

2021 YILI



Sağlık Kültür ve Spor Daire
Başkanlığı

YEMEKHANE
MEMNUNİYET ANKETİ
SONUÇLARI-PERSONEL

A-AMAÇ VE KAPSAM

Bayburt Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı her yıl yapılan bu çalışma, Bayburt Üniversitesi Külliyyelerinde faaliyet gösteren yemekhane hizmetlerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu çalışma ile üniversite genelinde faaliyet gösteren yemekhanede sunulan hizmete ilişkin akademik ve idari personelin algıları tespit edilerek, mevcut durumu görmek, bu hizmetleri geliştirmek ve varsa sorunlu hizmet alanlarını iyileştirmek imkânı doğacaktır. Bu araştırma Bayburt Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren yemekhanelerde sunulan hizmetlerin değerlendirilmesini kapsamaktadır.

B-ARAŞTIRMA METODOLOJİSİ

Bu araştırmanın ana kütlelerini Bayburt Üniversitesi bünyesinde çalışan akademik ve idari personel oluşturmaktadır. Araştırmada örnekleme yoluna gidilmemiş, memnuniyeti ölçmeye yönelik 5’li likitle ölçülmüş 33 soru sorulmuştur. Ana kütleli oluşturulan tüm birimlere ulaşılmak amaçlanmıştır. Araştırmaya katılım gönüllü tutulmuş ve veri toplama süreci sonunda 135 katılımcı sayısına ulaşılmıştır.

C-ARAŞTIRMAYLA İLGİLİ İSTATİSKLER

Bayburt Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından her yıl yapılan yemekhane memnuniyet anketi 31 Aralık 2021-07 Ocak 2022 tarihlerinde yapılmıştır.

Akademik ve İdari Personelimize yönelik yapılan ankete 135 kişi katılmıştır.

Katılımcıların 47’si Kadın, 88’si Erkek

Katılımcıların 66’u İdari Personel, 69’ü Akademik Personel

Katılımcıların 60’ı Baberti Külliyesinden,

65’i Dede Korkut Külliyesinden,

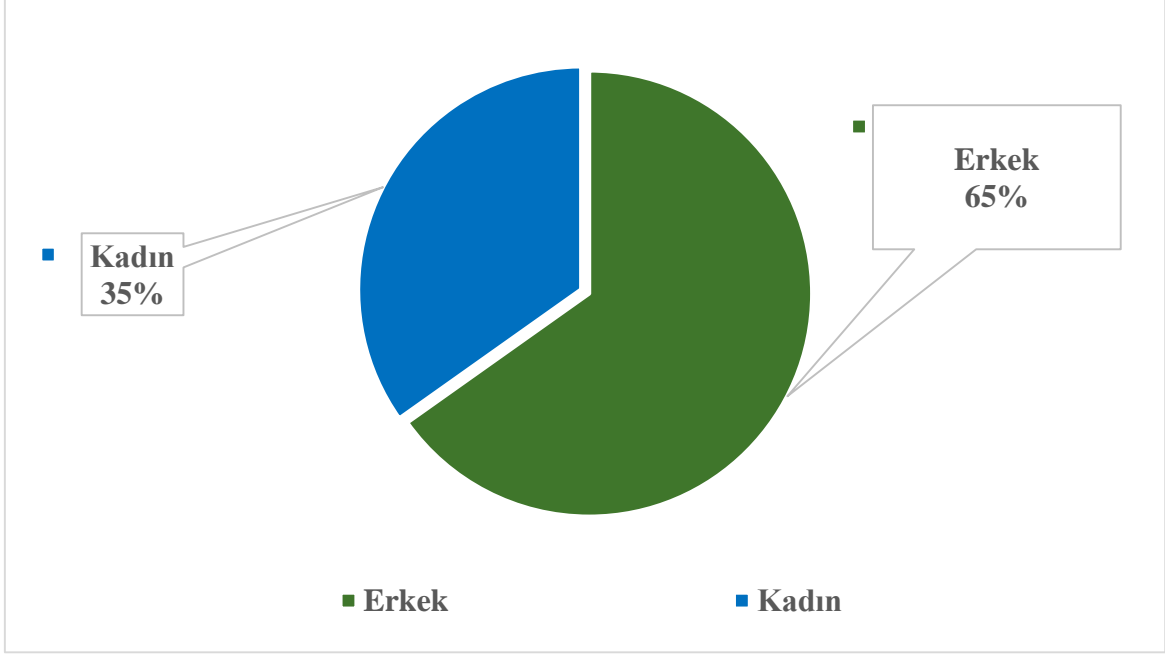
8’si Demiröz Külliyesinden,

2’ü Aydıntepe Külliyesinden Yemek Hizmeti Almıştır.

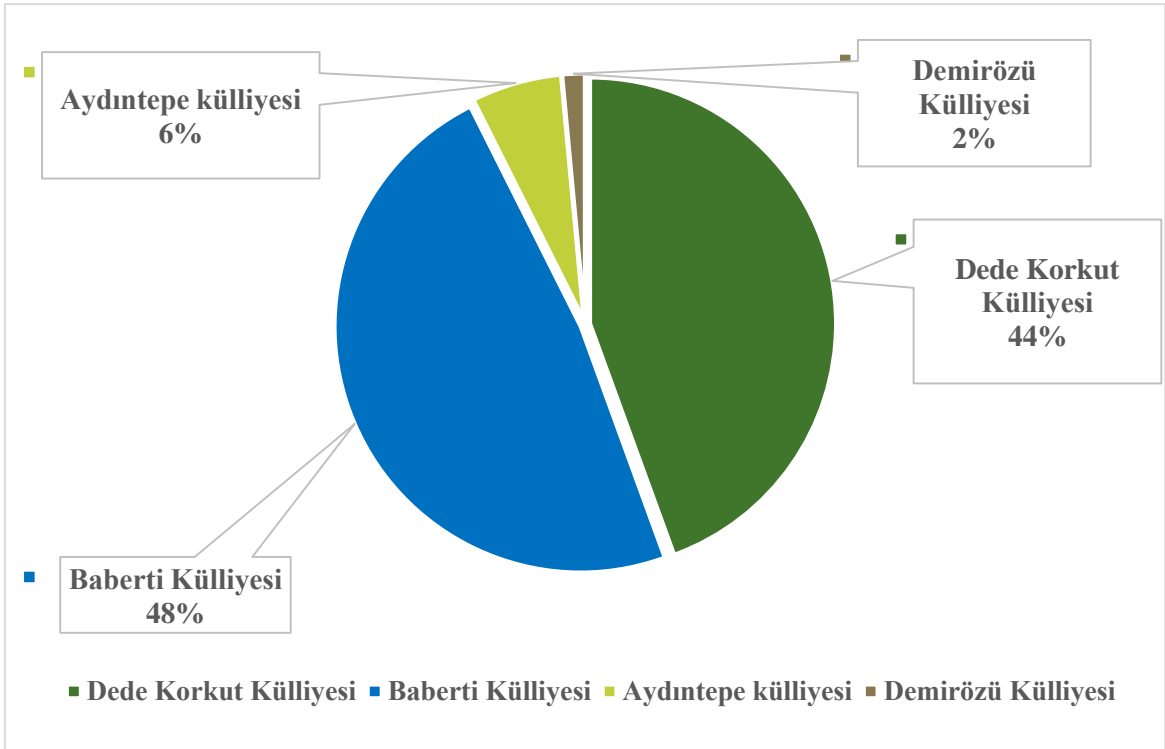
D-ARAŞTIRMA SORULARI VE CEVAPLAR

Araştırmanın ilk bölümünde menülerle ilgili değerlendirme istenmiş, ikinci kısımda yemekler kategorize edilerek sunumu, sıcaklığı, tadı lezzeti ile sorular sorulmuştur. Son bölümde ise yemekhanenin temizliği, personelin davranışı, yemekhane hizmetleri ve yemek porsiyonlarıyla ilgili cevap istenmiştir.

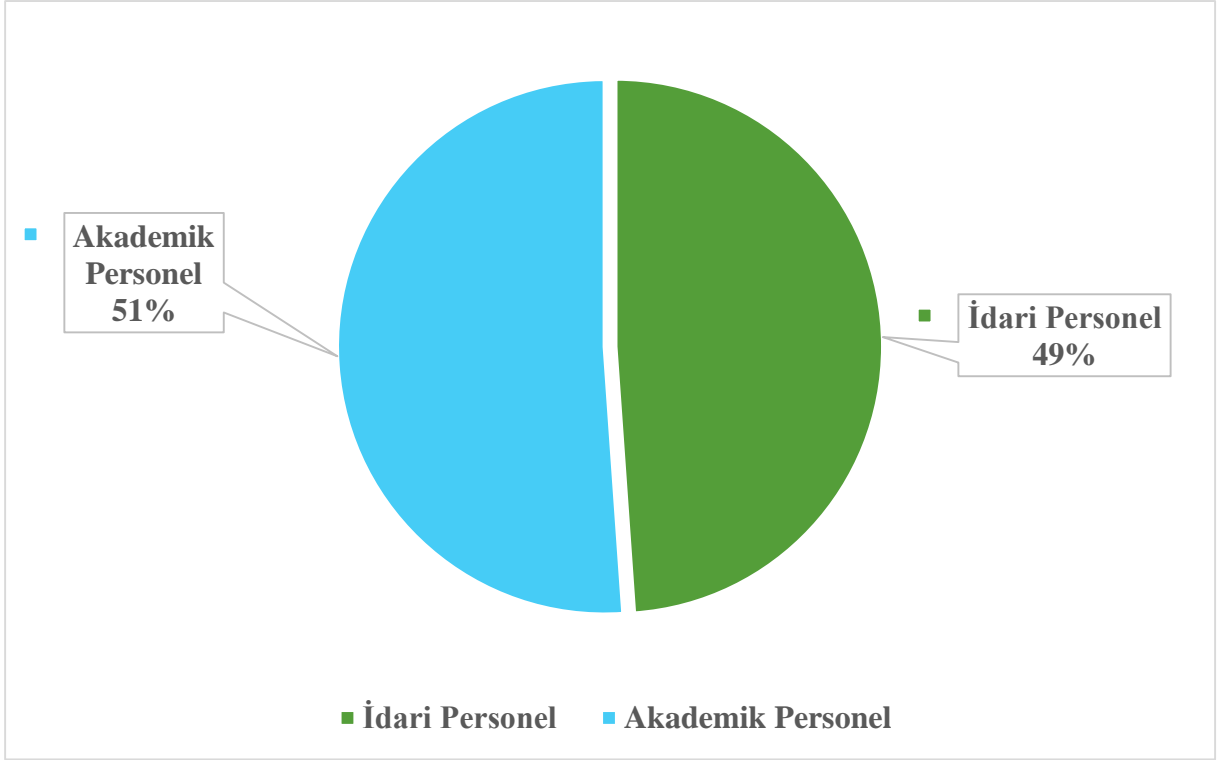
1) Cinsiyet



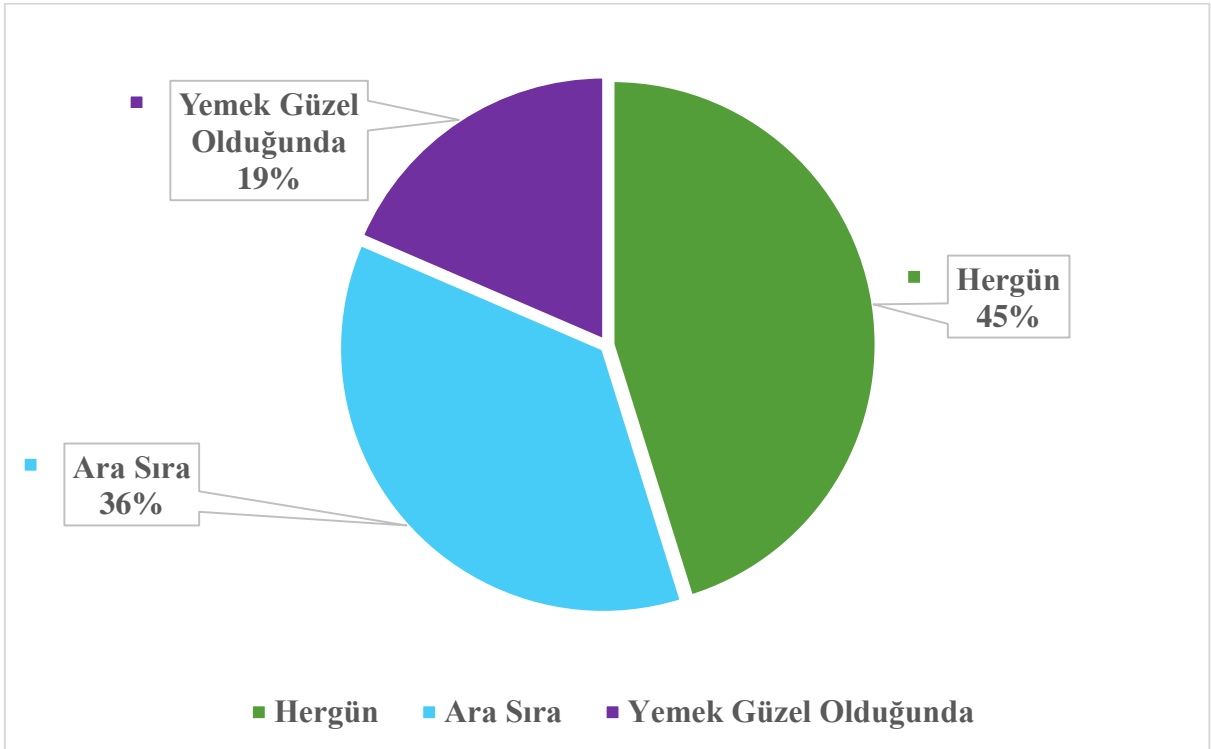
2- Yemekhane hizmeti aldığımız yerleşke



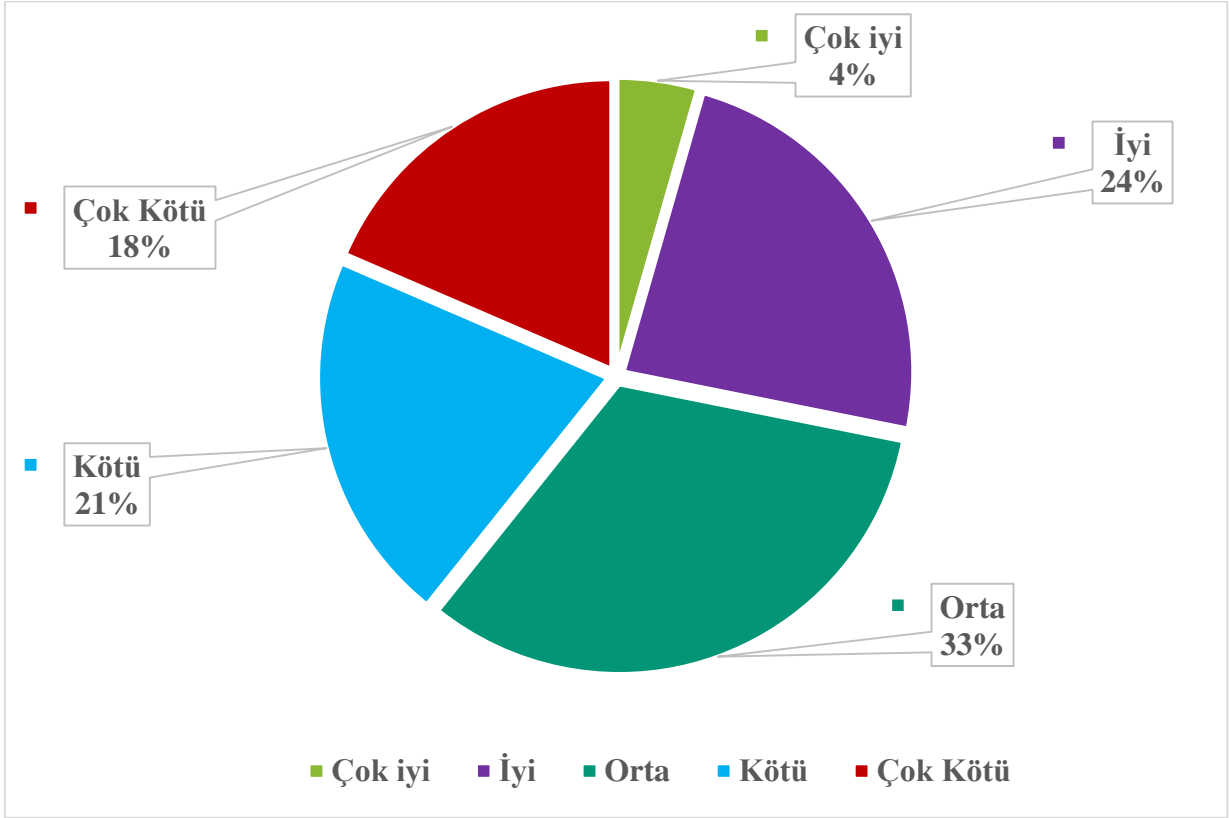
3- Personel Türü



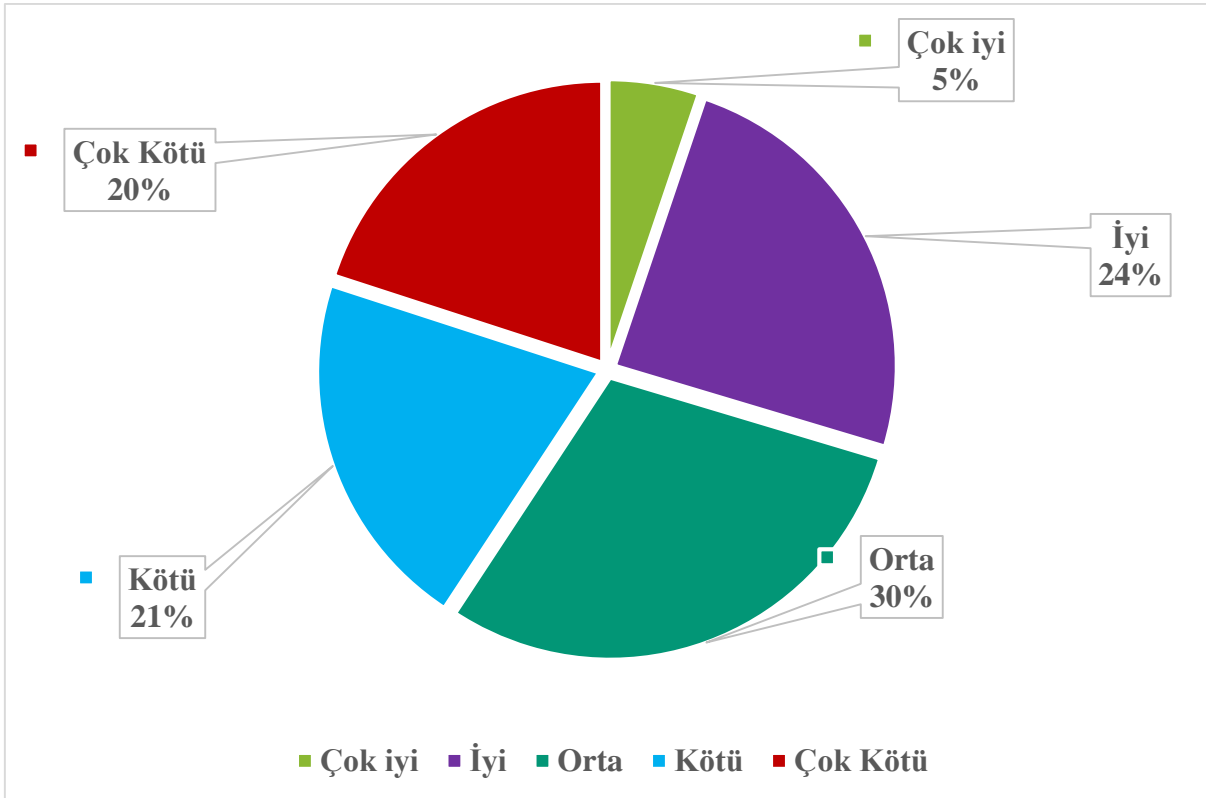
4) Yemekhane ne sıklıkla yemek yiyorsunuz?



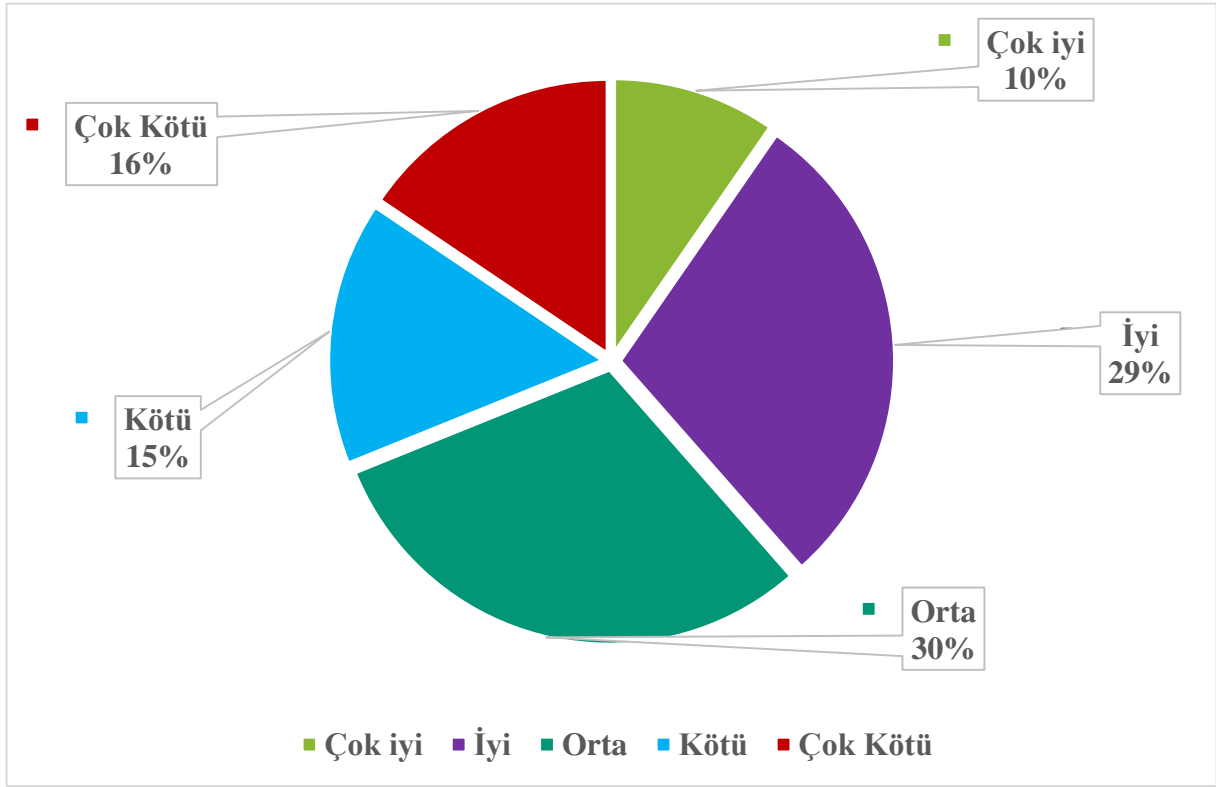
5) Genel Olarak Menüler



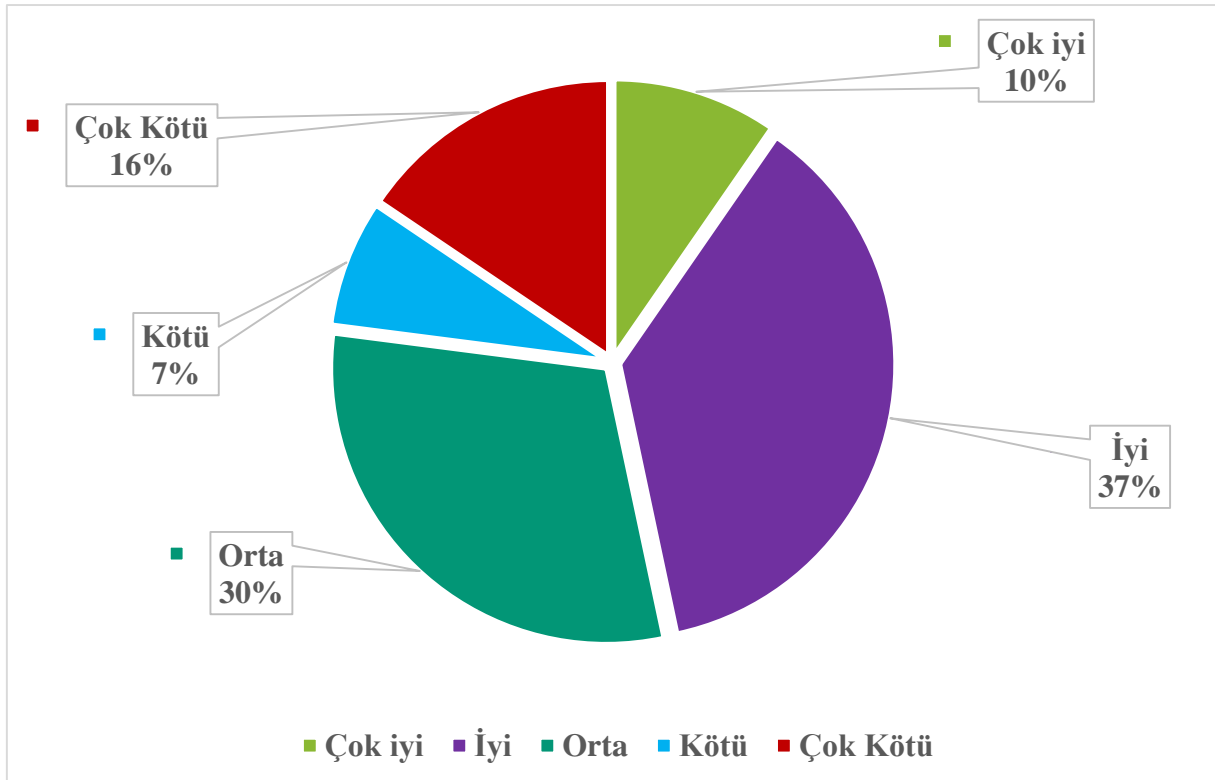
6) Menüde yer alan yemeklerin uyumu



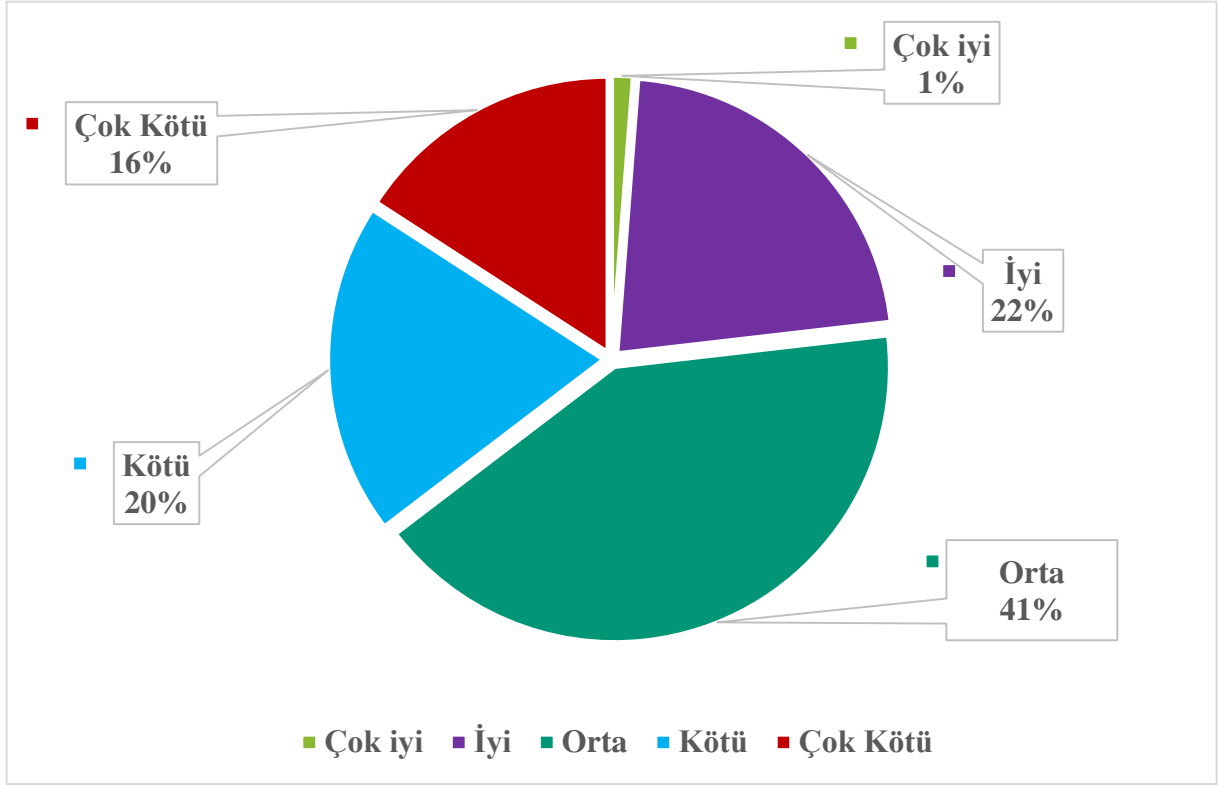
7) Menüde yer alan yemeklerin çeşitliliği



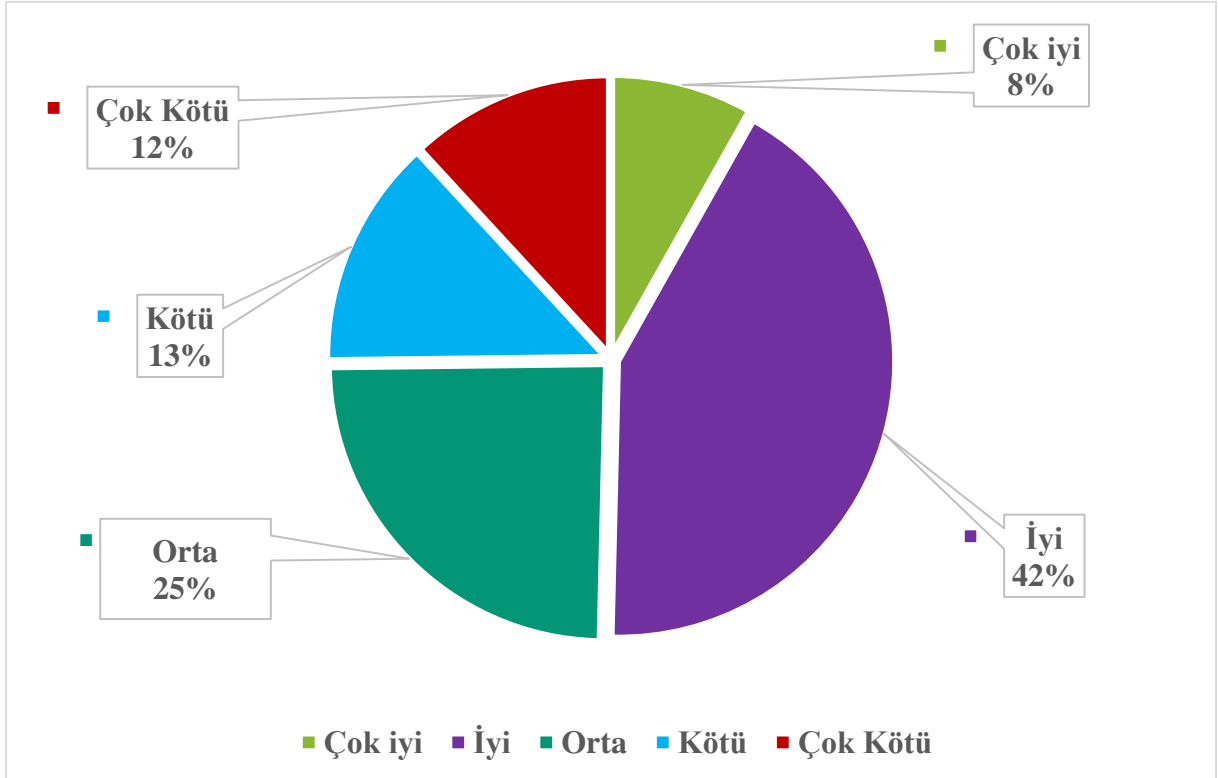
8) Yemeklerin Tazeliği



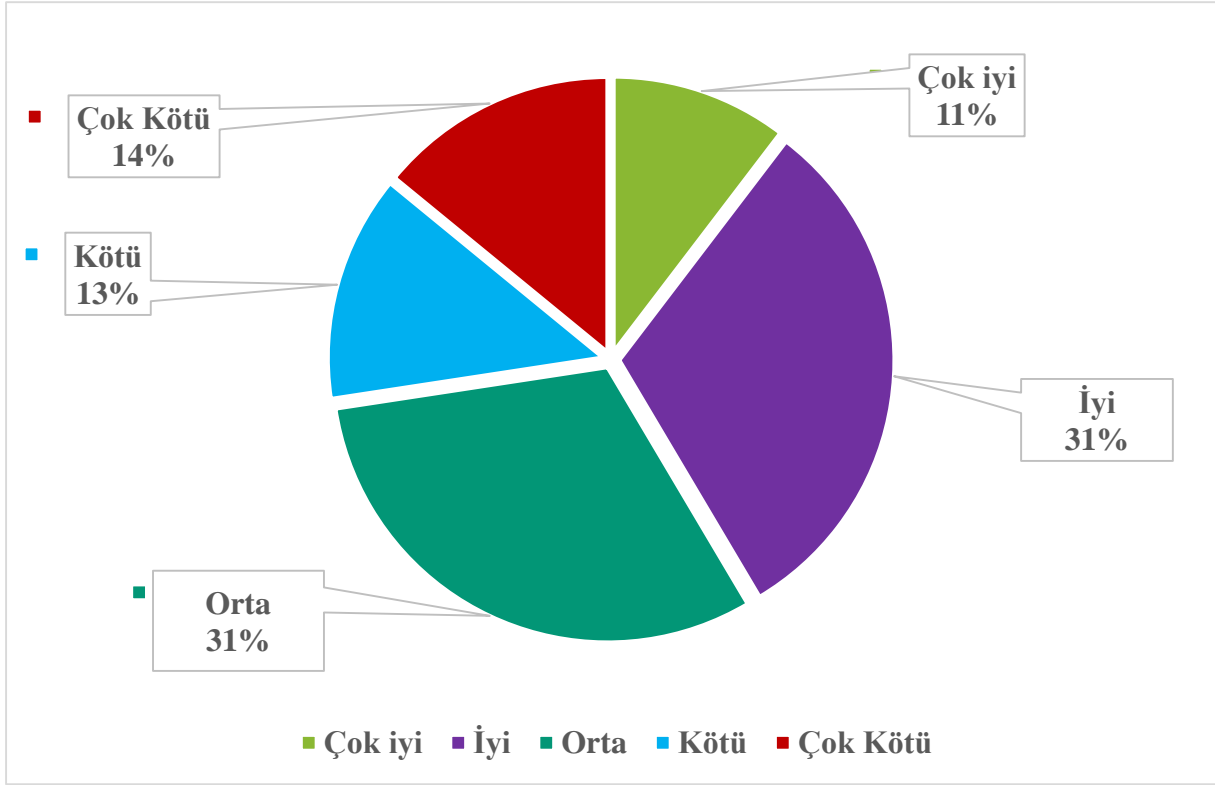
9) Yemeklerin Sağlık Kurallarına Uygunluğu



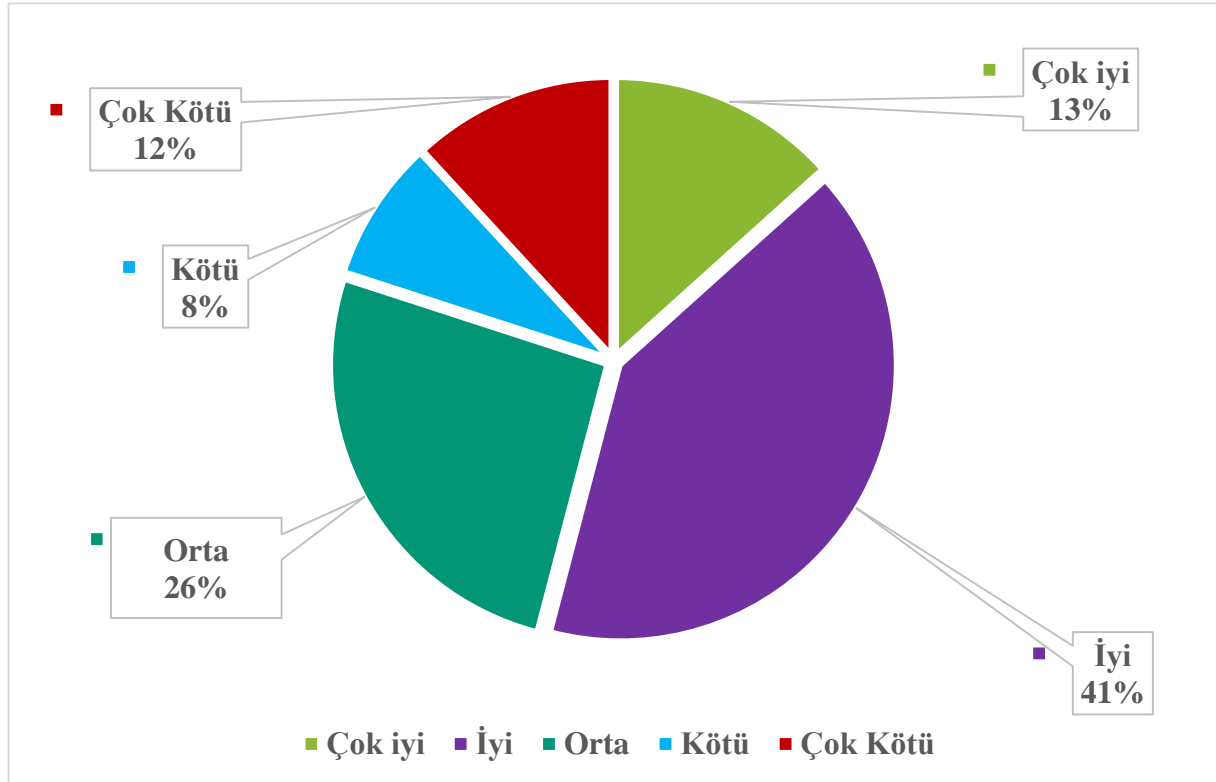
10) Çorbalar (Sunumu)



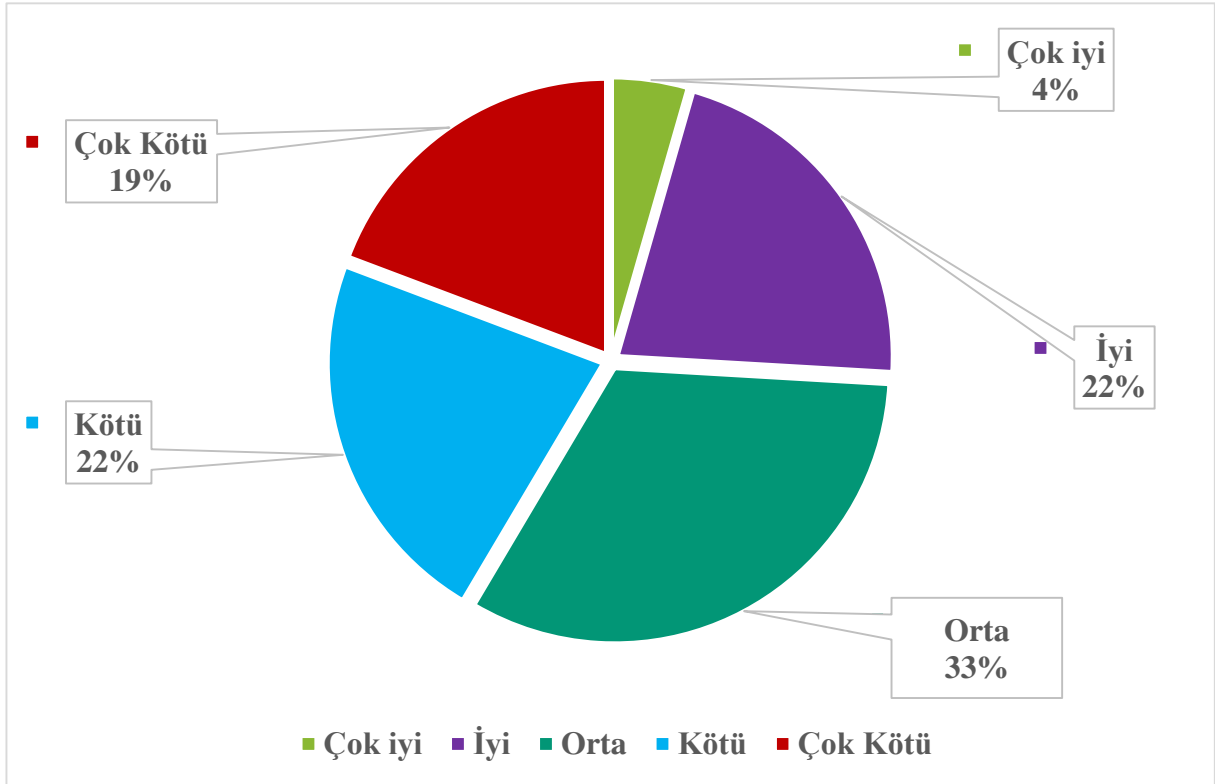
11) orbalar (Tadı Lezzeti)



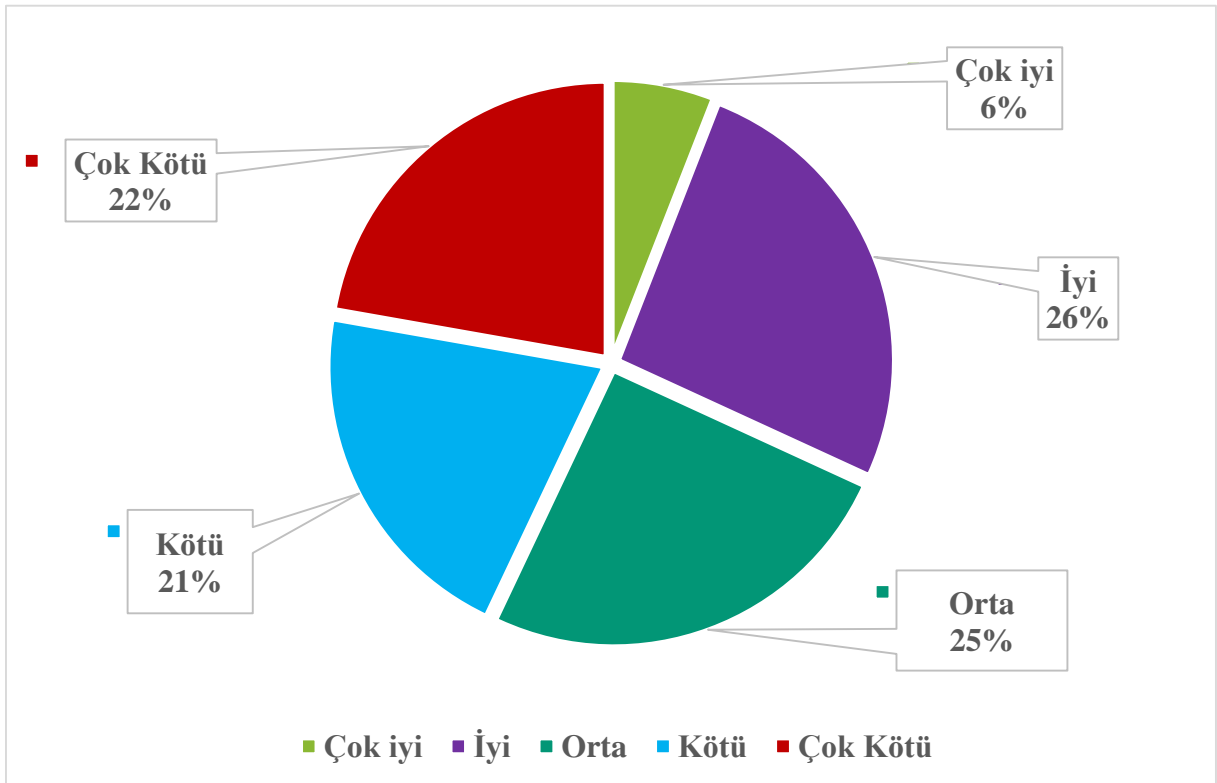
12) orbalar (Sıcaklığı)



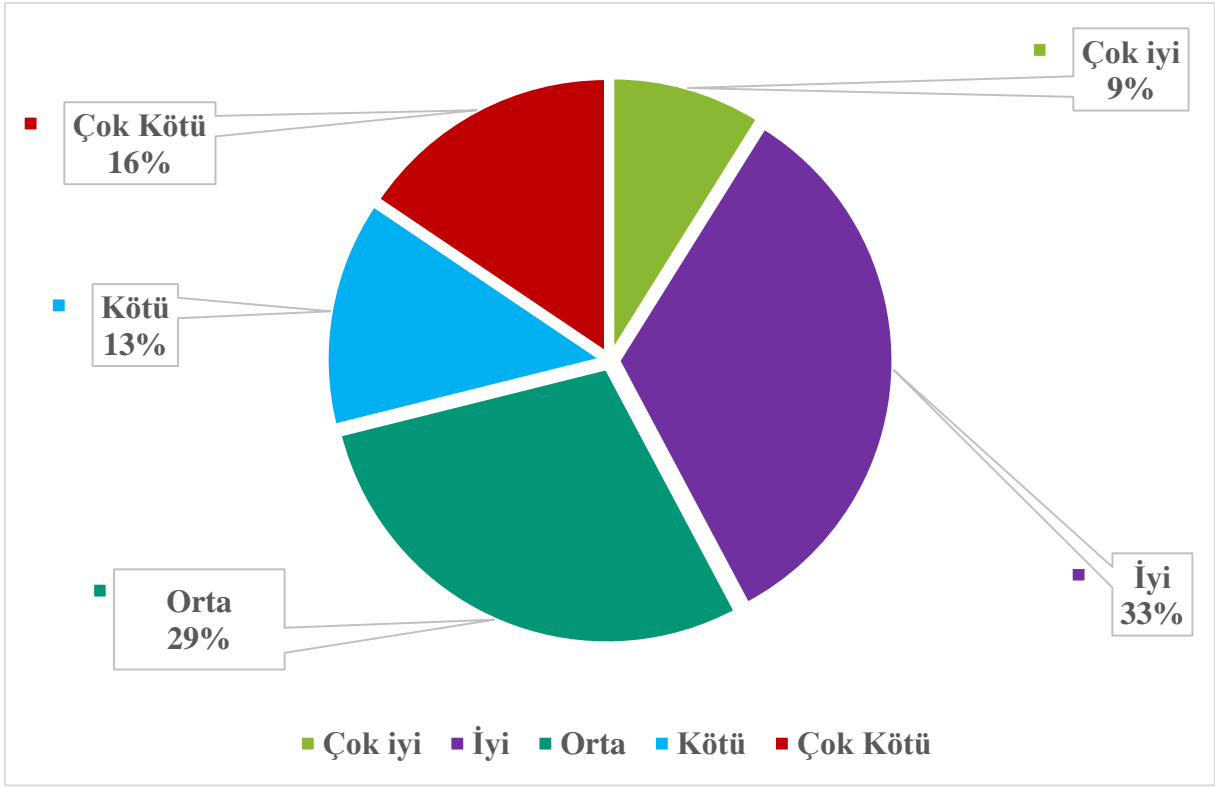
13) Et yemekleri (Sunumu)



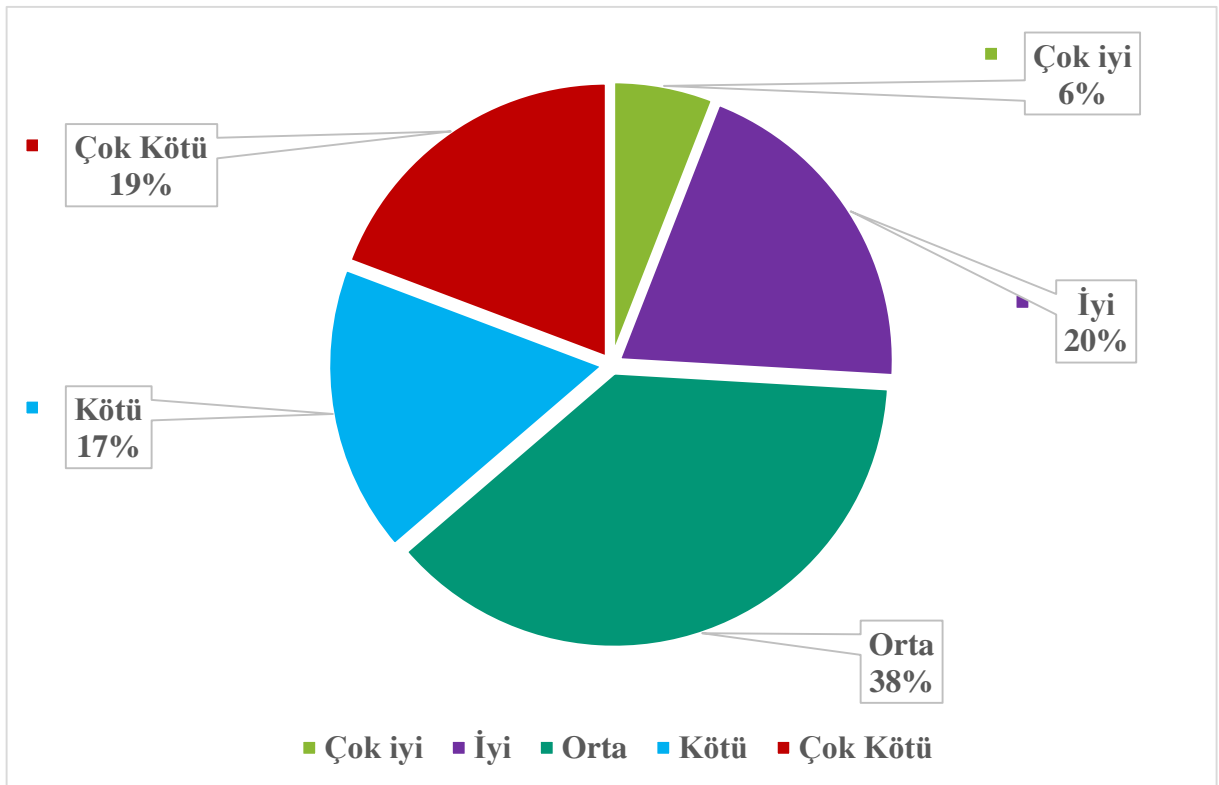
14) Et yemekleri (Tadı Lezzeti)



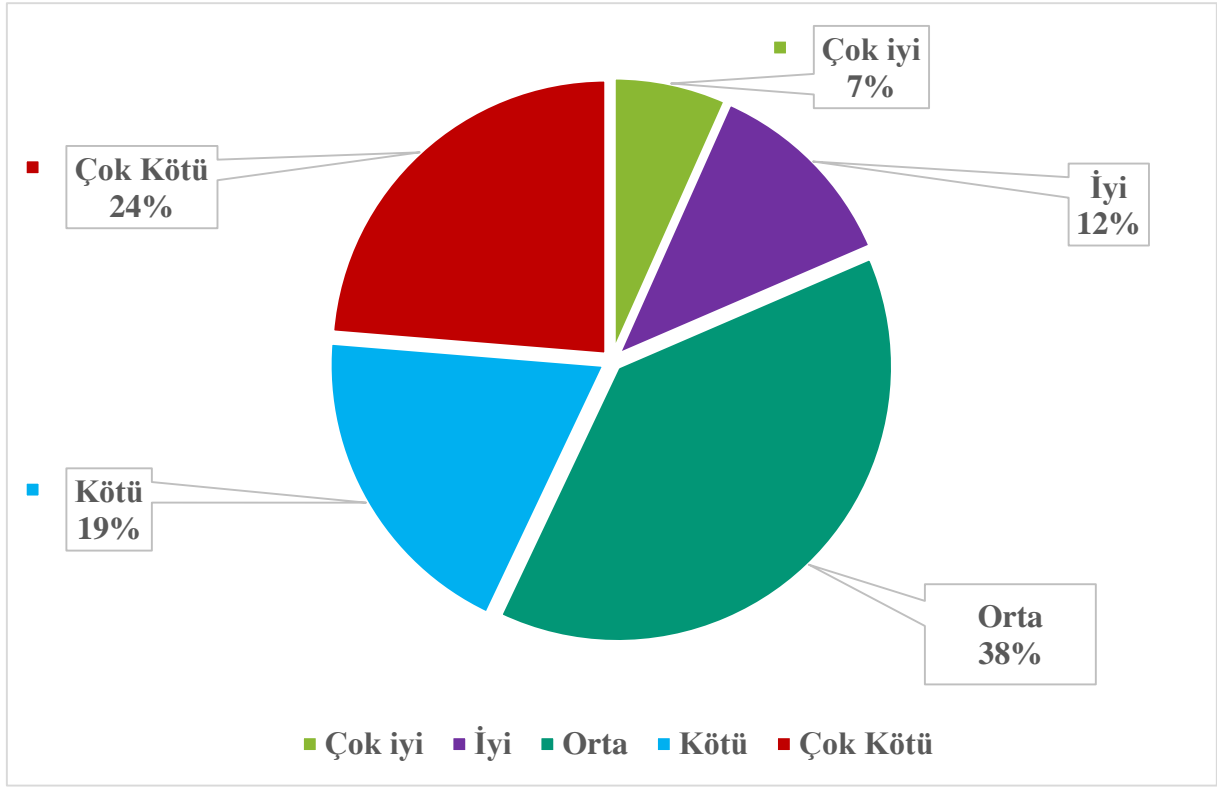
15) Et yemekleri (Sıcaklığı)



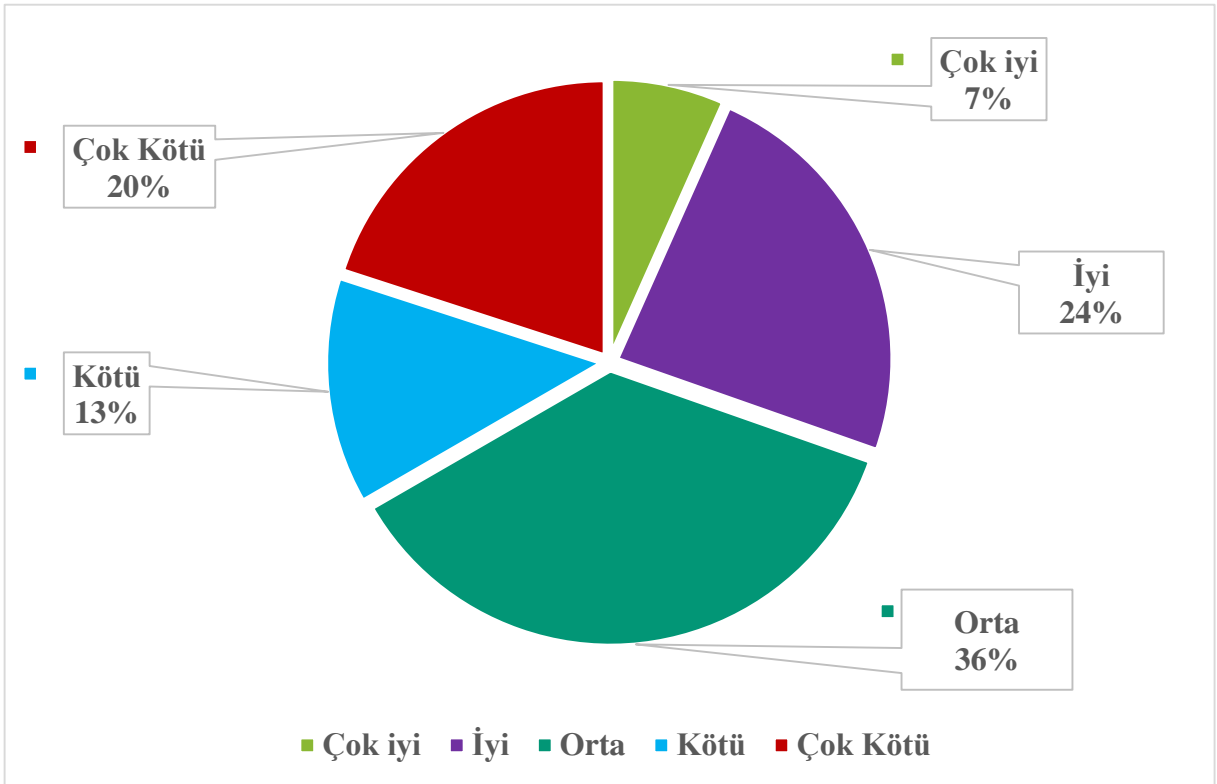
16) Pilav, makarna, börekler vb. (Sunumu)



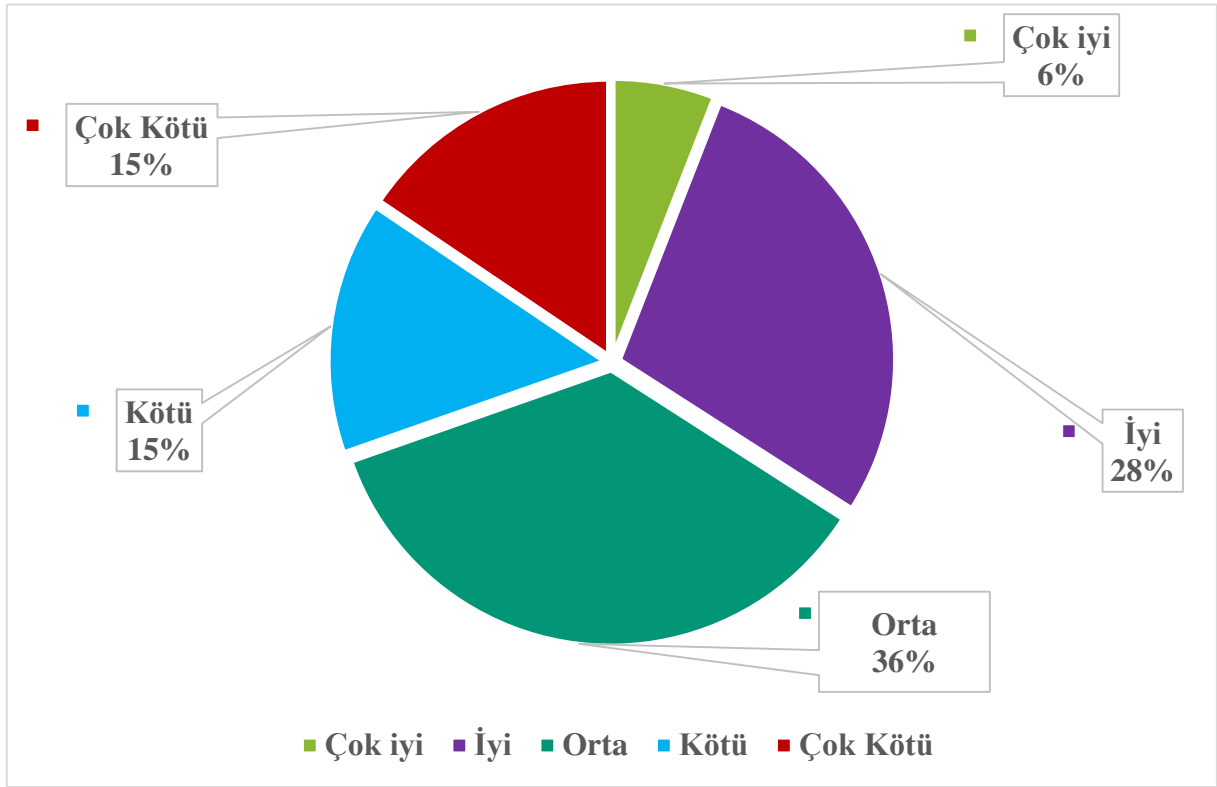
17) Pilav, makarna, börekler vb.(Tadı Lezzeti)



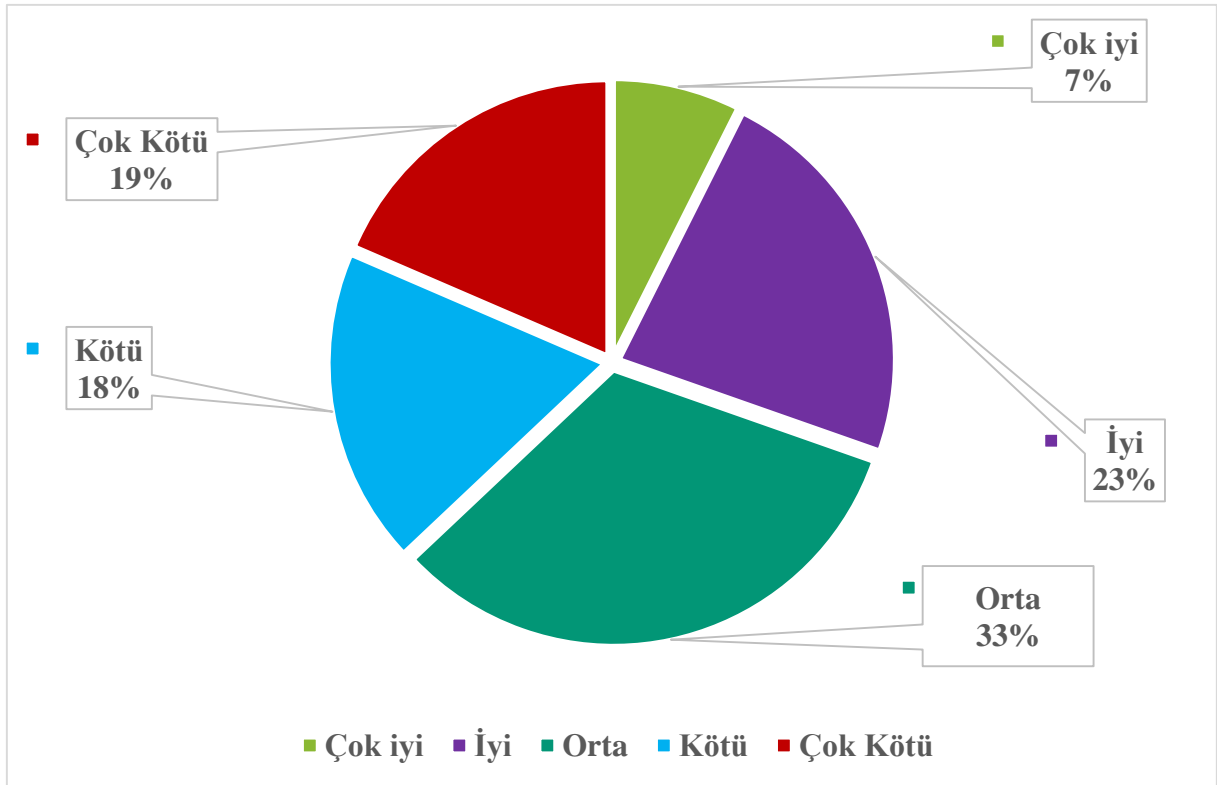
18) Pilav, makarna, börekler vb. (Sıcaklığı)



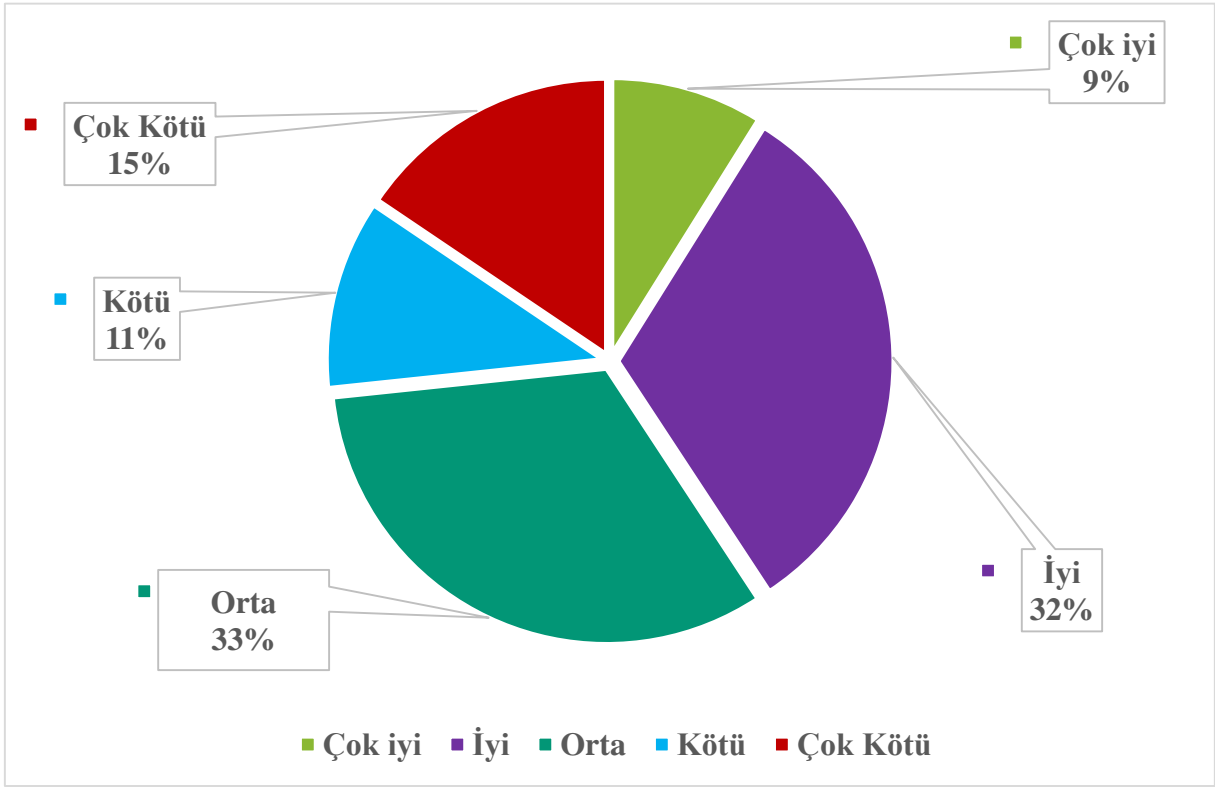
19) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Sunumu)



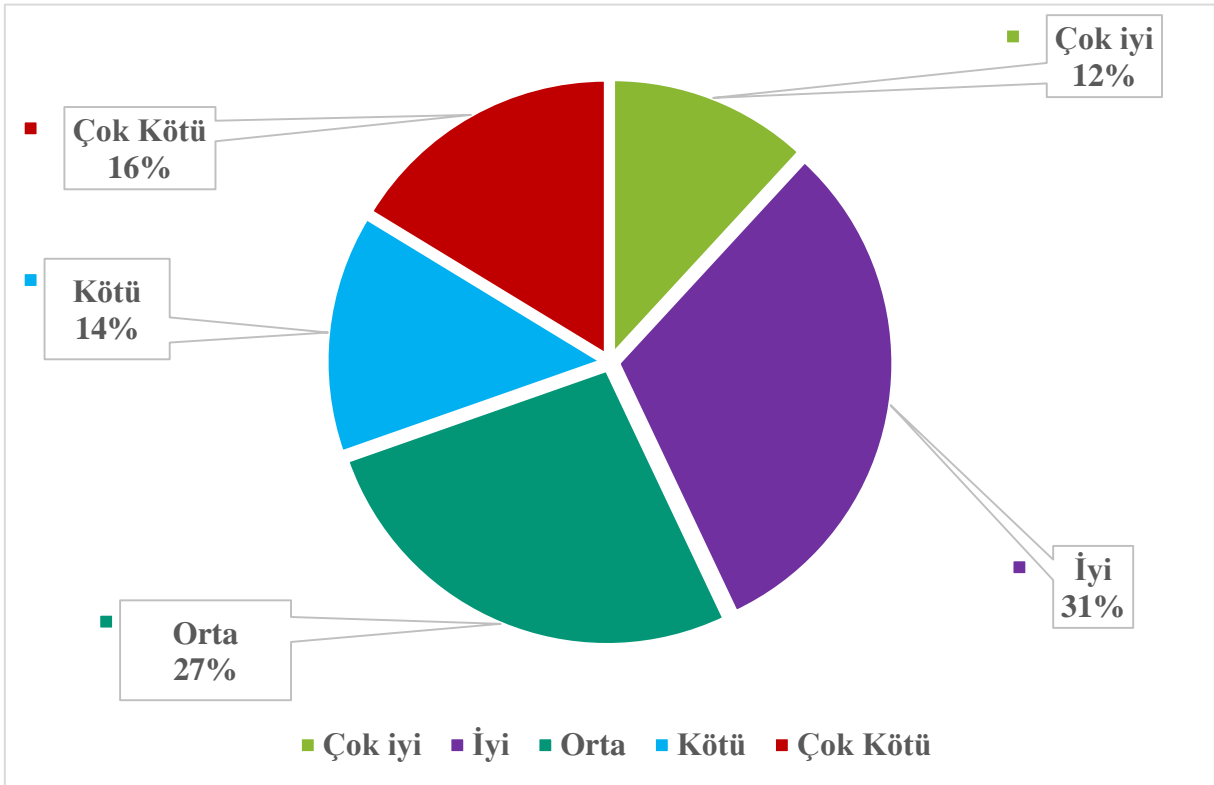
20) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Tadı Lezzeti)



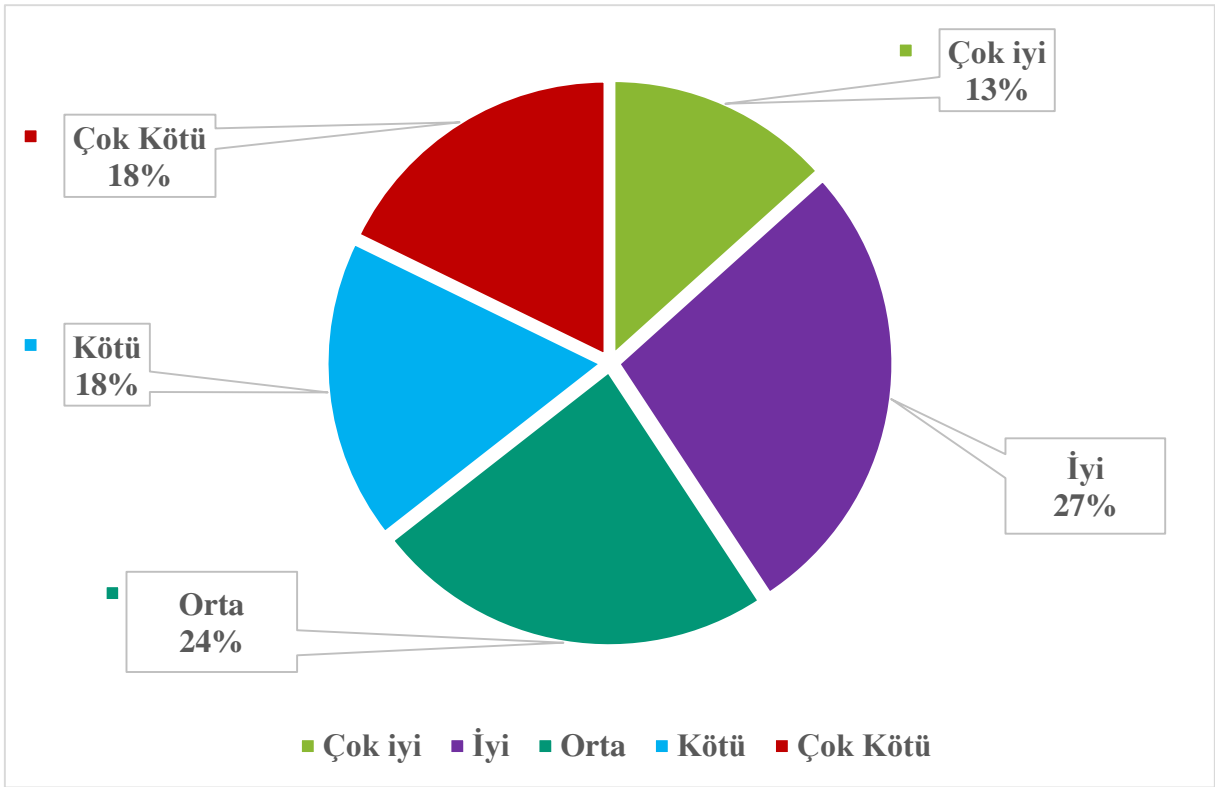
21) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Sıcaklığı)



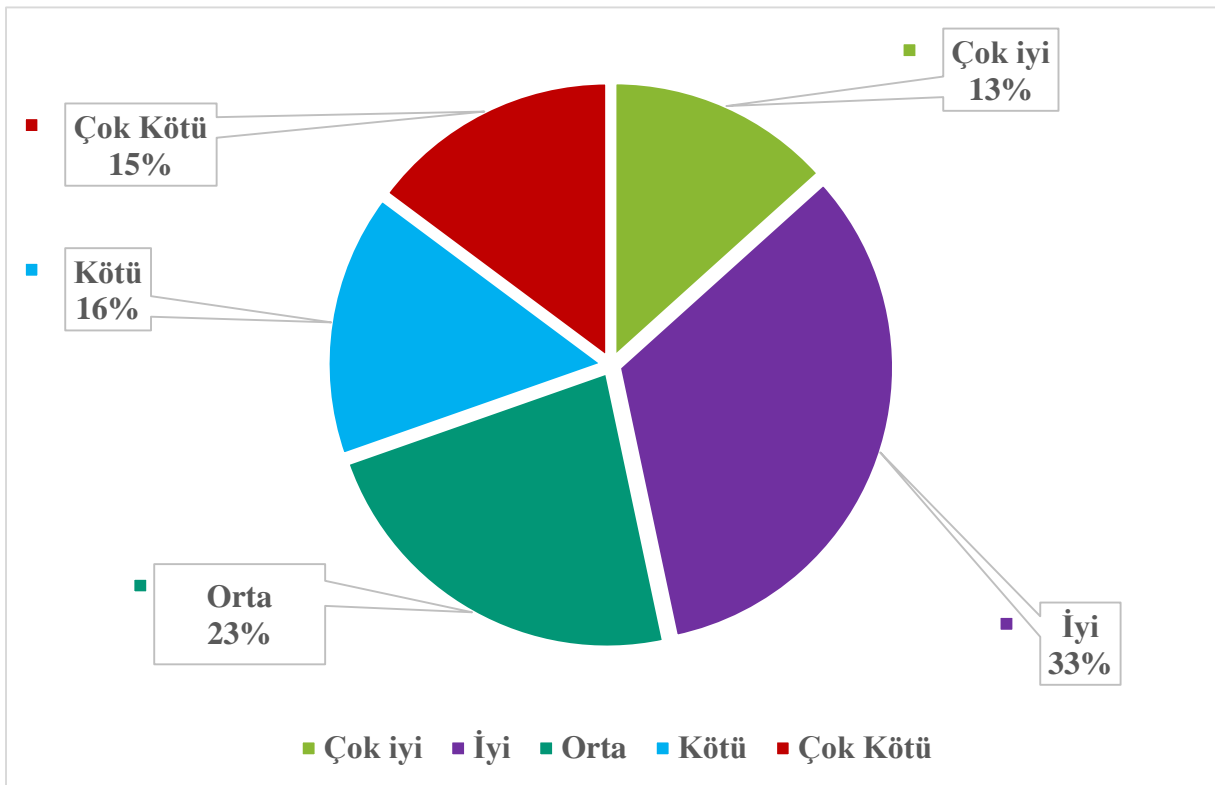
22) Salatalar ve Tatlılar (Sunumu)



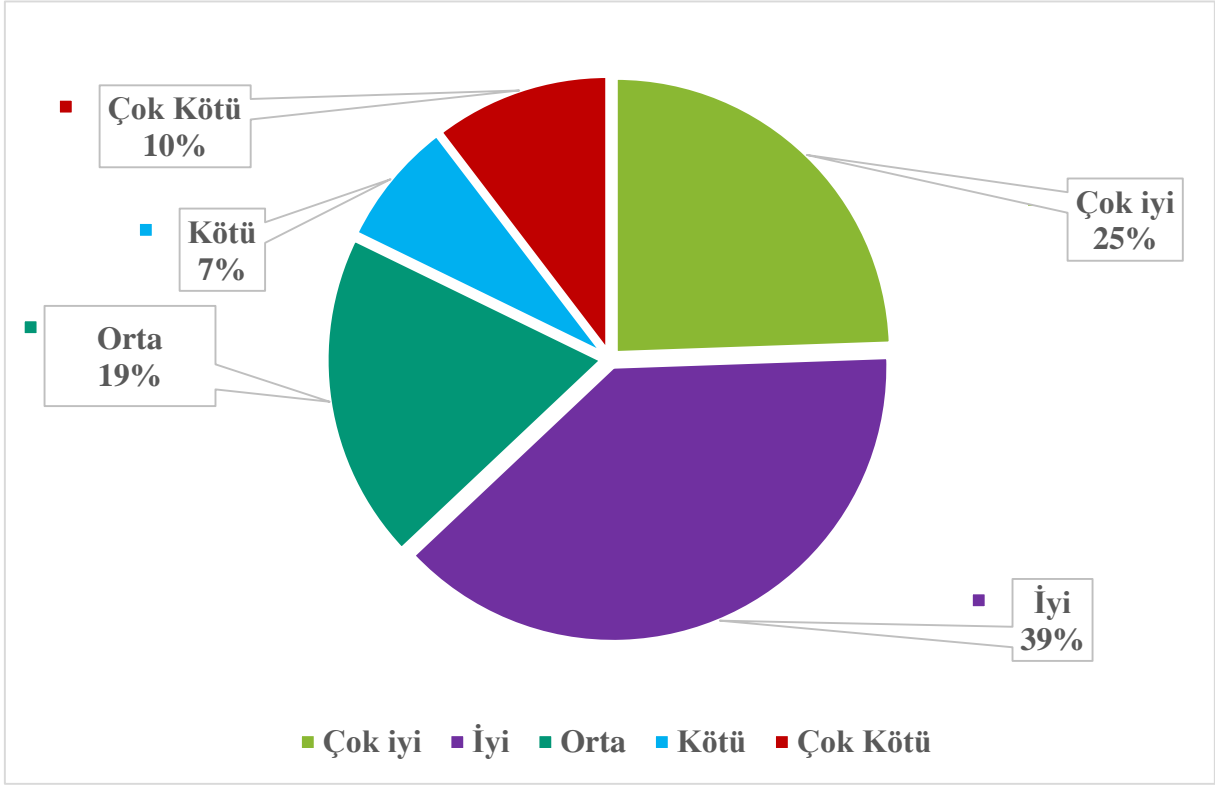
23) Salatalar ve Tatlılar (Tadı lezzeti)



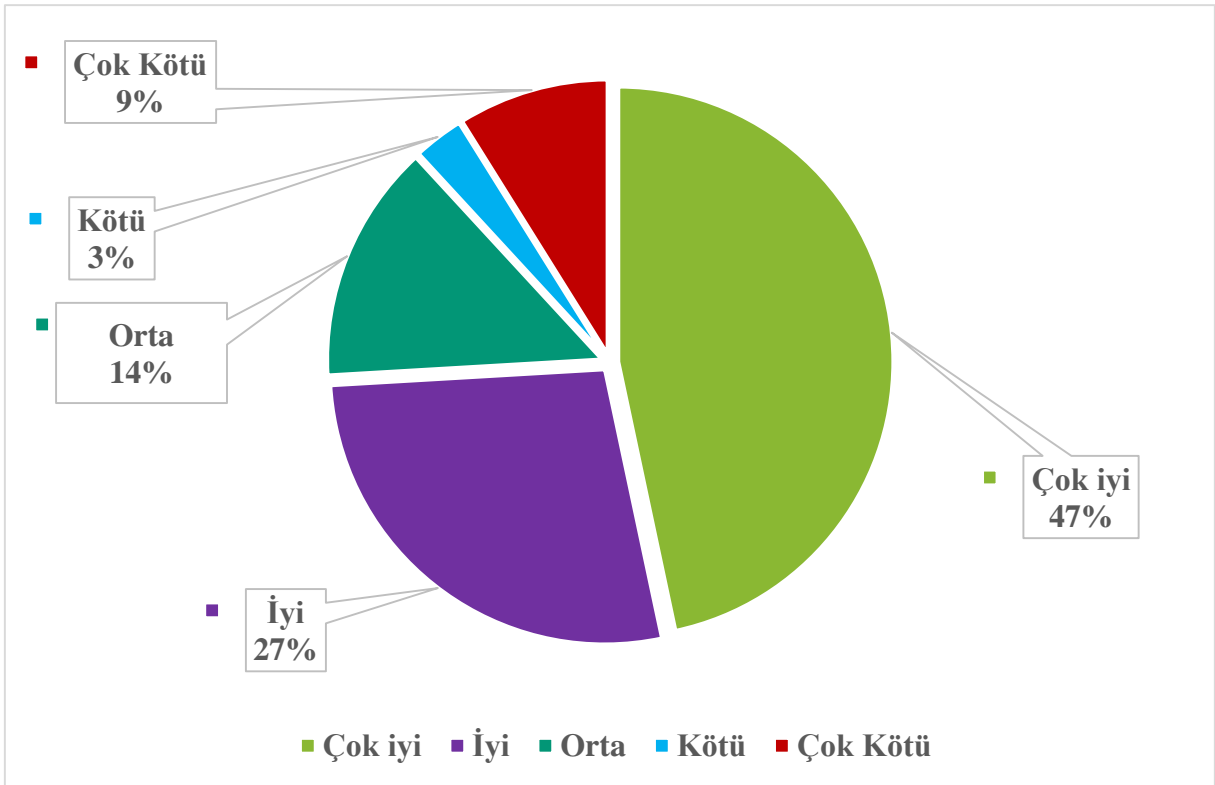
24) Salatalar ve Tatlılar (Tazeliği)



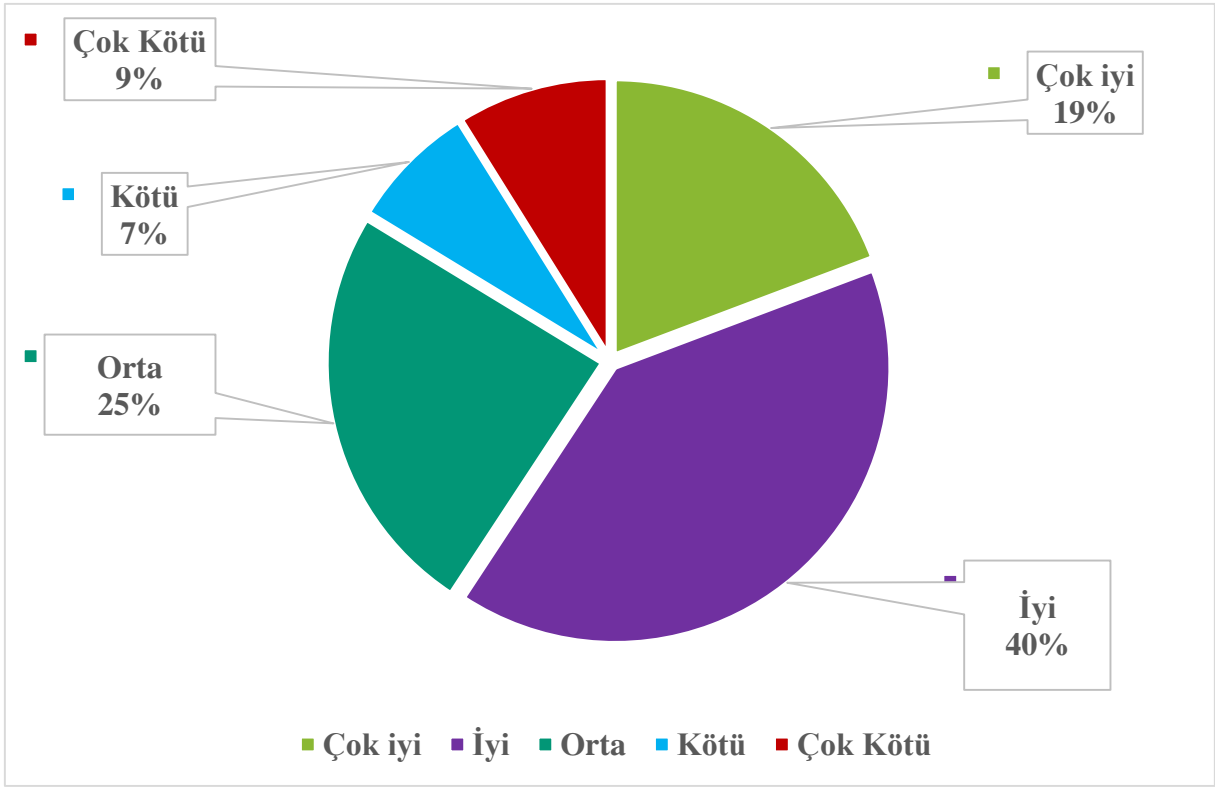
25) Yemekhane hizmetleri (Hizmet Akışı)



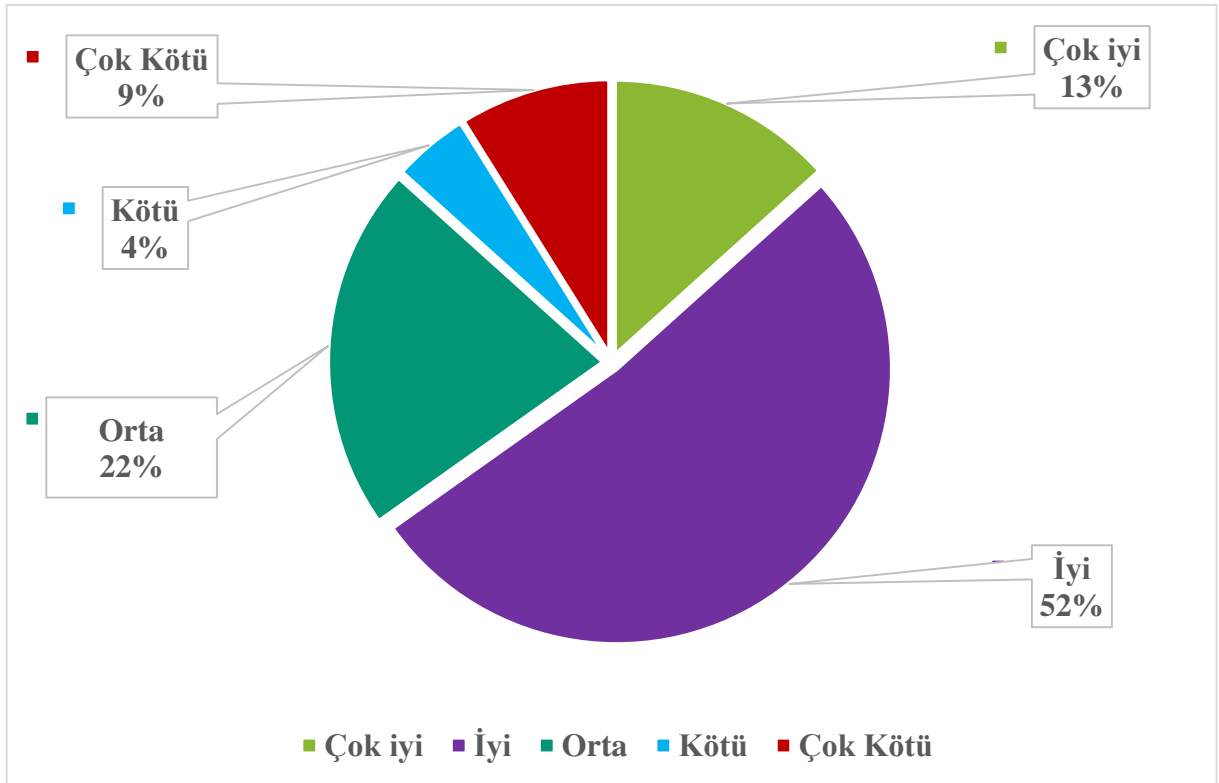
26) Yemekhane hizmetleri (Personelin Davranışı)



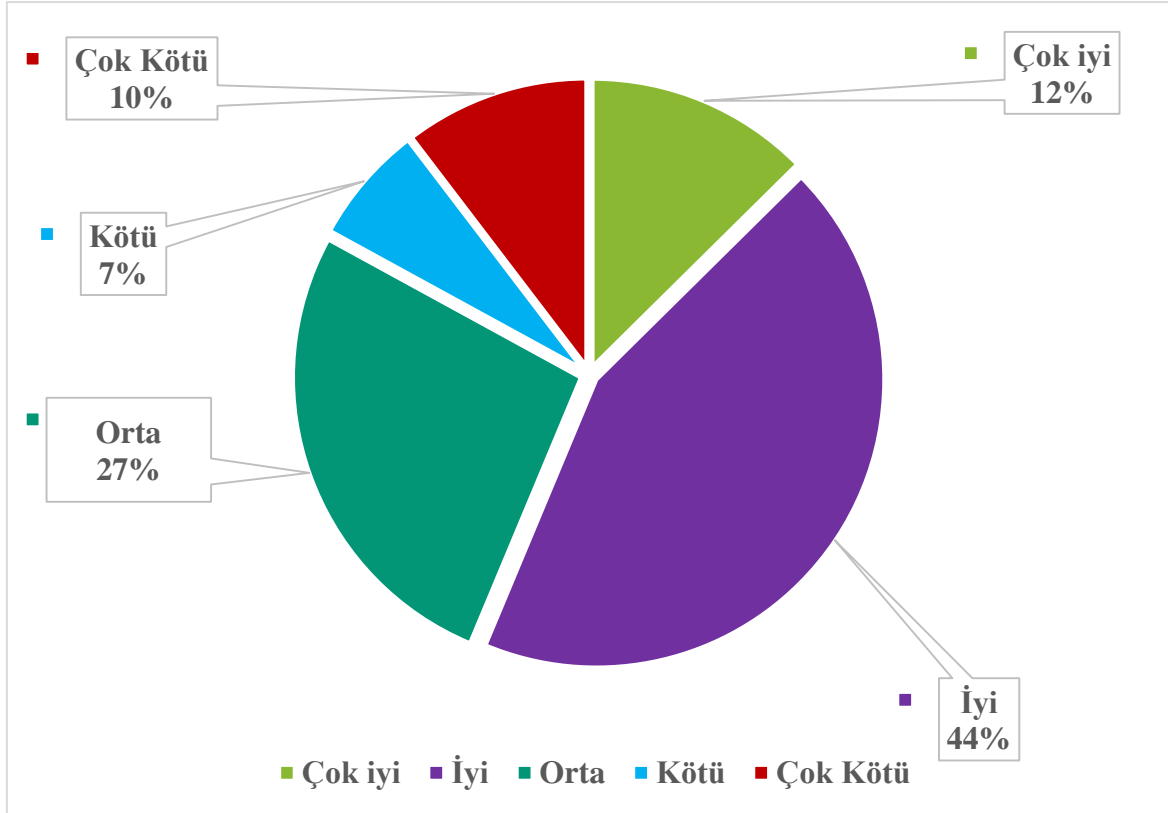
27) Yemekhane hizmetleri (Temizlik ve Hijyenik Kurallarına Uyulması)



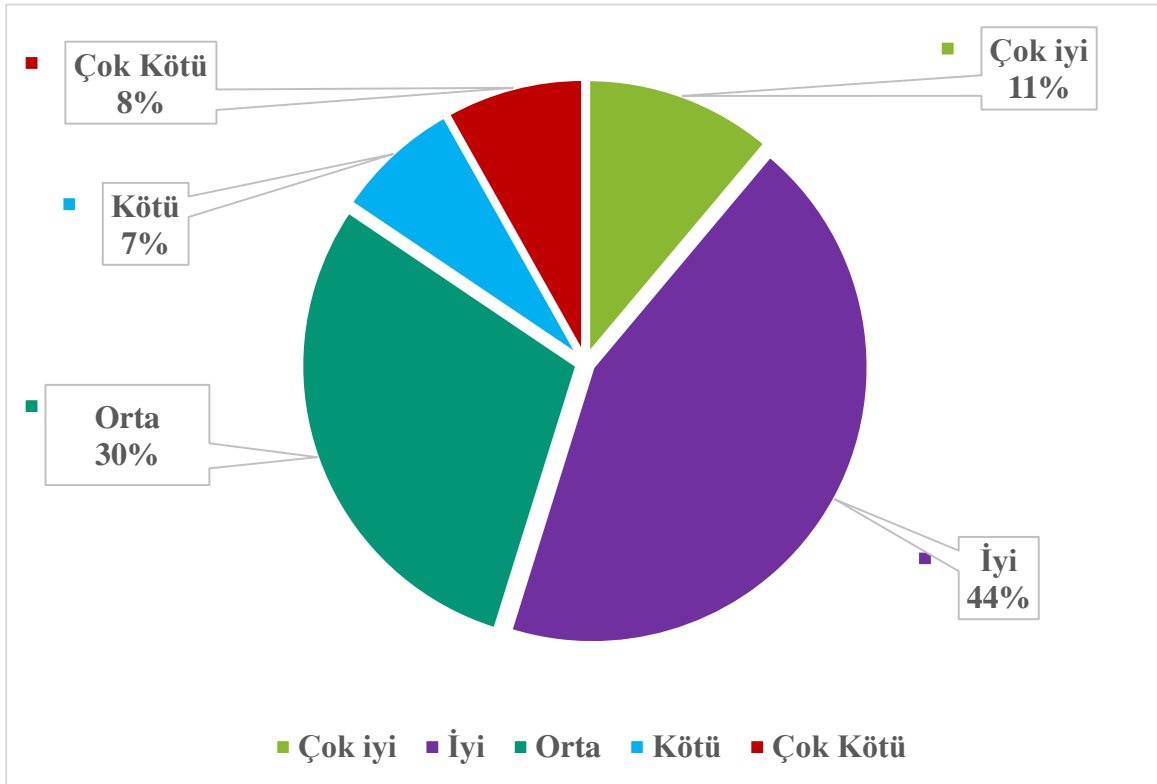
28) Yemekhane hizmetleri (Yemekhanelerin Temizliği)



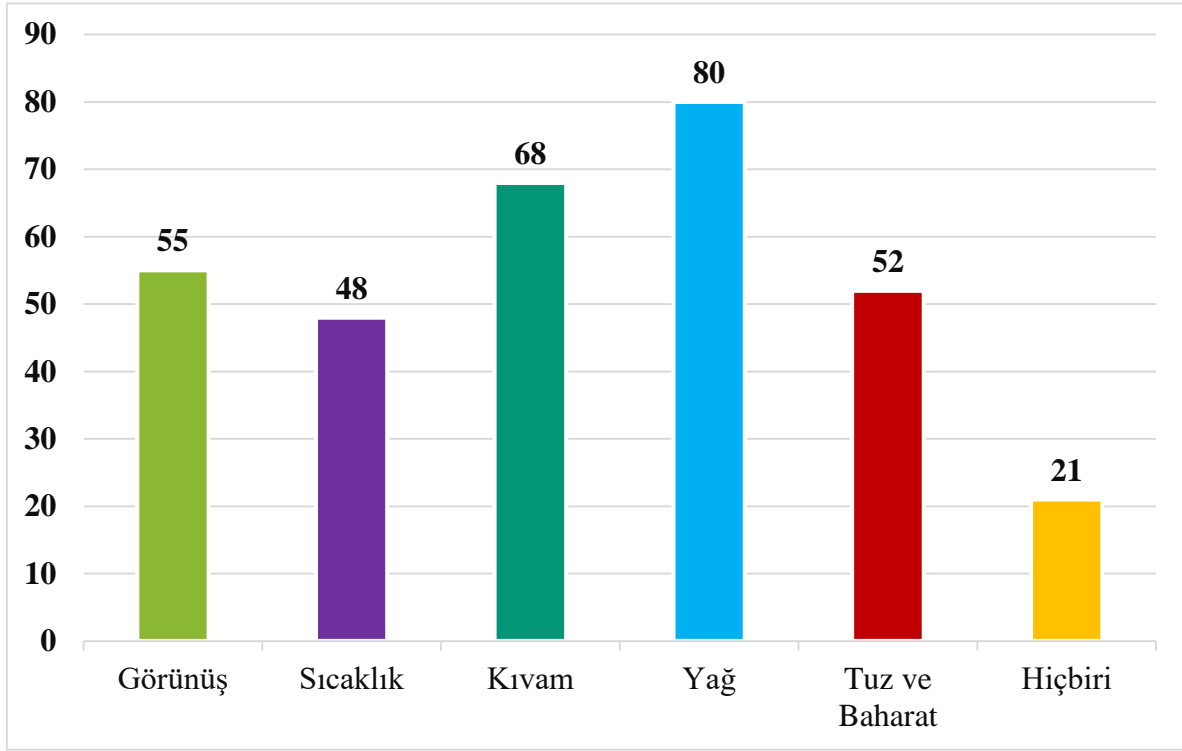
29) Yemekhane hizmetleri (Masa, örtü ve sandalyelerin temizliği)



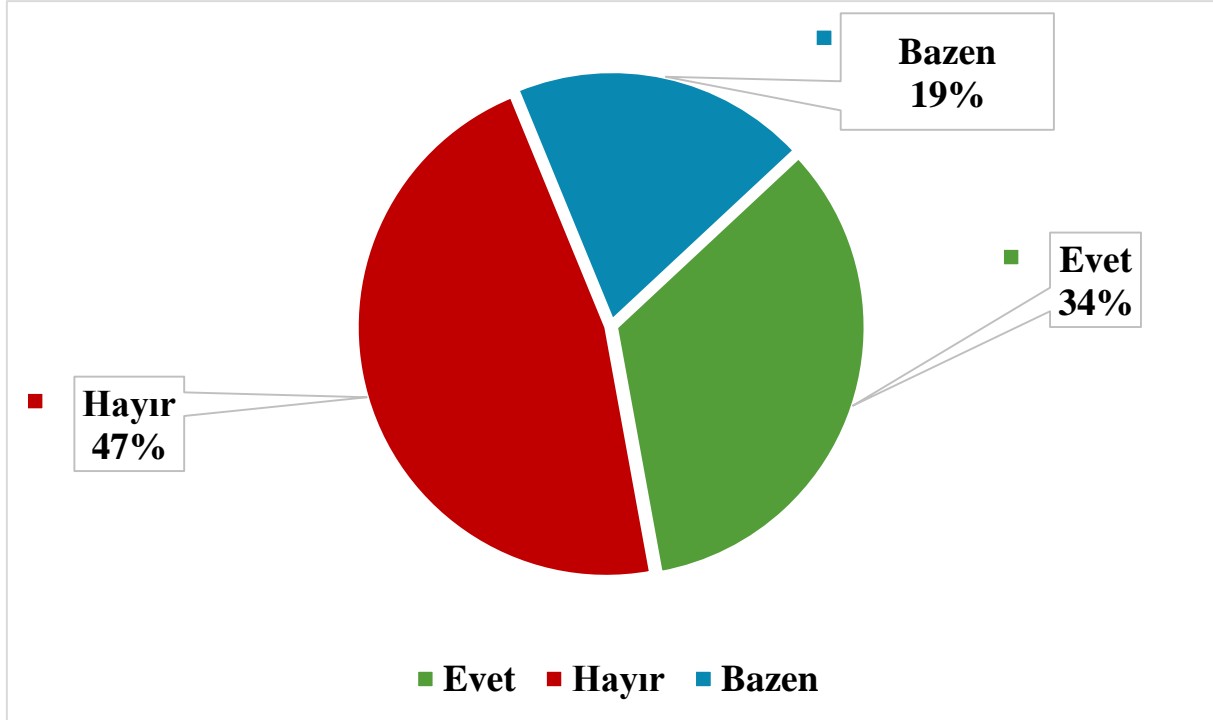
30) Yemekhane hizmetleri (Tabak, tepsi, çatal, bıçak, kaşık temizliği)



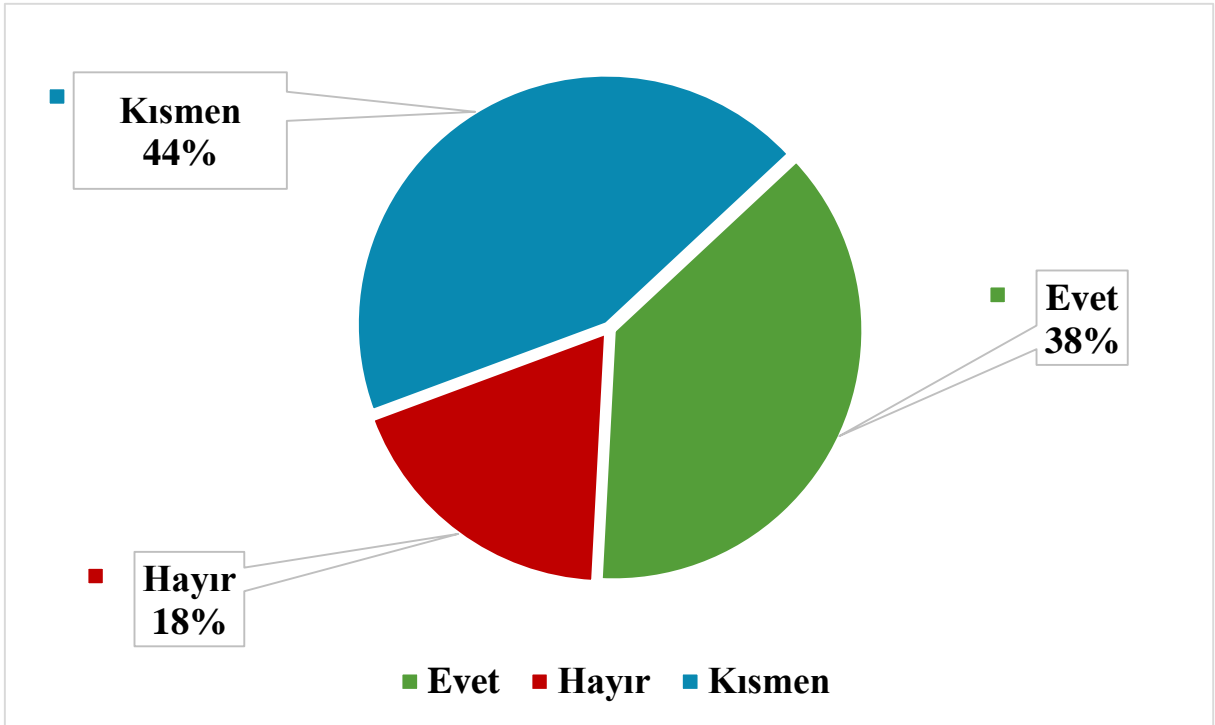
31) Yemeklerde aşağıda bulunanlardan beğenmediklerinizi işaretler misiniz?



32)Yemek porsiyonlarını doyurucu buluyor musunuz?



33) Yemekhanelerde uygulanan Covid-19 tedbirlerini yeterli buluyor musunuz?





Sağlık Kültür ve Spor
Daire Başkanlığı