**2019 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 ve yetkililerin olası problemlerdeki çözüm yaklaşımını yeterli buluyorum.**



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

Yemekhanenin temizliği



Yemekhanedeki tuvalet ve lavaboların temizliği



Masaların temizliği



Tabak, tepsi, kaşık, çatal ve bıçak temizliği



Aydınlatma ve havalandırma



Servis malzemelerinin (biberlik, peçete, limon sosu) masalardaki yeterlilik durumu



Yemekhanedeki hizmet akışı



Yemek dağıtımı yapan personelin yemek servis hızı



**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 3 soruyu yalnızca personel yemekhanesinden faydalanan personellerimiz cevaplamalıdır.*

**Garson hizmetini yeterli buluyorum. (Yalnızca personellerimiz cevaplamalıdır)**

****

 **Alternatif ana yemek uygulamasından memnunum.**



**Salata ve meze çeşitleri hizmetinden memnunum**.



*Aşağıdaki soruyu yalnızca öğrencilerimiz cevaplamalıdır.*

**Alternatif ana yemek uygulaması olmasını istiyorum.**

