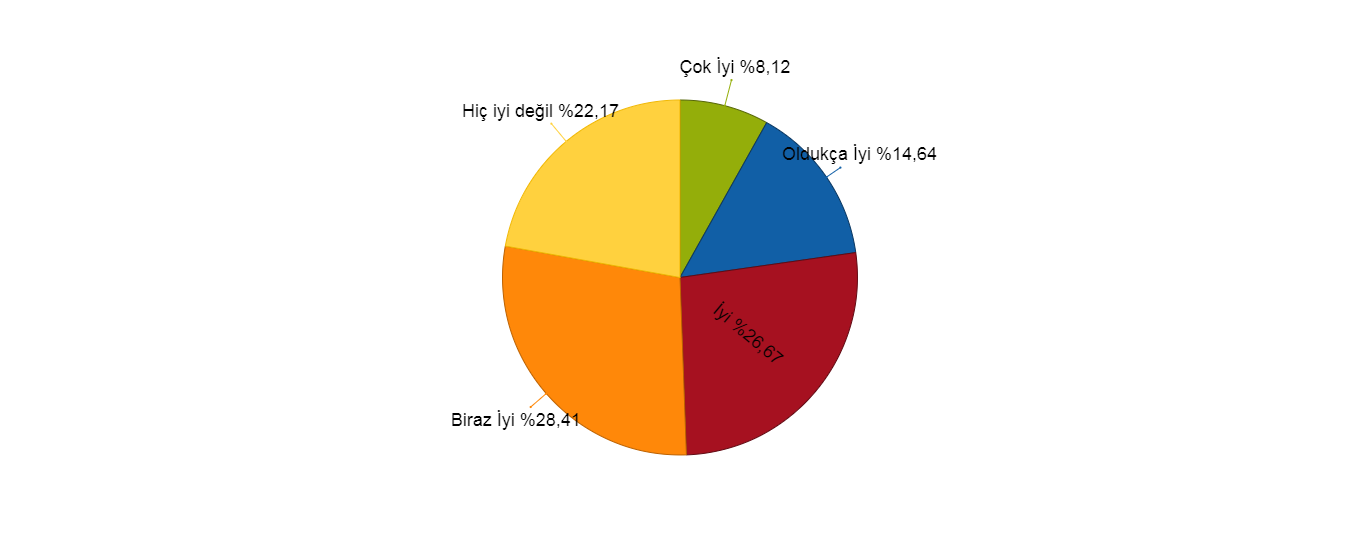


**2- Yemekler hakkındaki ifadeleri aşağıdaki ölçek üzerinde değerlendiriniz.**

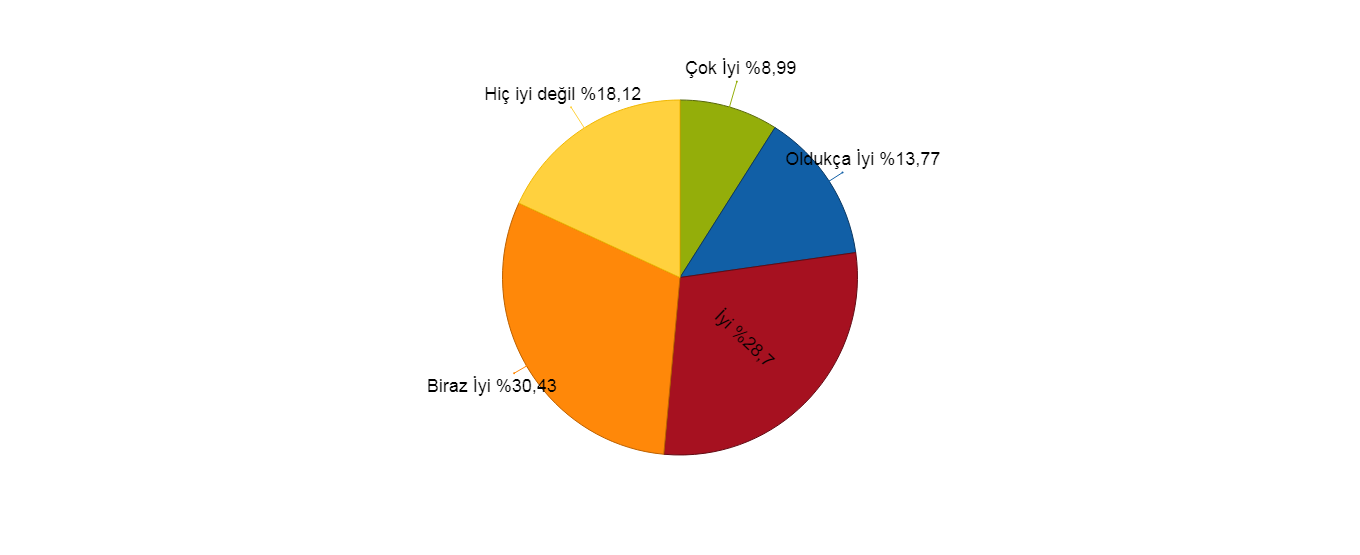
Yemeklerin temizliği



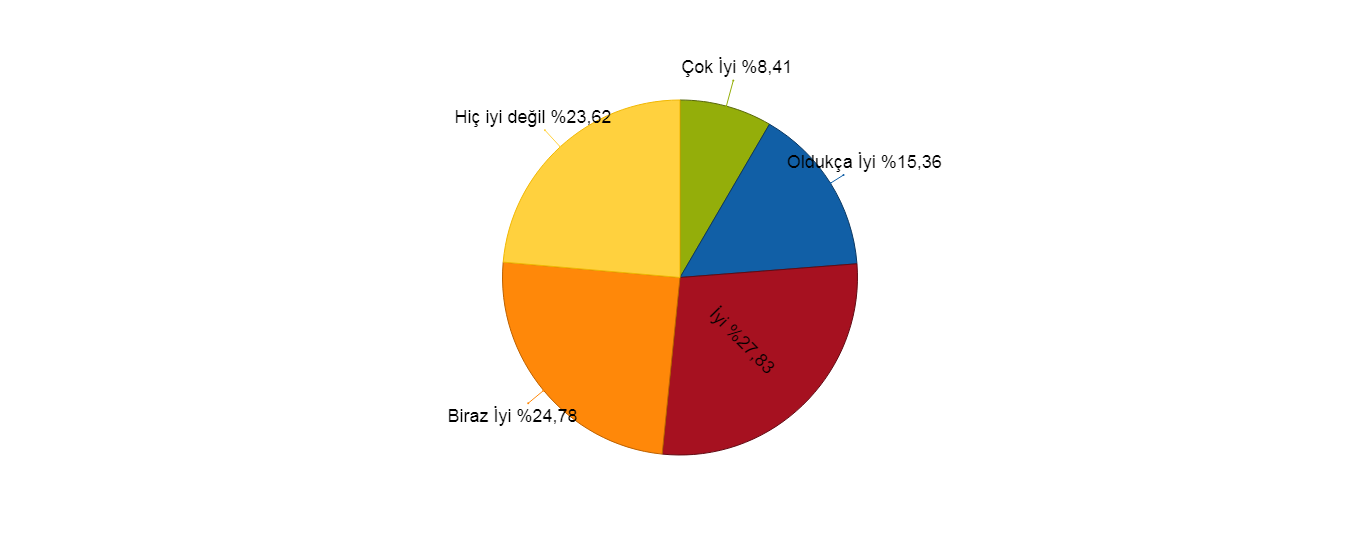
Yemeklerin birbiriyle uyumu



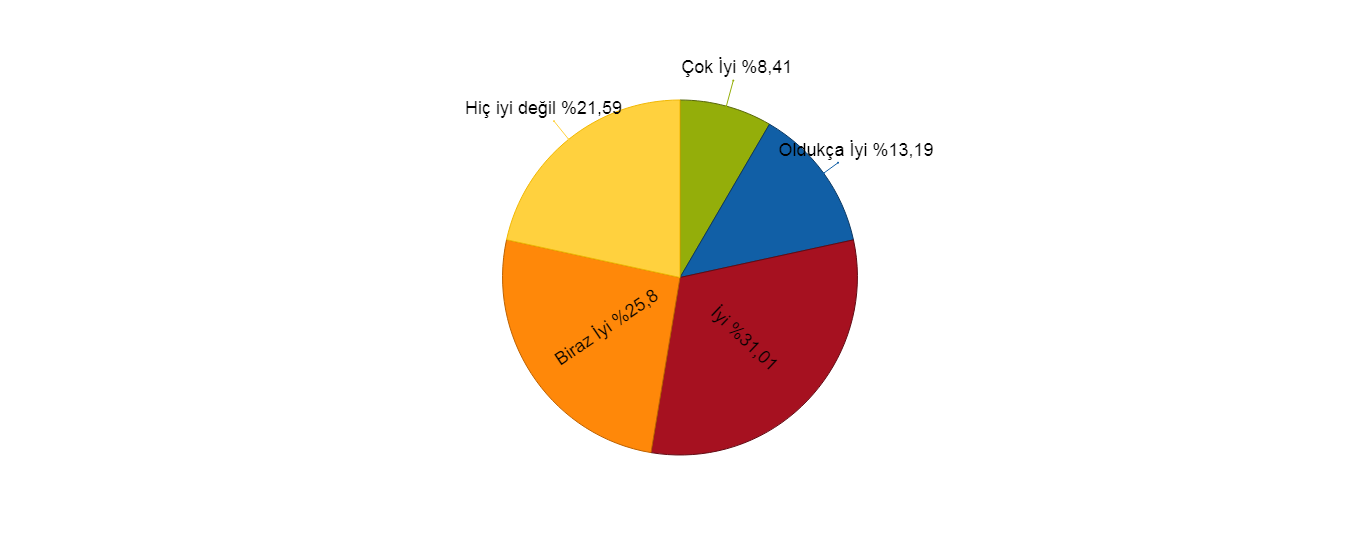
Yemeklerin görünüşü



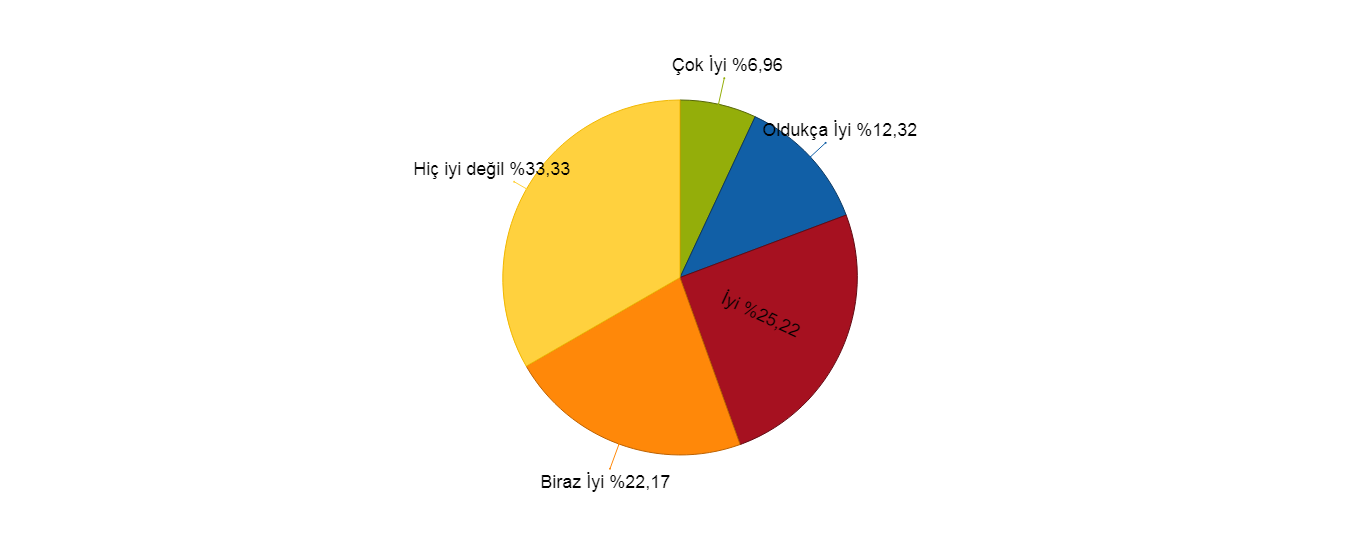
Yemeklerin sıcaklığı



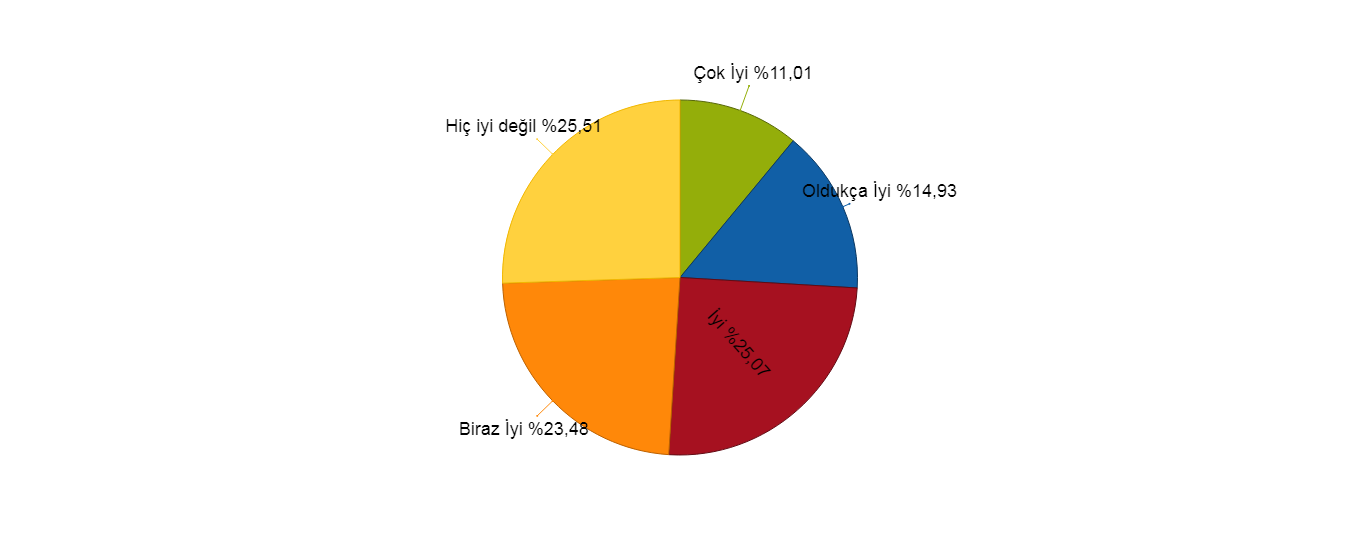
Yemeklerin kıvamı



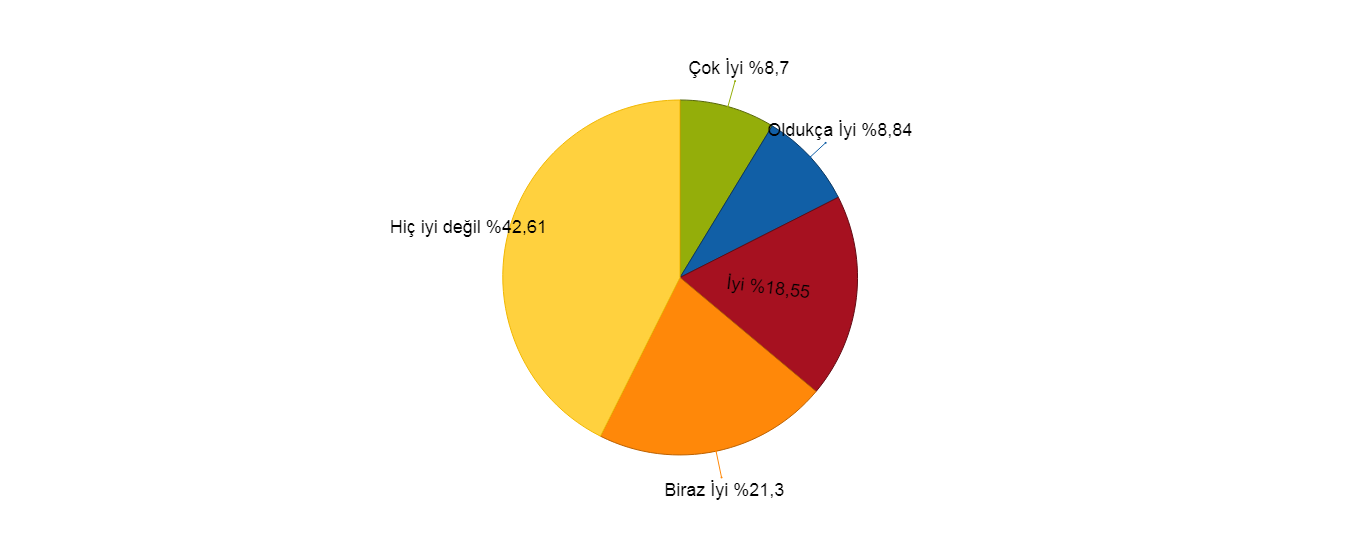
Yemeklerin yağı



Yemeklerin çeşitliliği



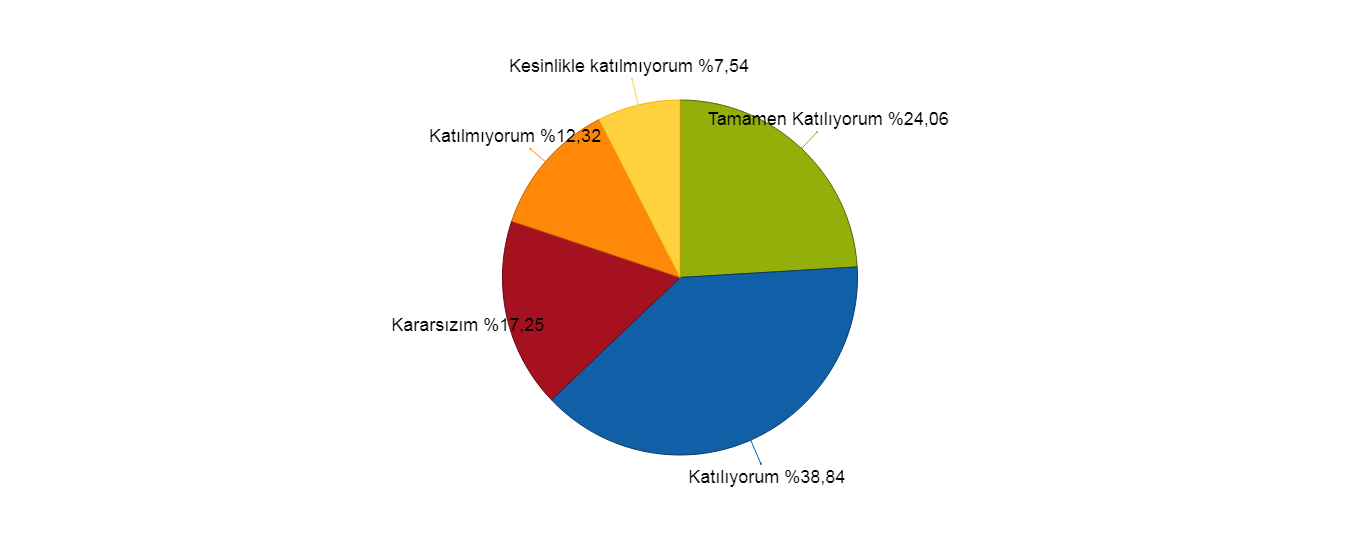
Yemeklerin porsiyonu

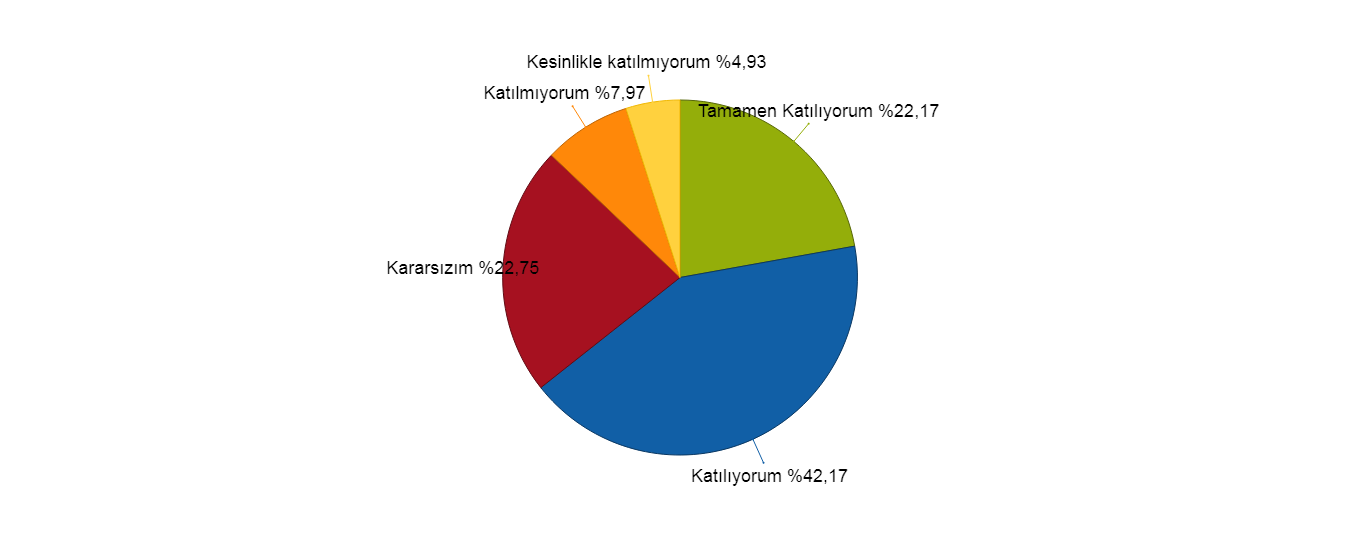


**3- Çalışan personelle ilgili ifadeleri ölçek üzerinde değerlendiriniz.**

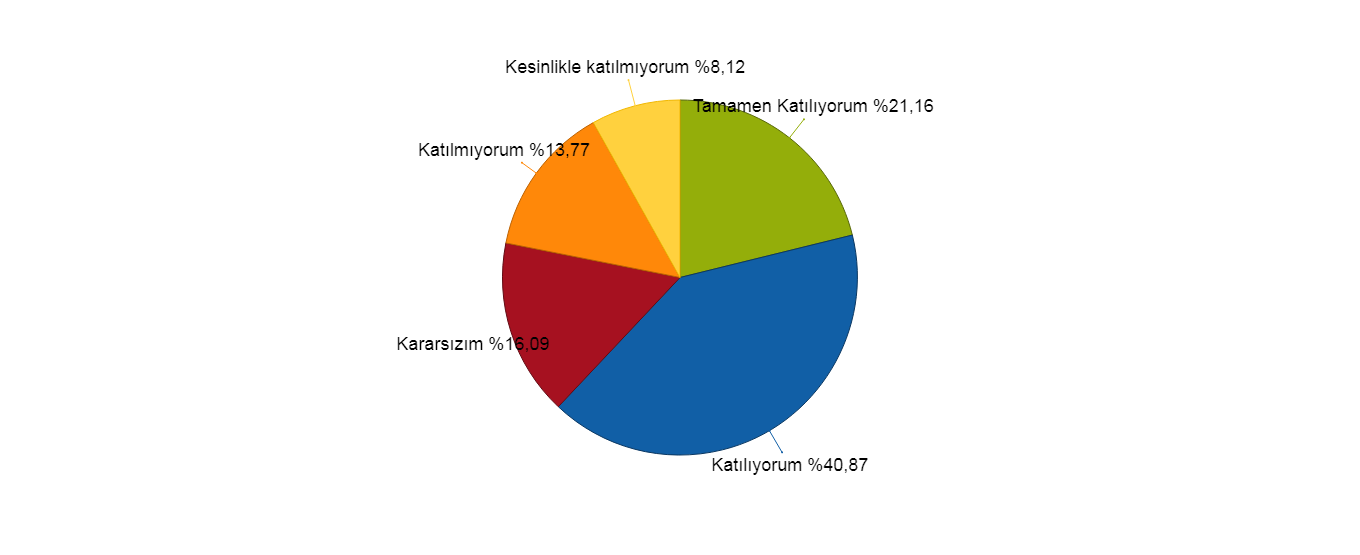
Disiplinliler

 Güler yüzlü ve nazikler

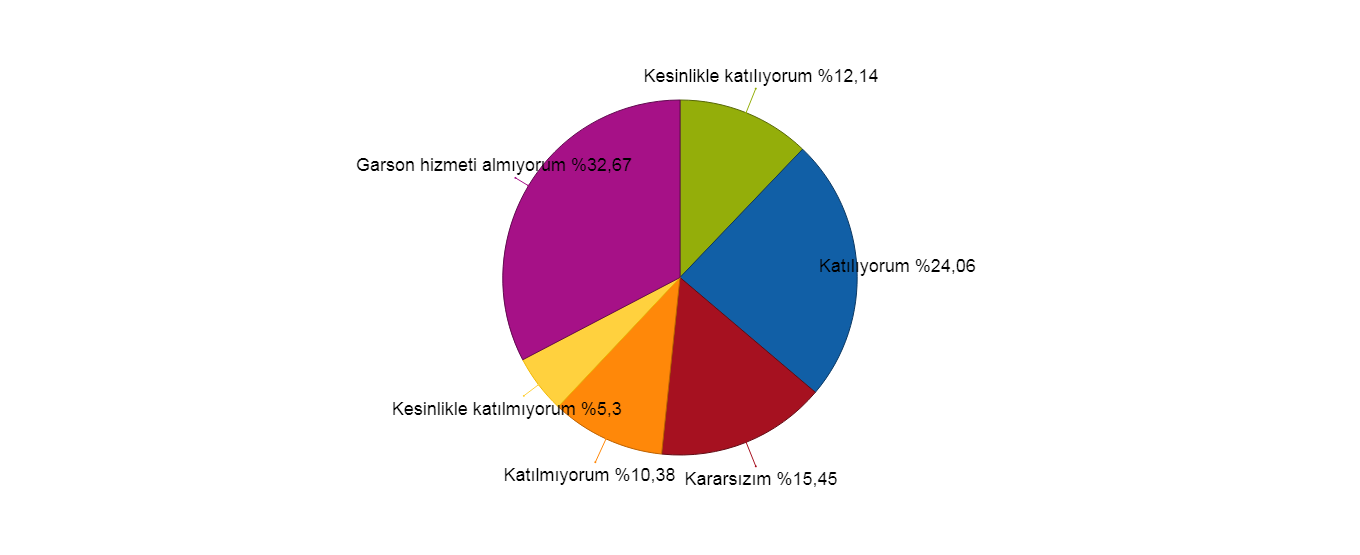
 Temiz ve hijyenikler



Yemek dağıtım şekilleri düzgün

 *Aşağıdaki 2 soruyu yalnızca personel yemekhanesinden faydalanan personellerimiz cevaplamalıdır.*

**Garson hizmetini yeterli buluyorum.**

 **Alternatif menü uygulamasından memnunum.**

