

2021 YILI



Sağlık Kültür ve Spor Daire
Başkanlığı

YEMEKHANE
MEMNUNİYET ANKETİ
SONUÇLARI-ÖĞRENCİ

A-AMAÇ VE KAPSAM

Bayburt Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından 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 öğrencilerin 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 öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmada örnekleme yoluna gidilmemiş, memnuniyeti ölçmeye yönelik 5'li likitle ölçülmüş 32 soru sorulmuştur. Ana kütleliyi oluşturan tüm birimlere ulaşılmak amaçlanmıştır. Araştırmaya katılım gönüllü tutulmuş ve veri toplama süreci sonunda 911 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.

Öğrencilere yönelik yapılan ankete 911 kişi katılmıştır.

Katılımcıların 433'ü Kadın, 478'i Erkek

Katılımcıların 350'si Dede Korkut Külliyesinden,

475'i Baberti Külliyesinden,

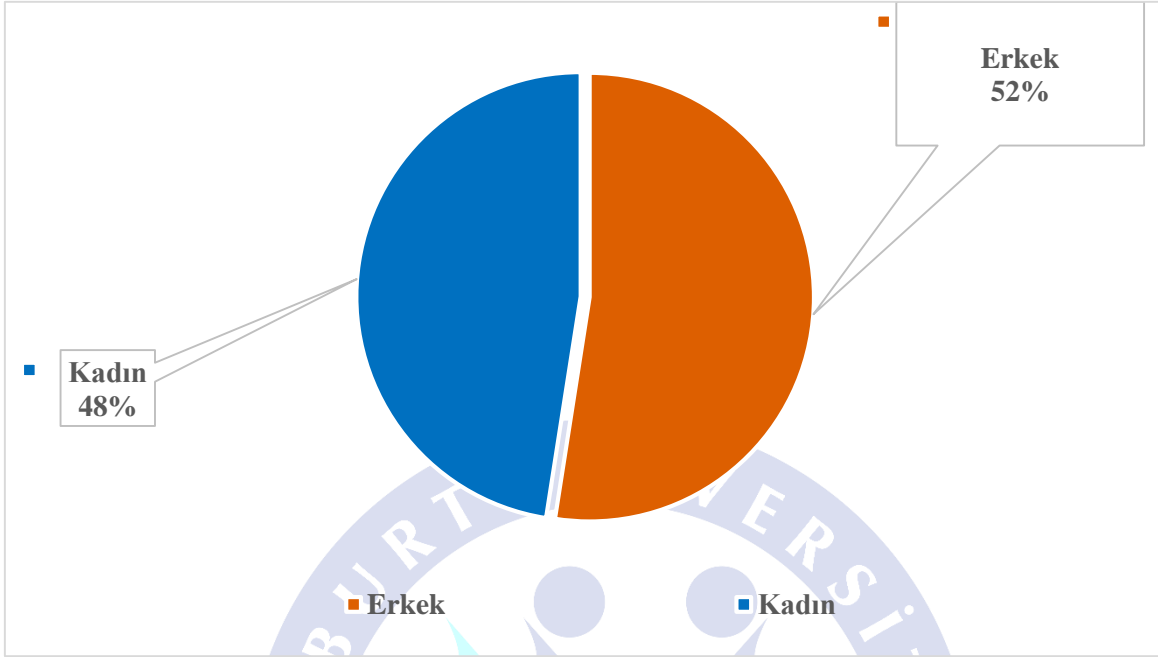
61'i Demirözü Külliyesinden,

25'u Aydıntepe Külliyesinden Yemek Hizmeti Almıştır.

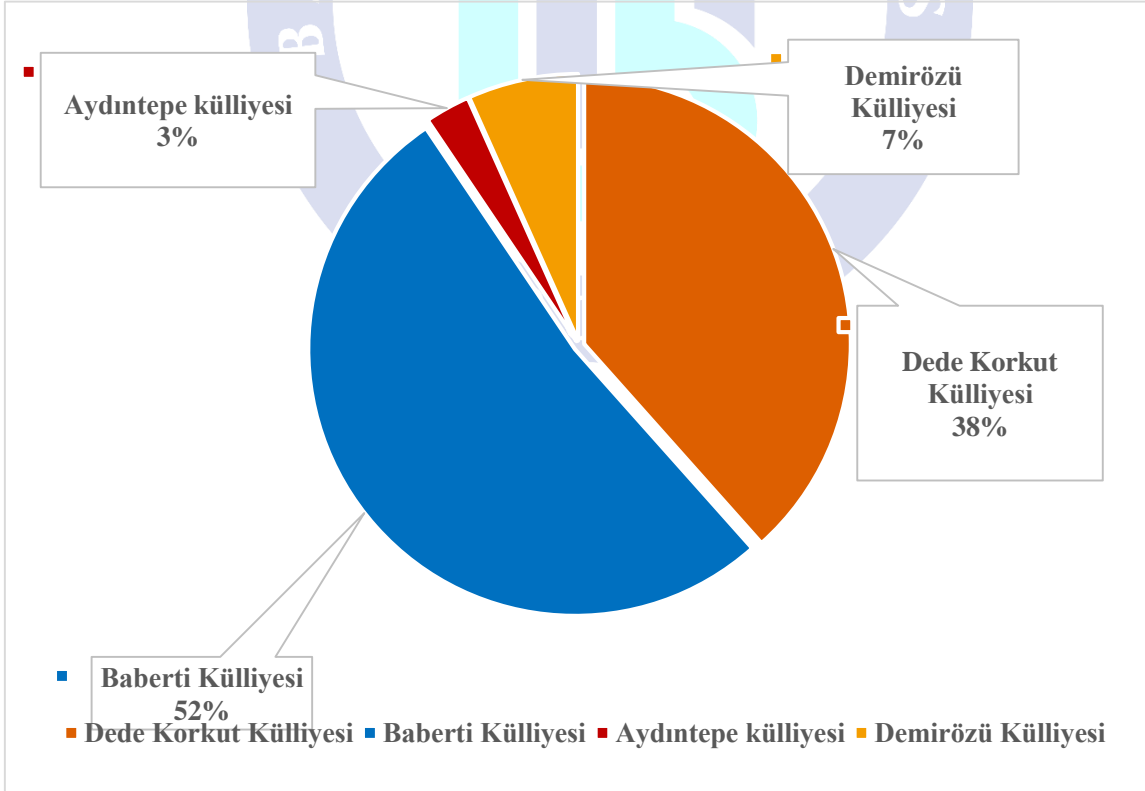
D-ARAŞTIRMA SORULARI VE CEVAPLAR

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, yemek porsiyonları ve külliyyelerde hizmet veren kantinlerle ilgili cevap istenmiştir.

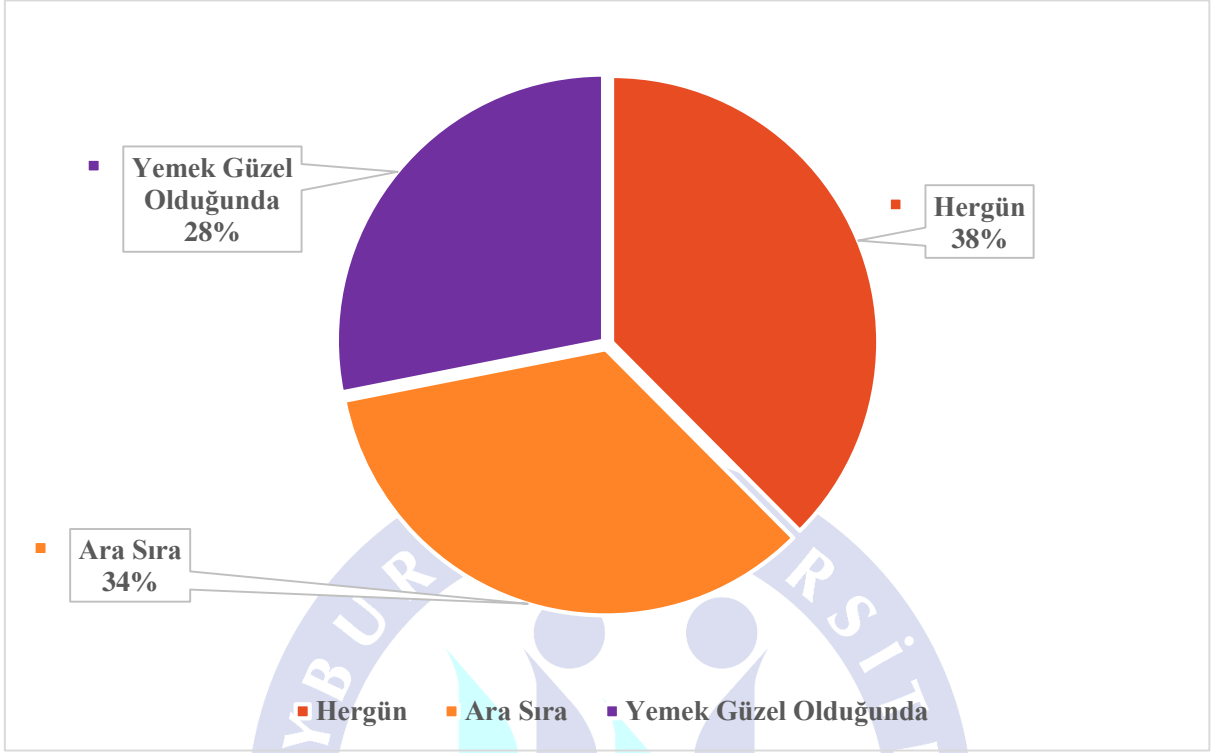
1) Cinsiyet



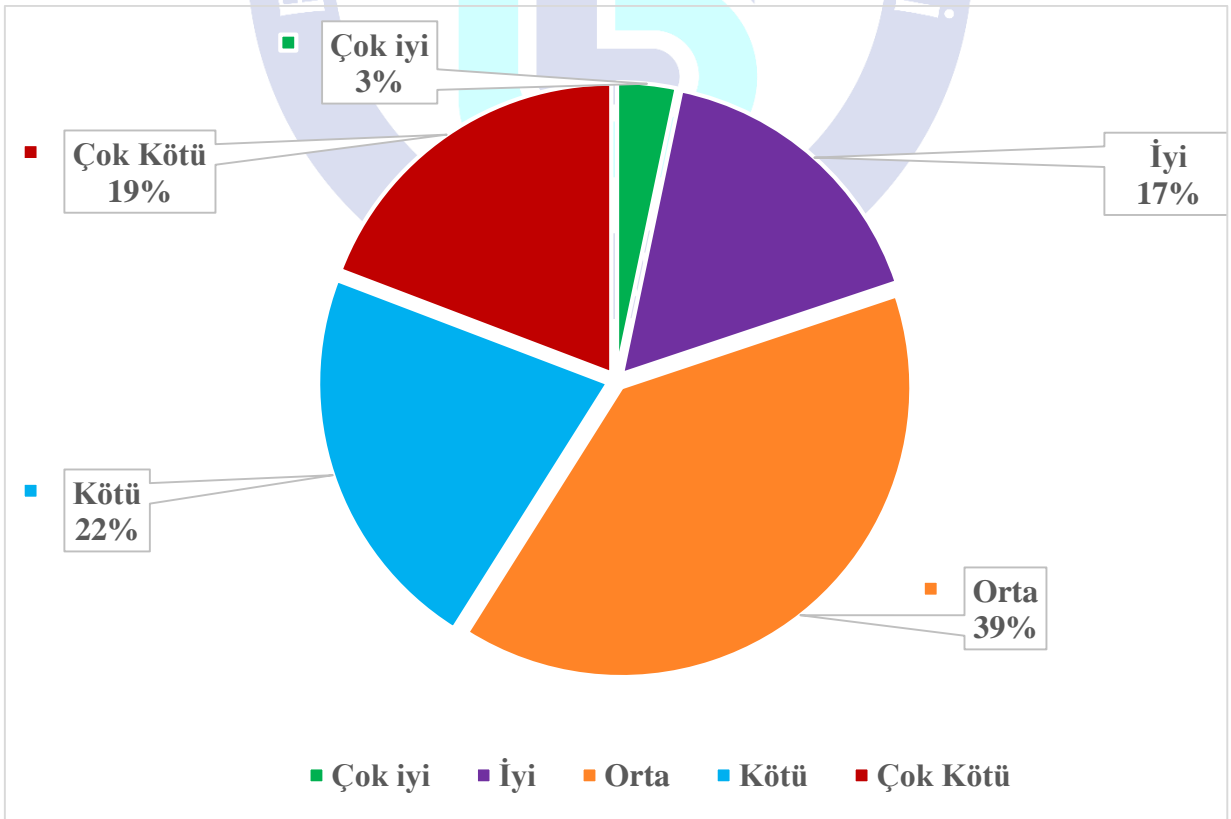
2) Yemekhane hizmeti aldığınız yerleşke



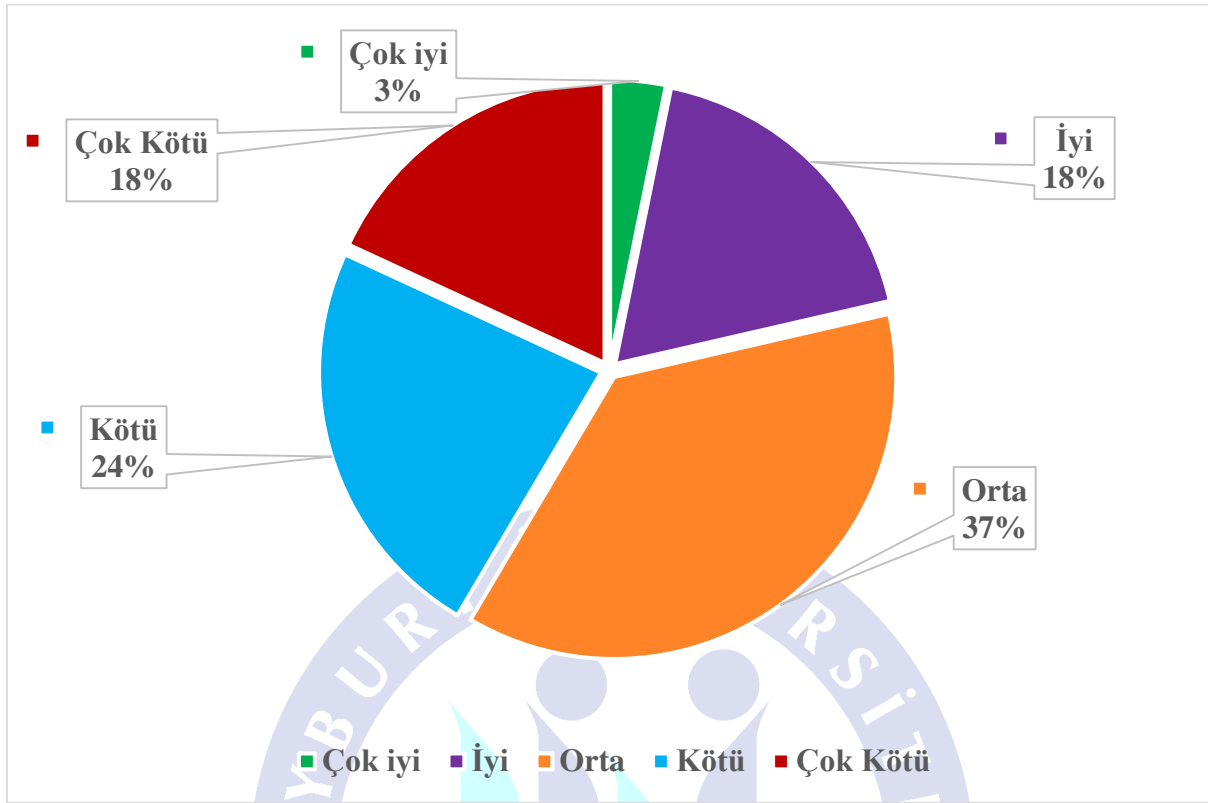
3) Yemekhane ne sıklıkla yemek yiyorsunuz?



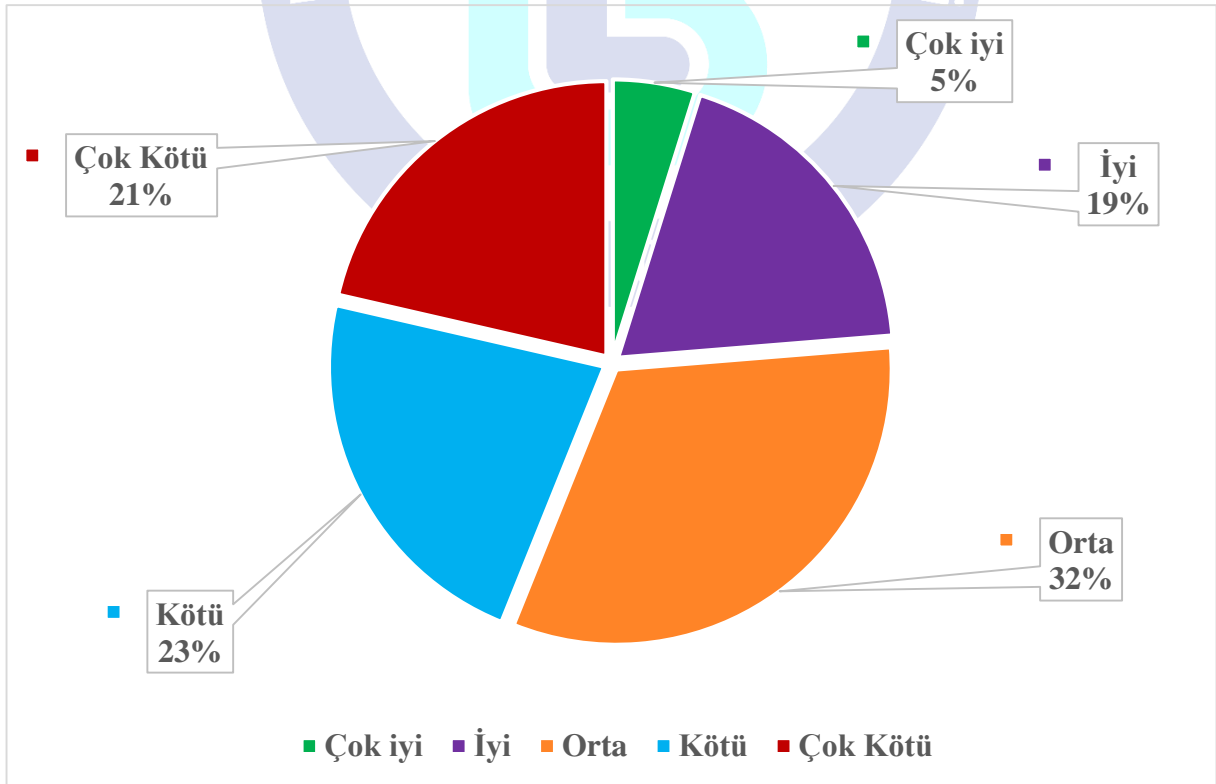
4) Genel Olarak Menüler



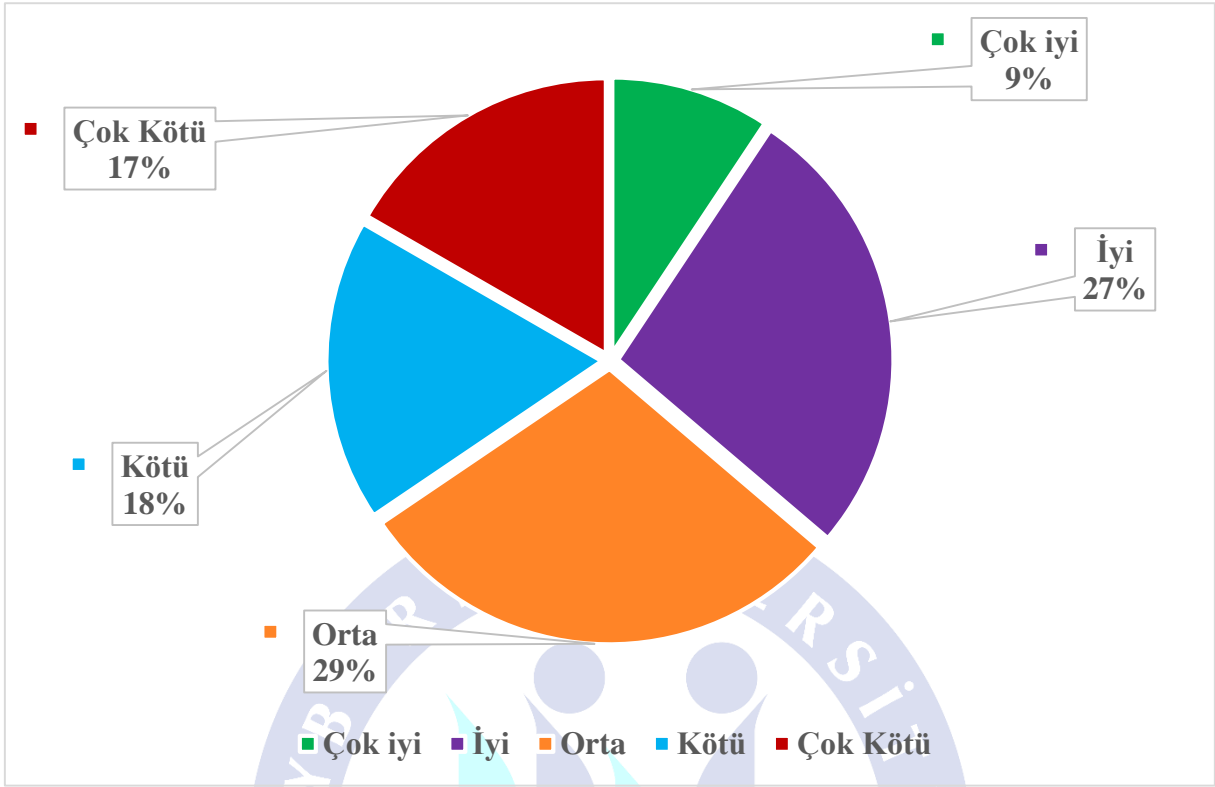
5) Menüde yer alan yemeklerin uyumu



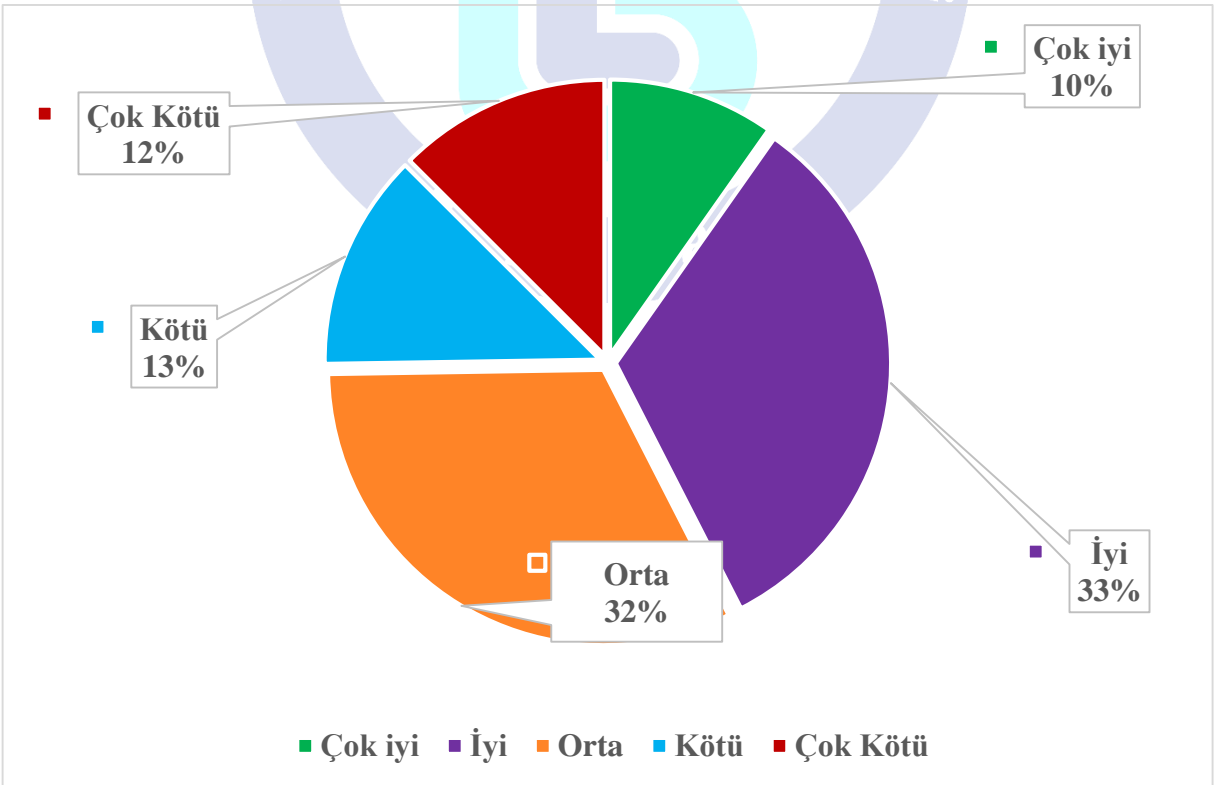
6) Menüde yer alan yemeklerin çeşitliliği



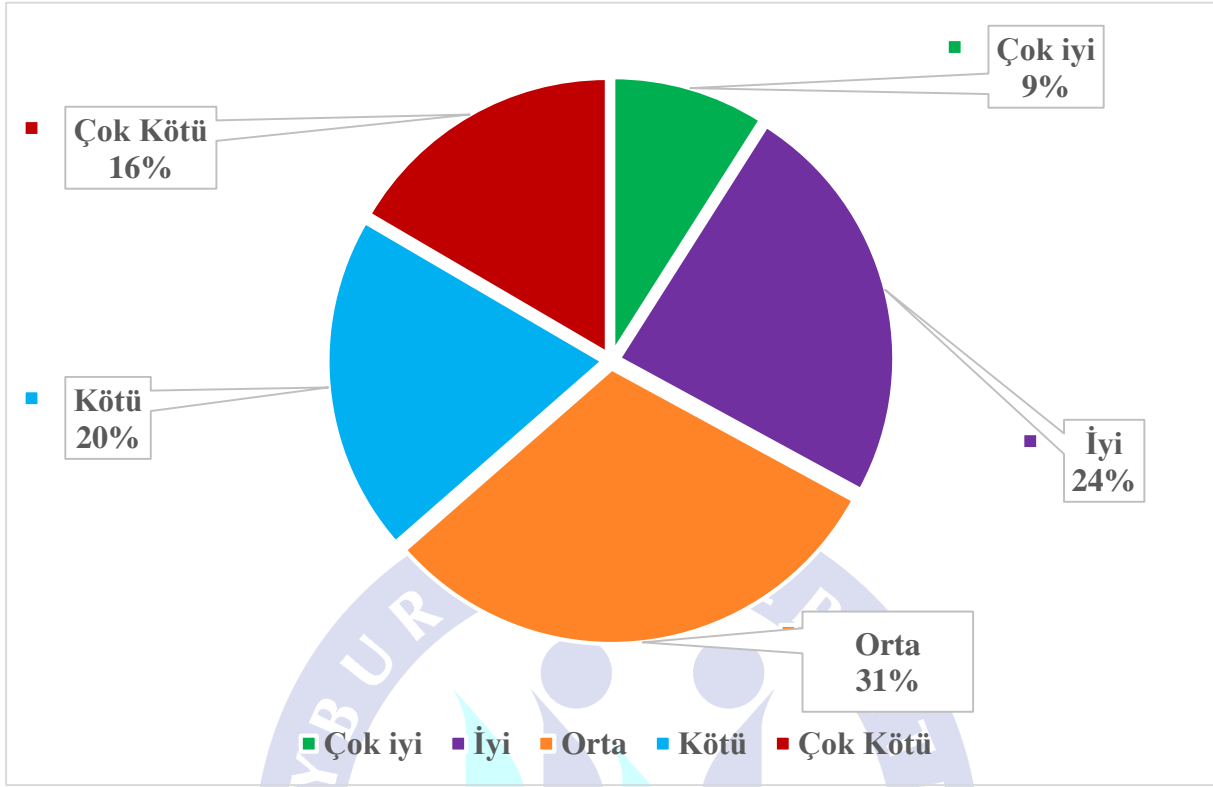
7) Yemeklerin Tazeliği



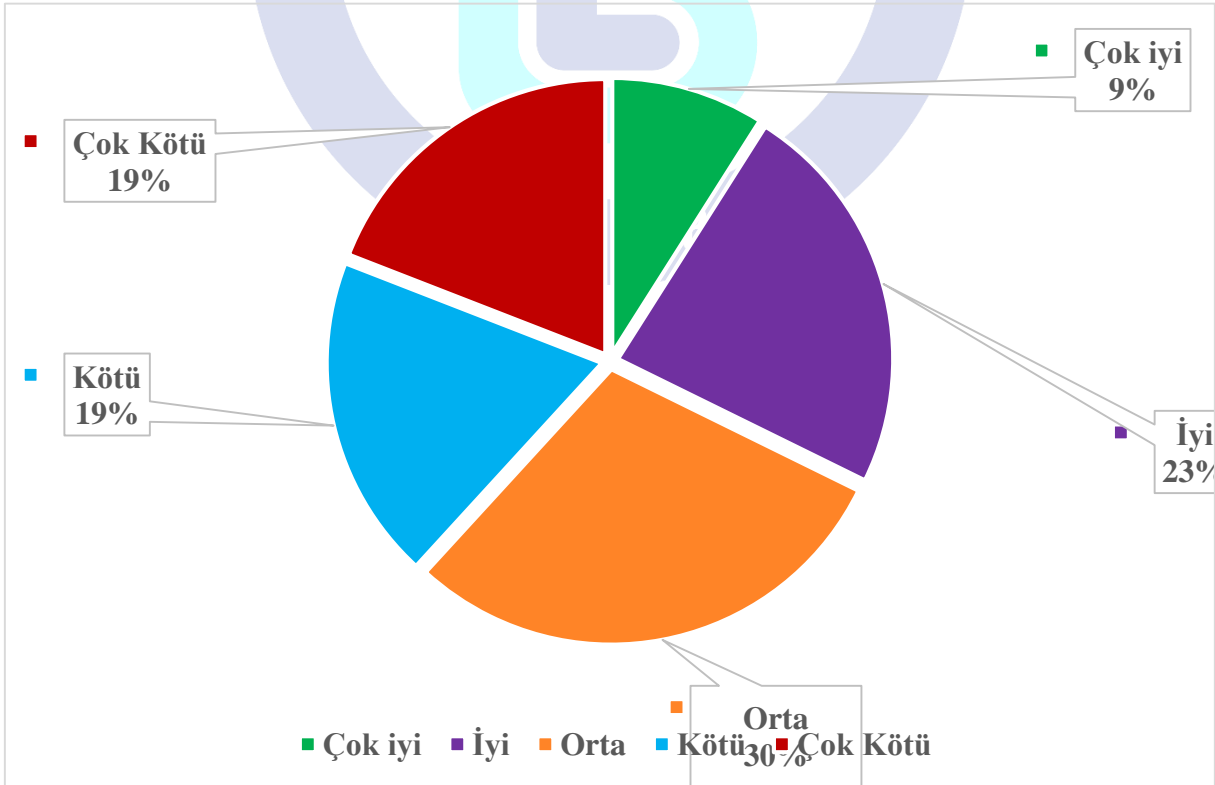
8) Yemeklerin Sağlık Kurallarına Uygunluđu



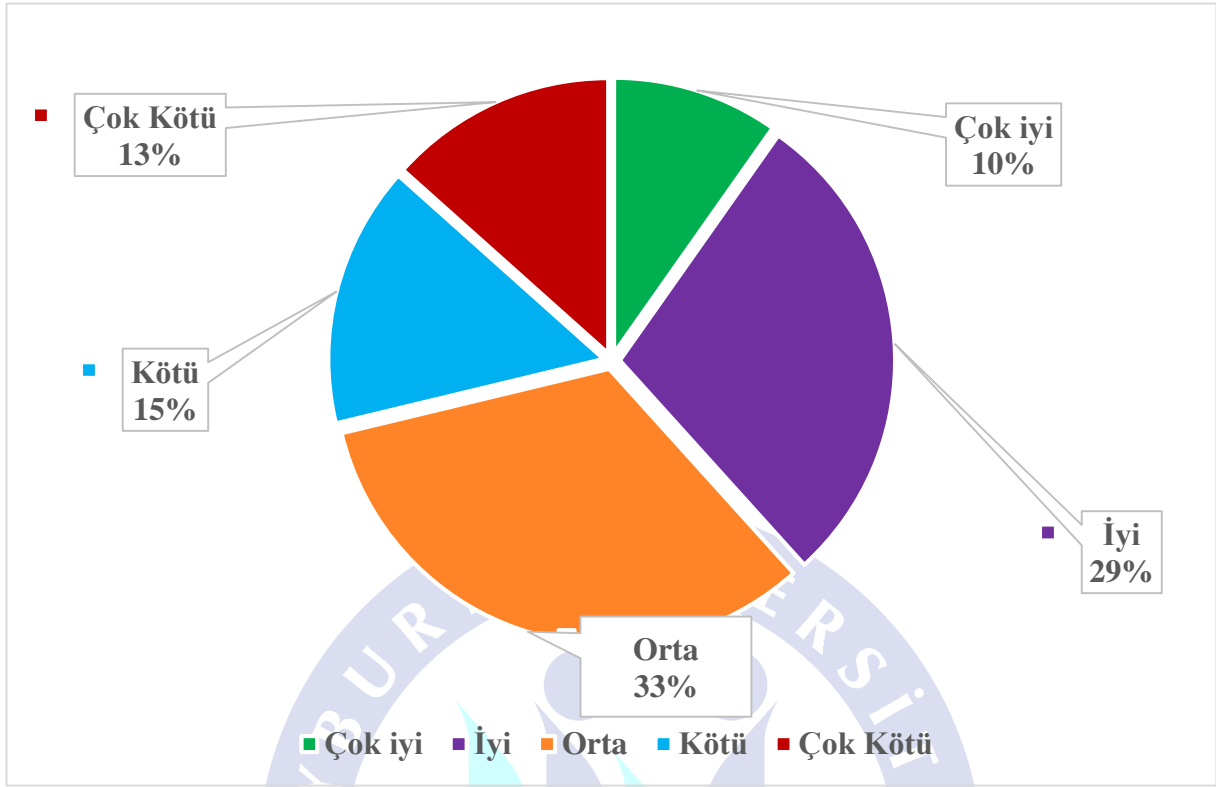
9) Çorbalar (Sunumu)



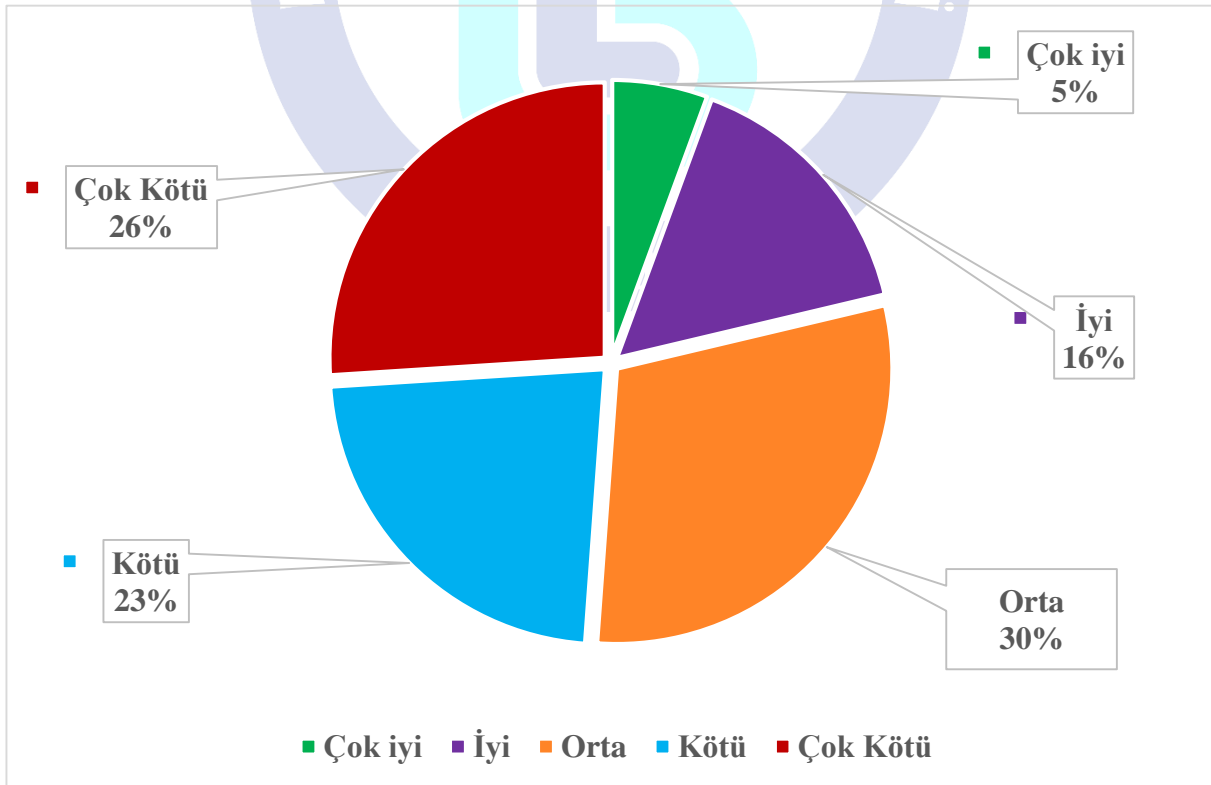
10) Çorbalar (Tadı Lezzeti)



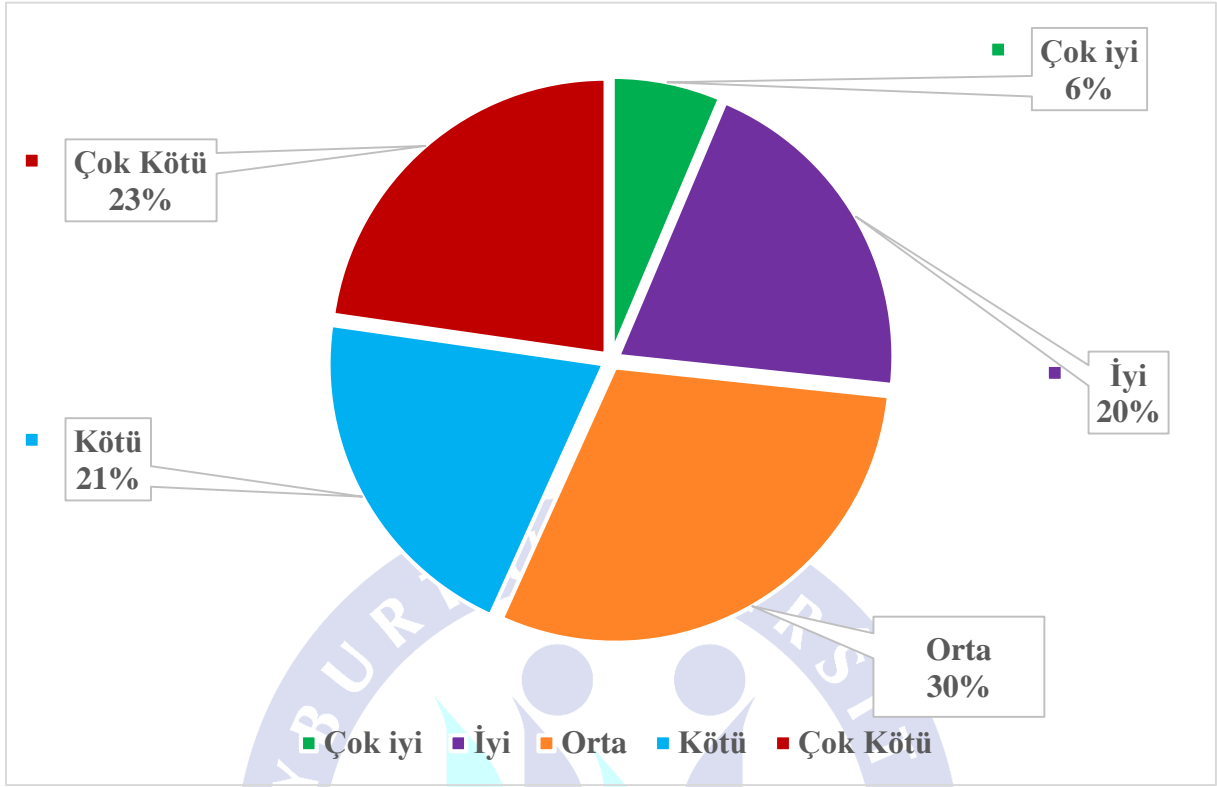
11) orbalar (Sıcaklığı)



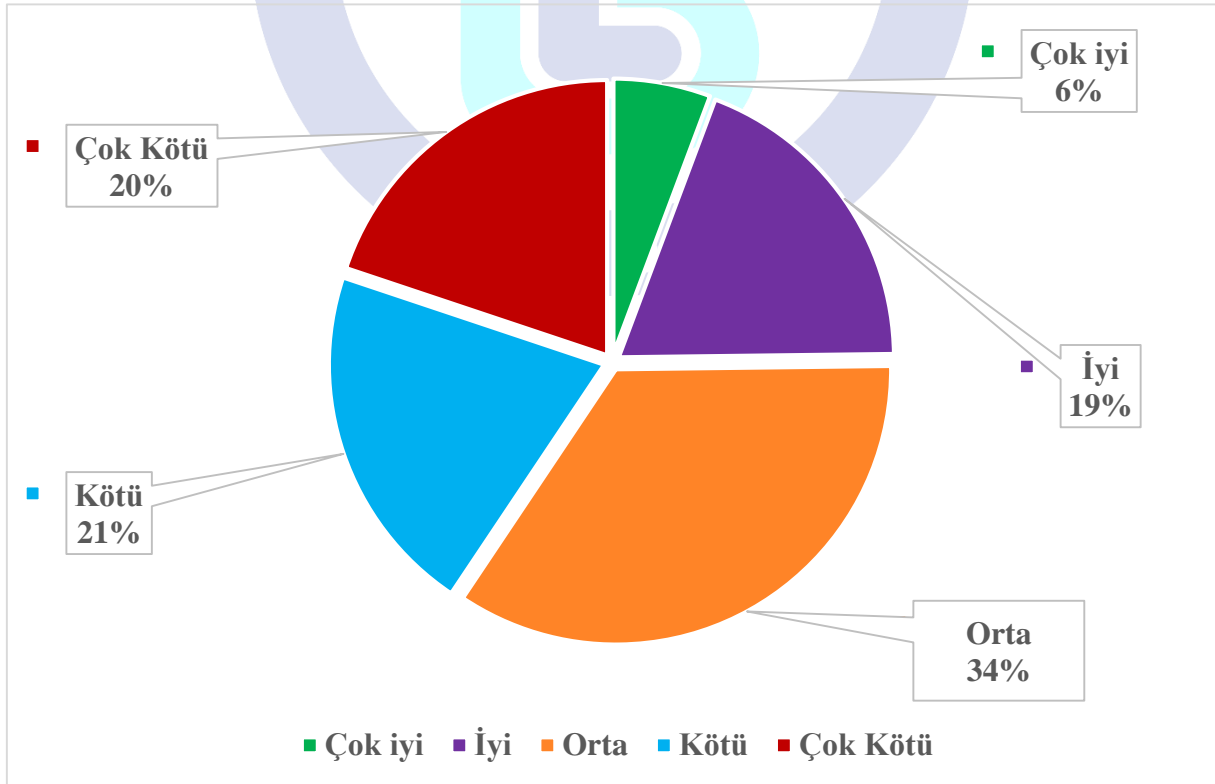
12) Et yemekleri (Sunumu)



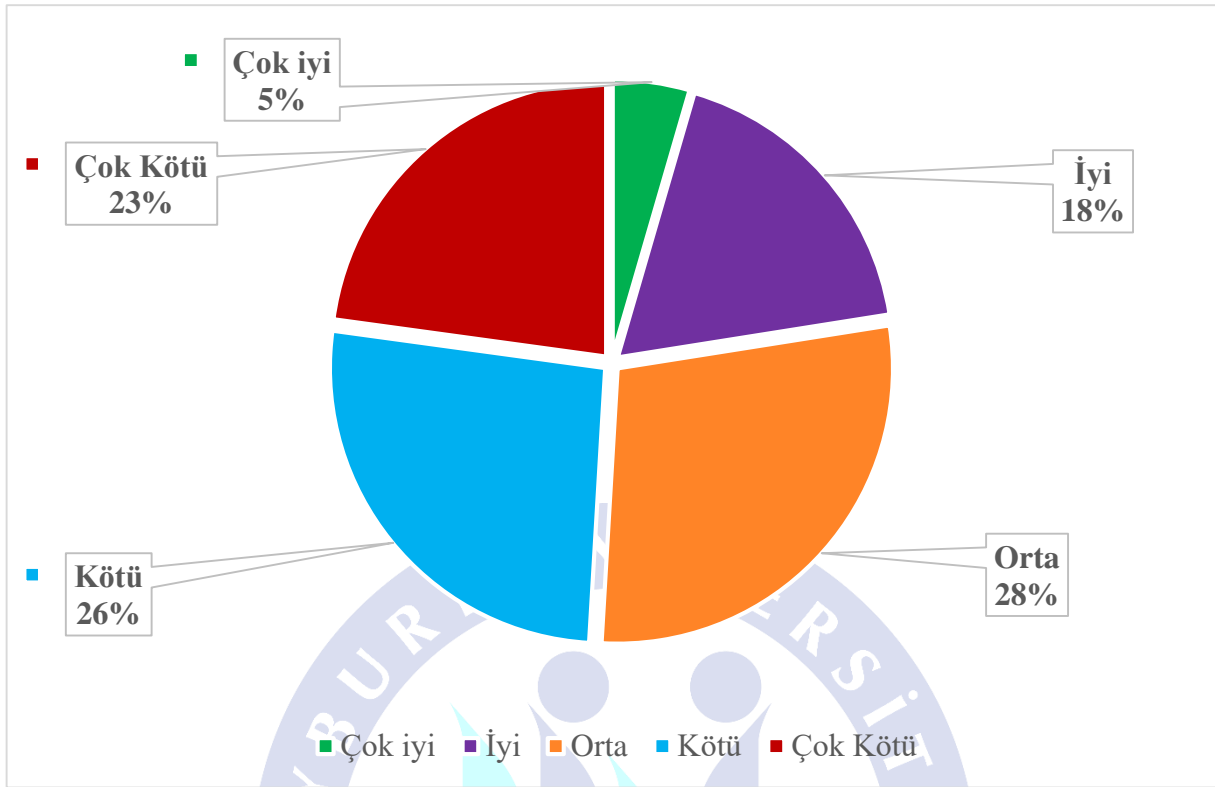
13) Et yemekleri (Tadı Lezzeti)



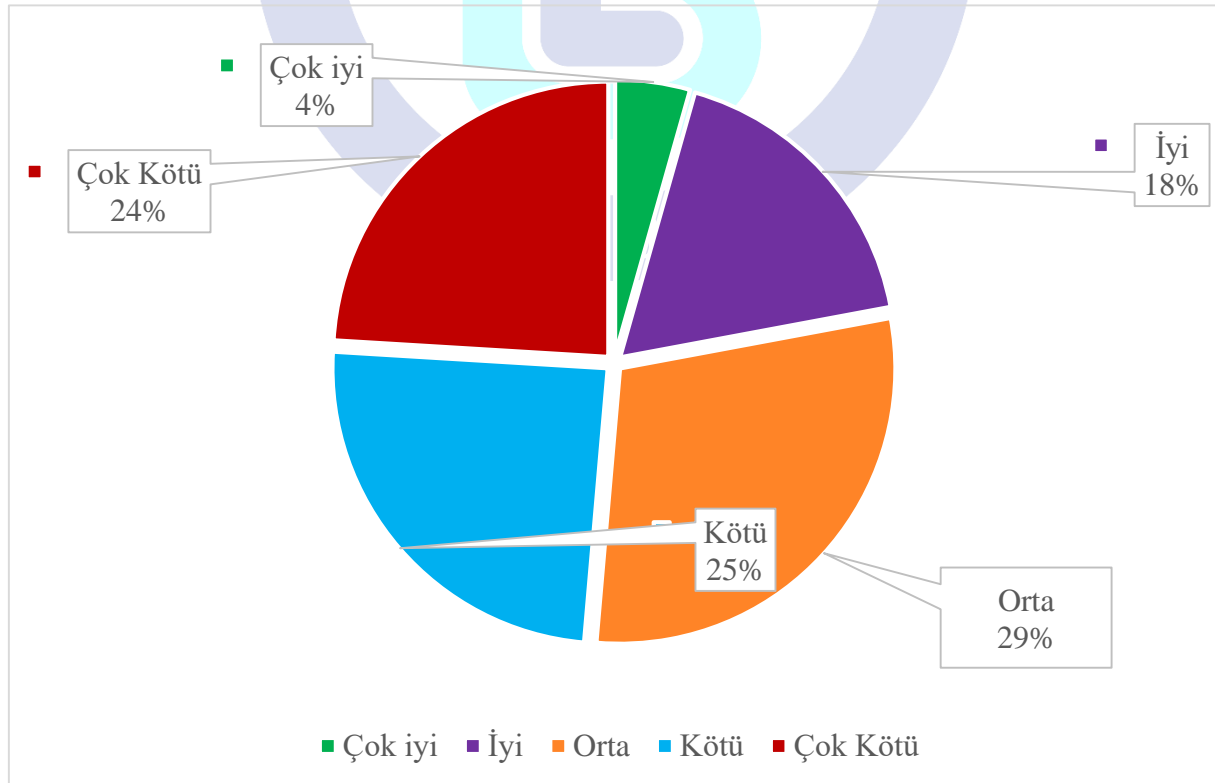
14) Et yemekleri (Sıcaklığı)



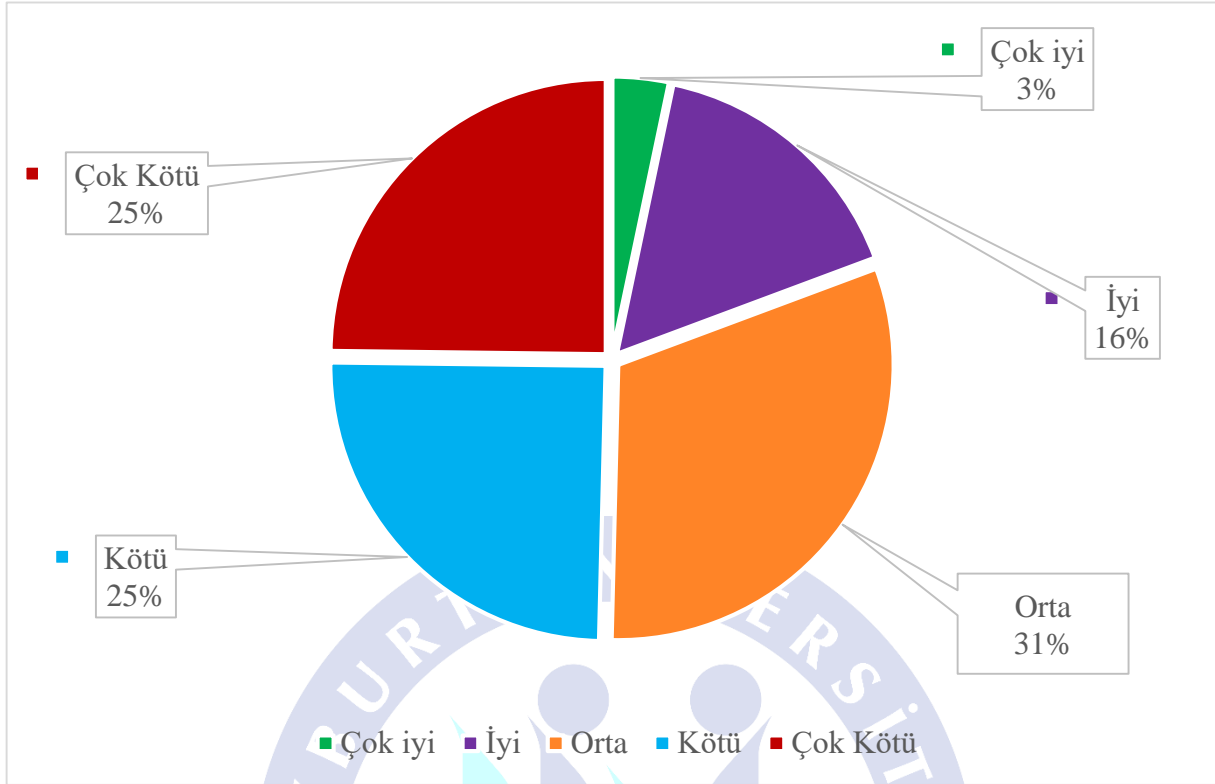
15) Pilav, makarna, börekler vb. (Sunumu)



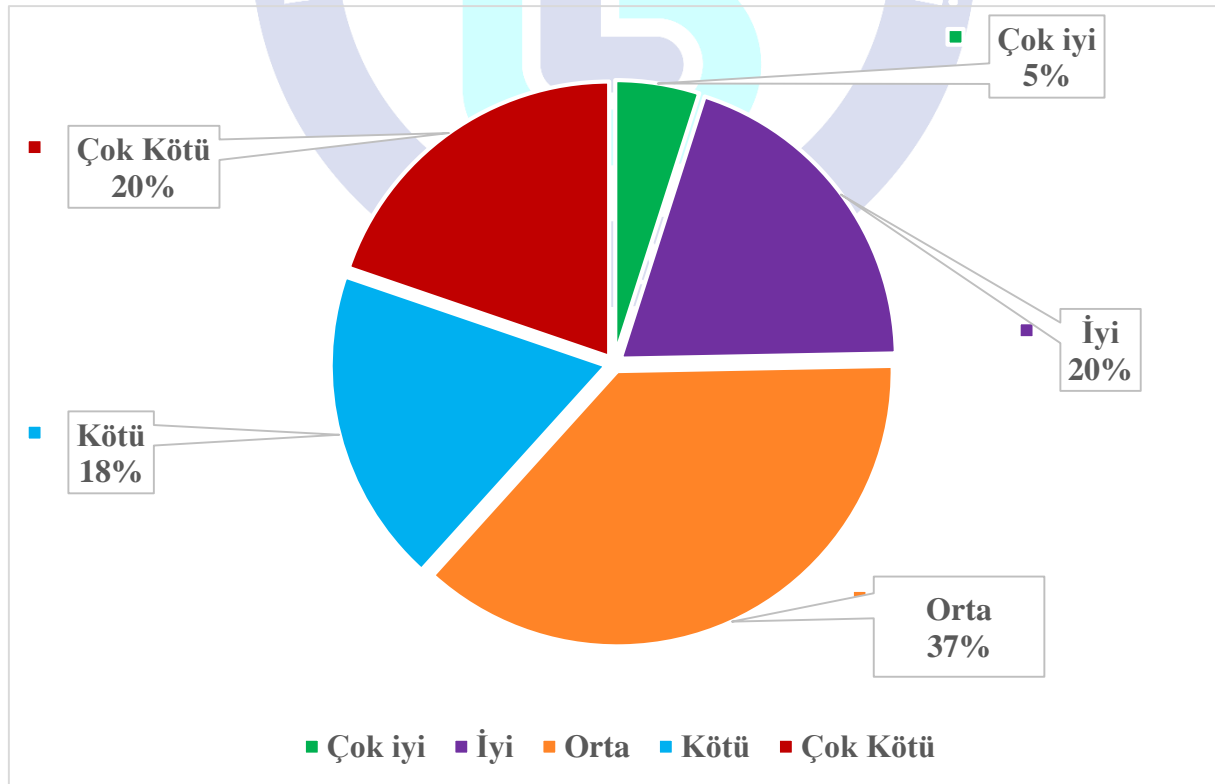
16) Pilav, makarna, börekler vb.(Tadı Lezzeti)



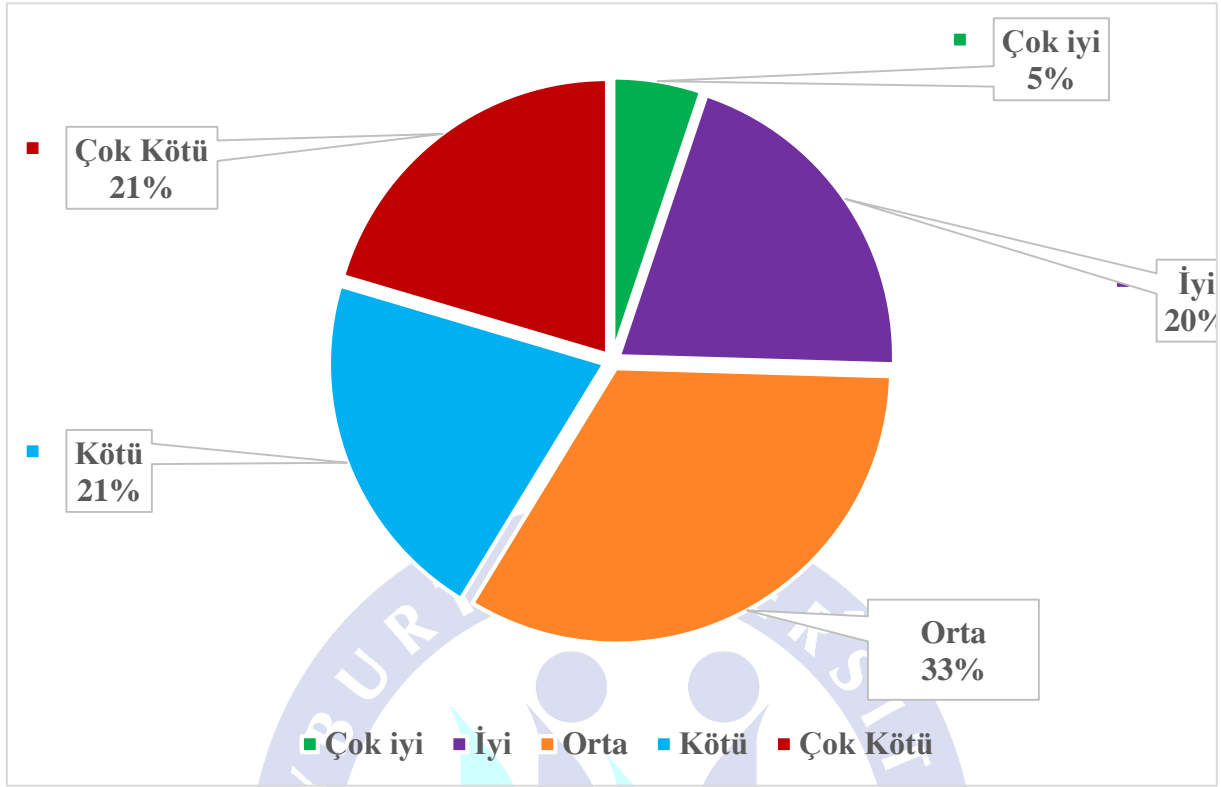
17) Pilav, makarna, börekler vb. (Sıcaklığı)



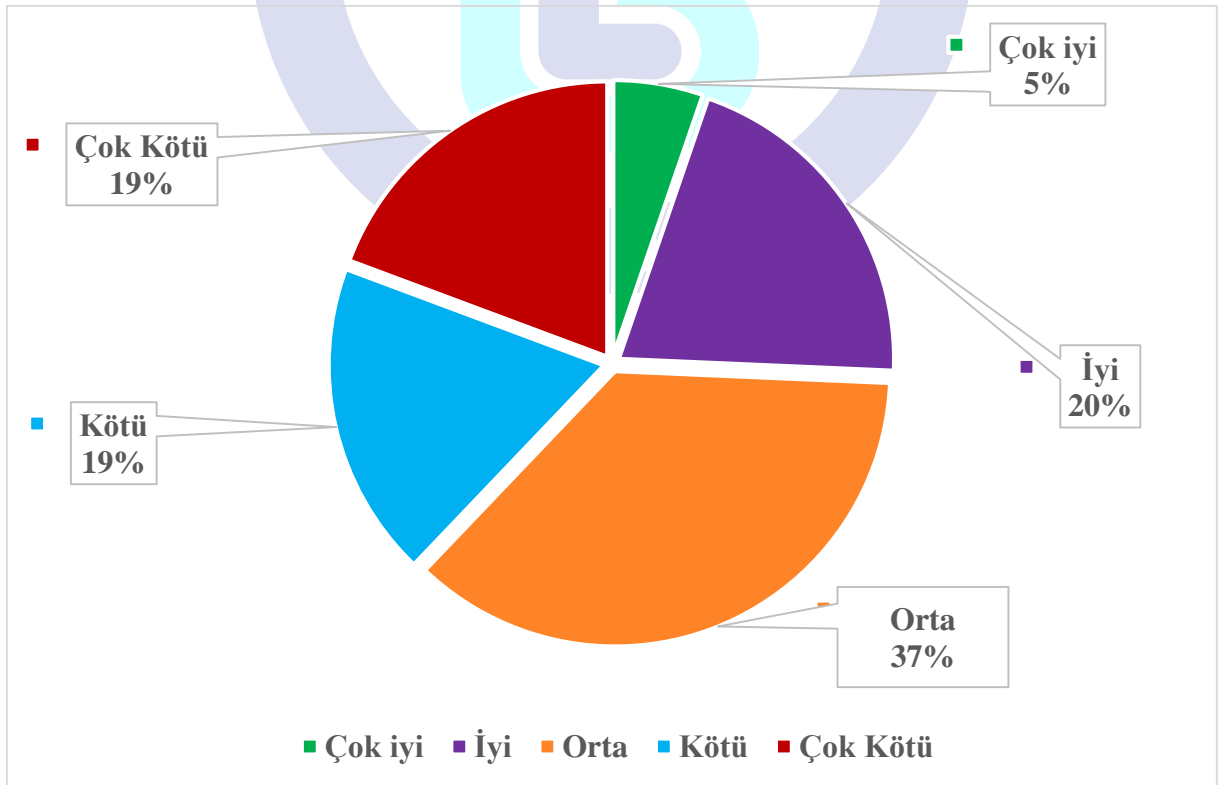
18) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Sunumu)



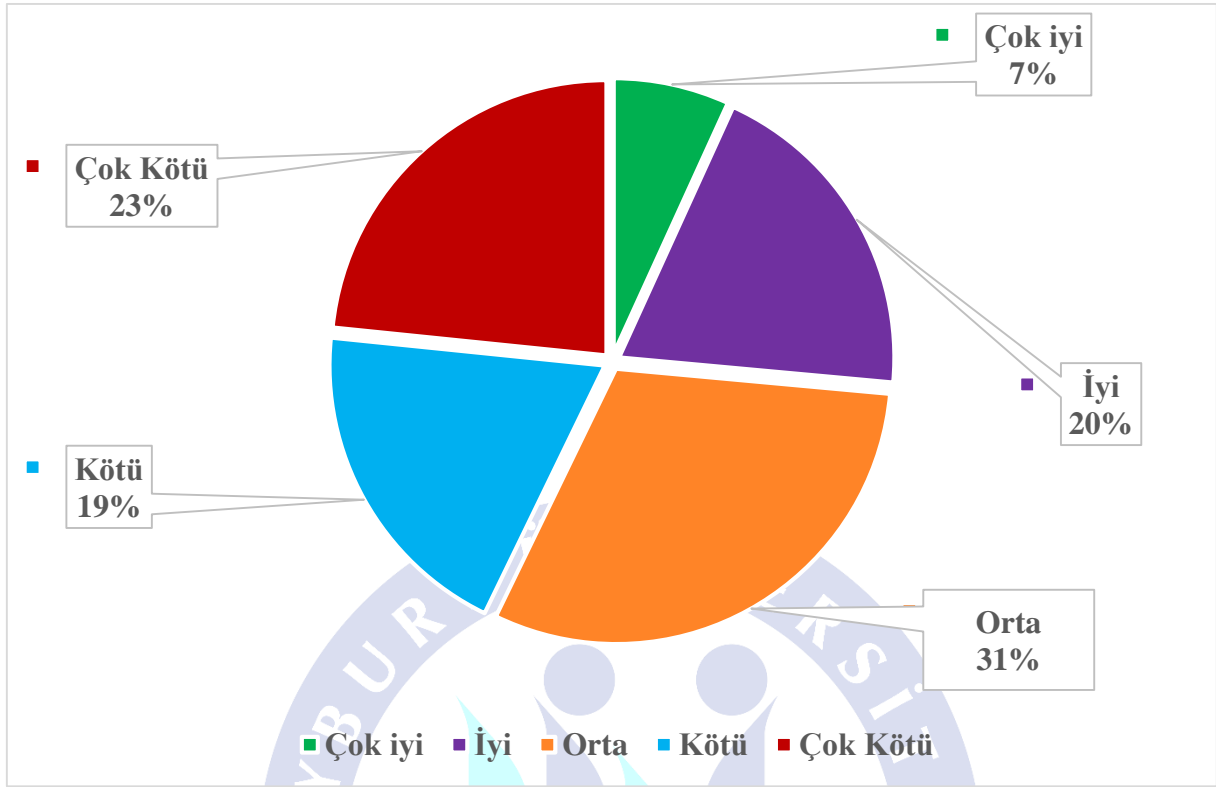
19) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Tadı Lezzeti)



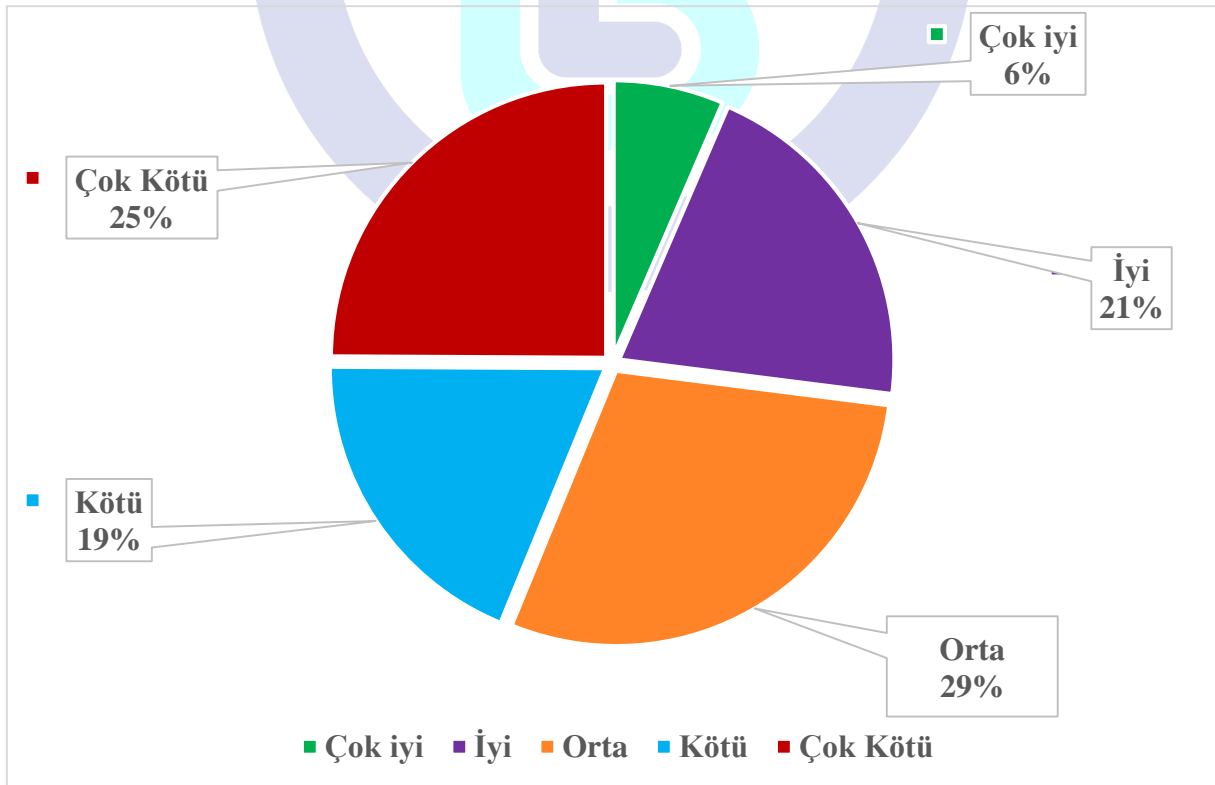
20) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Sıcaklığı)



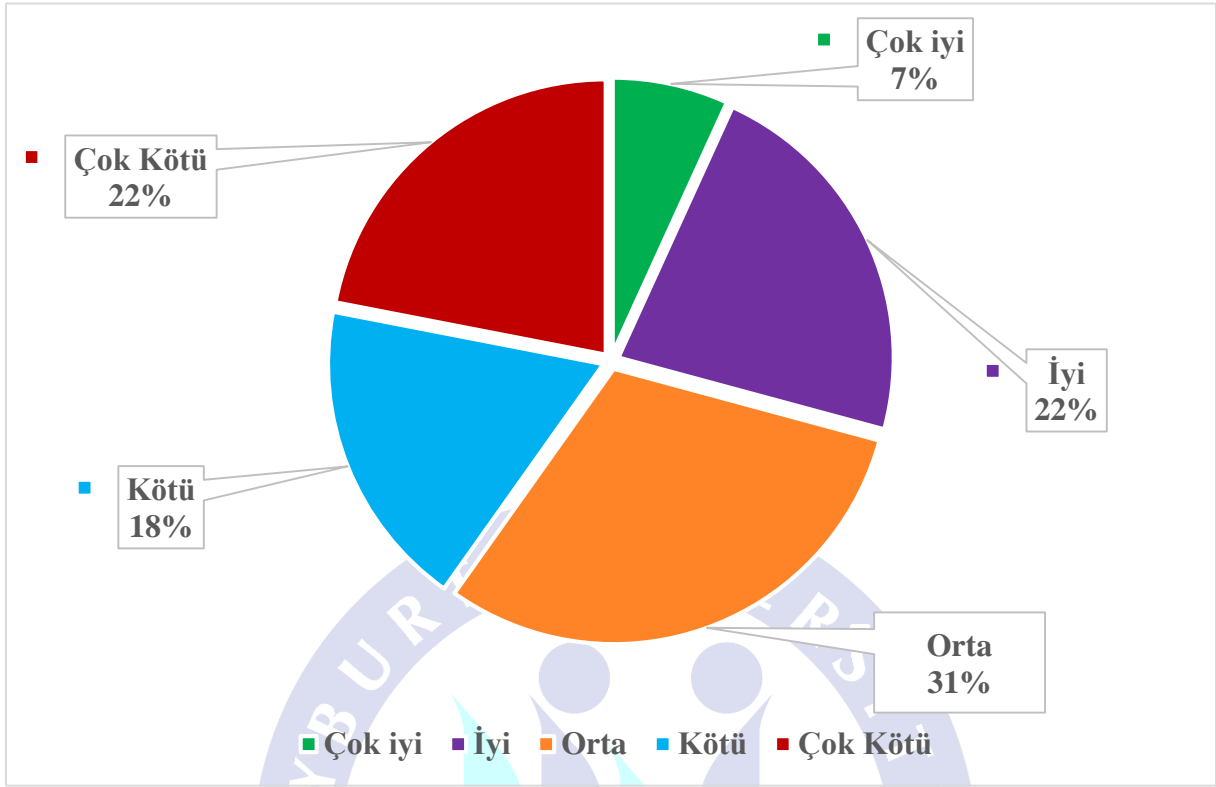
21) Salatalar ve Tatlılar (Sunumu)



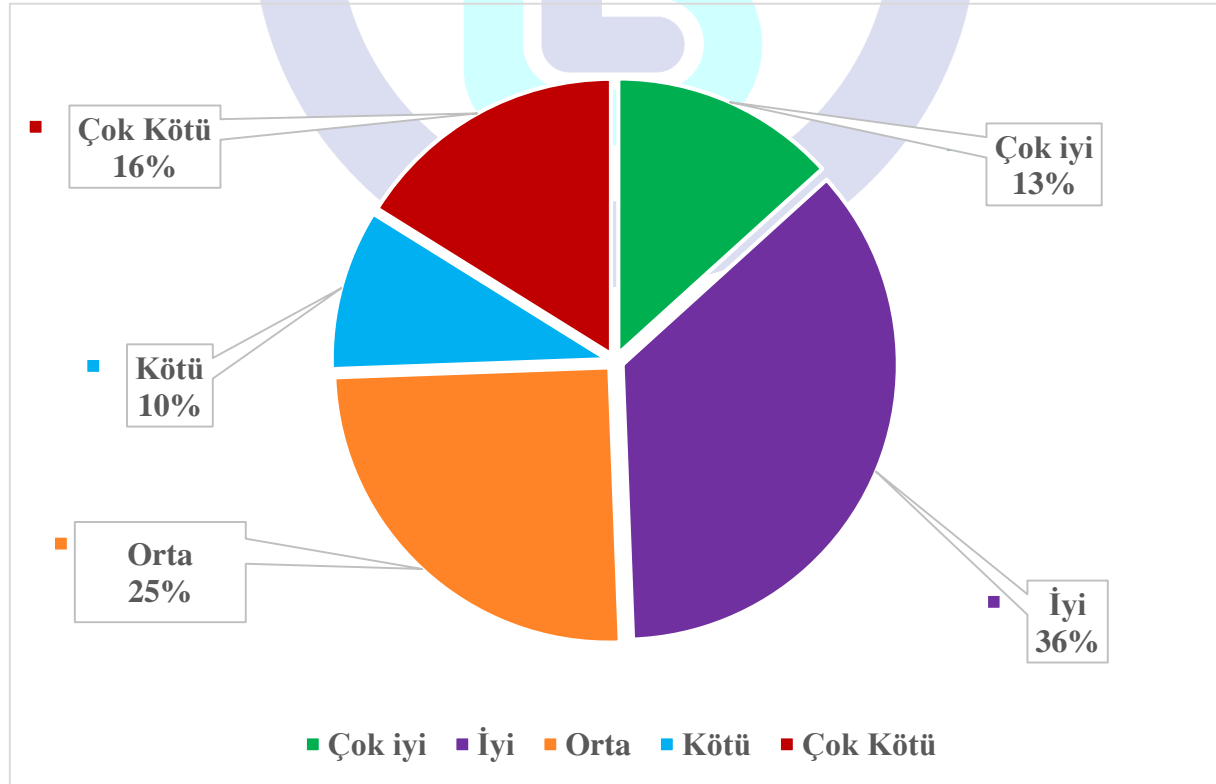
22) Salatalar ve Tatlılar (Tadı lezzeti)



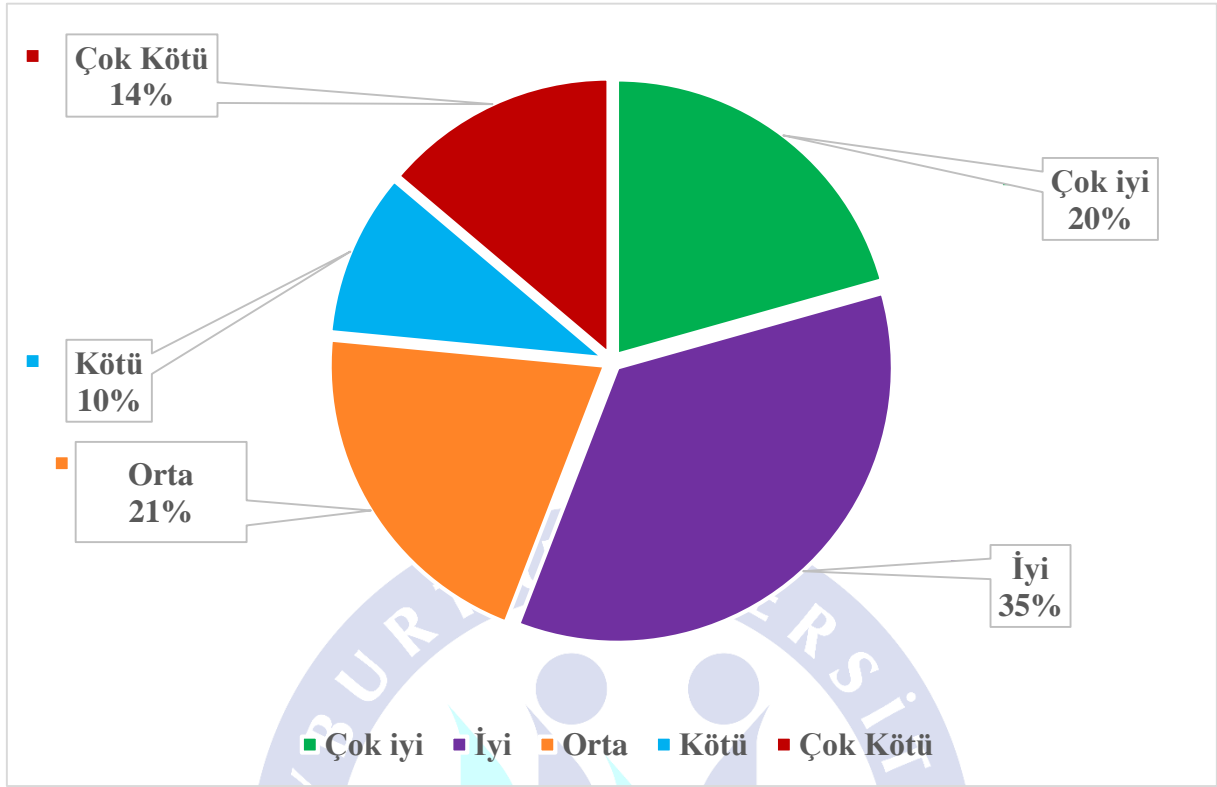
23) Salatalar ve Tatlılar (Tazeliği)



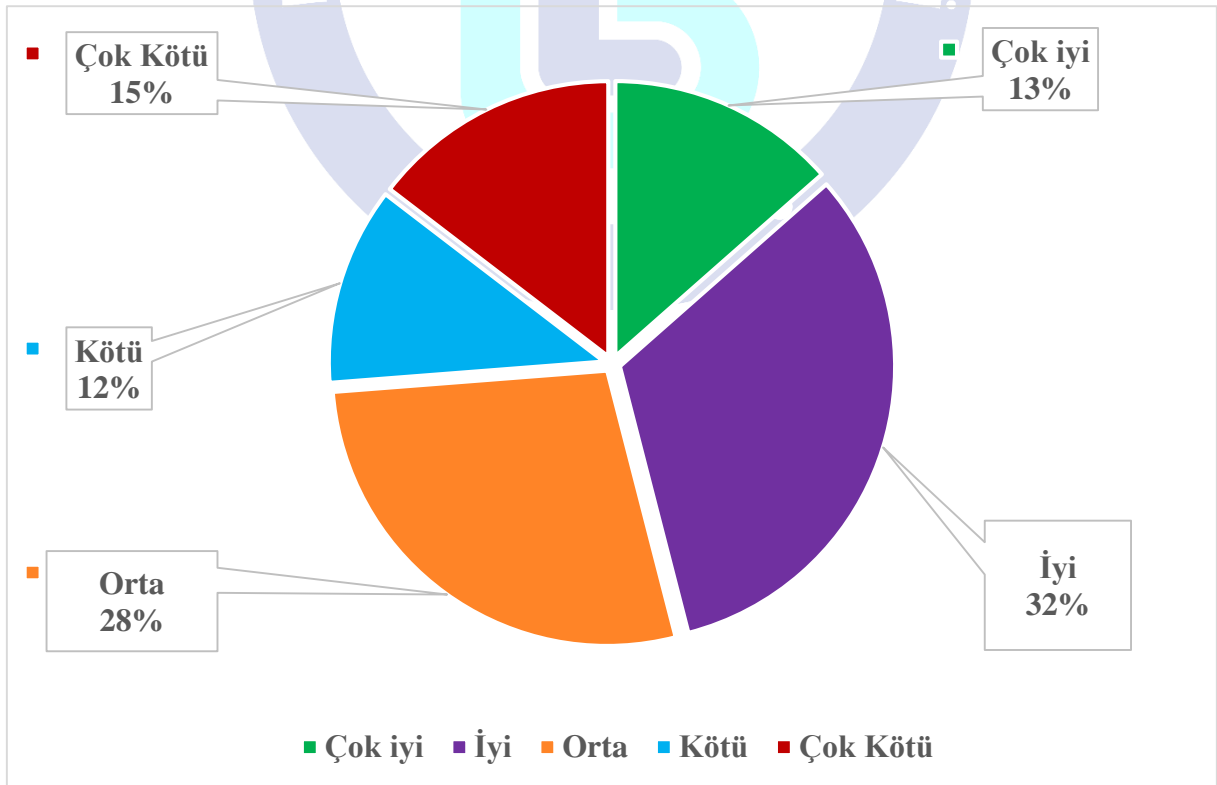
24) Yemekhane hizmetleri (Hizmet Akışı)



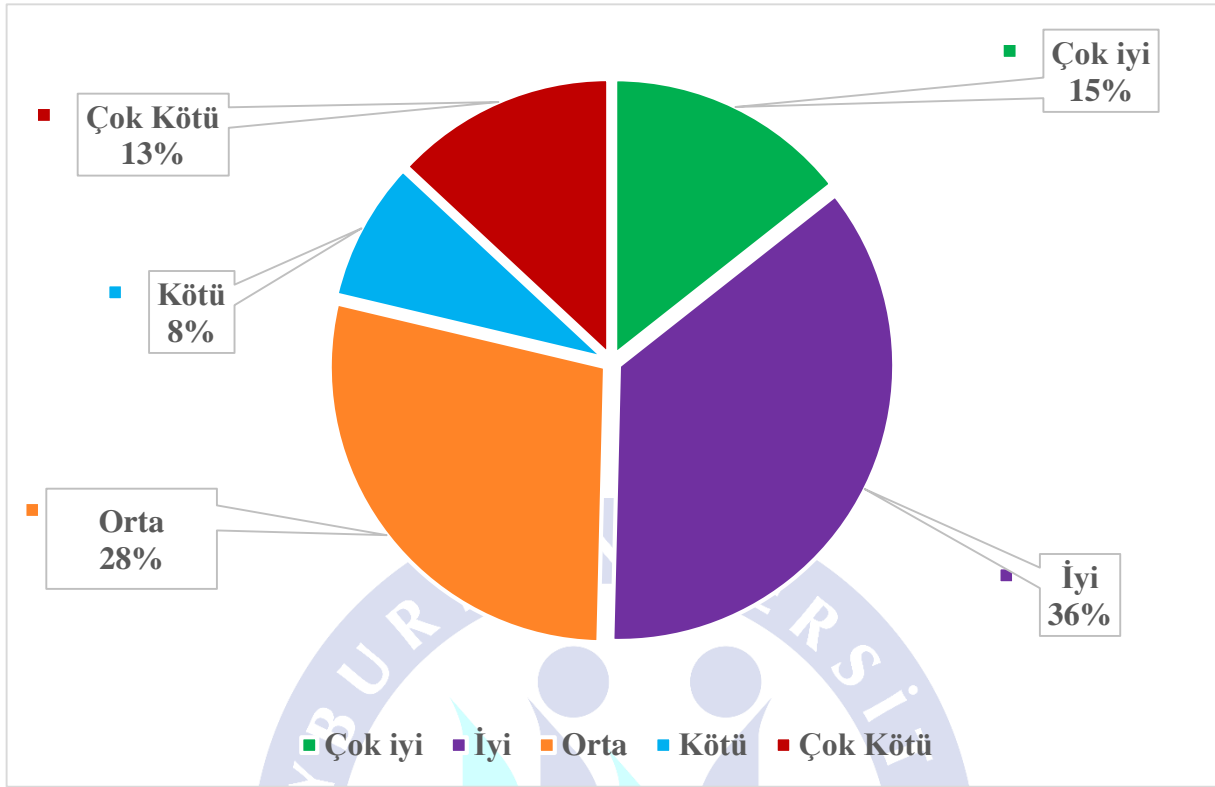
25) Yemekhane hizmetleri (Personelin Davranışı)



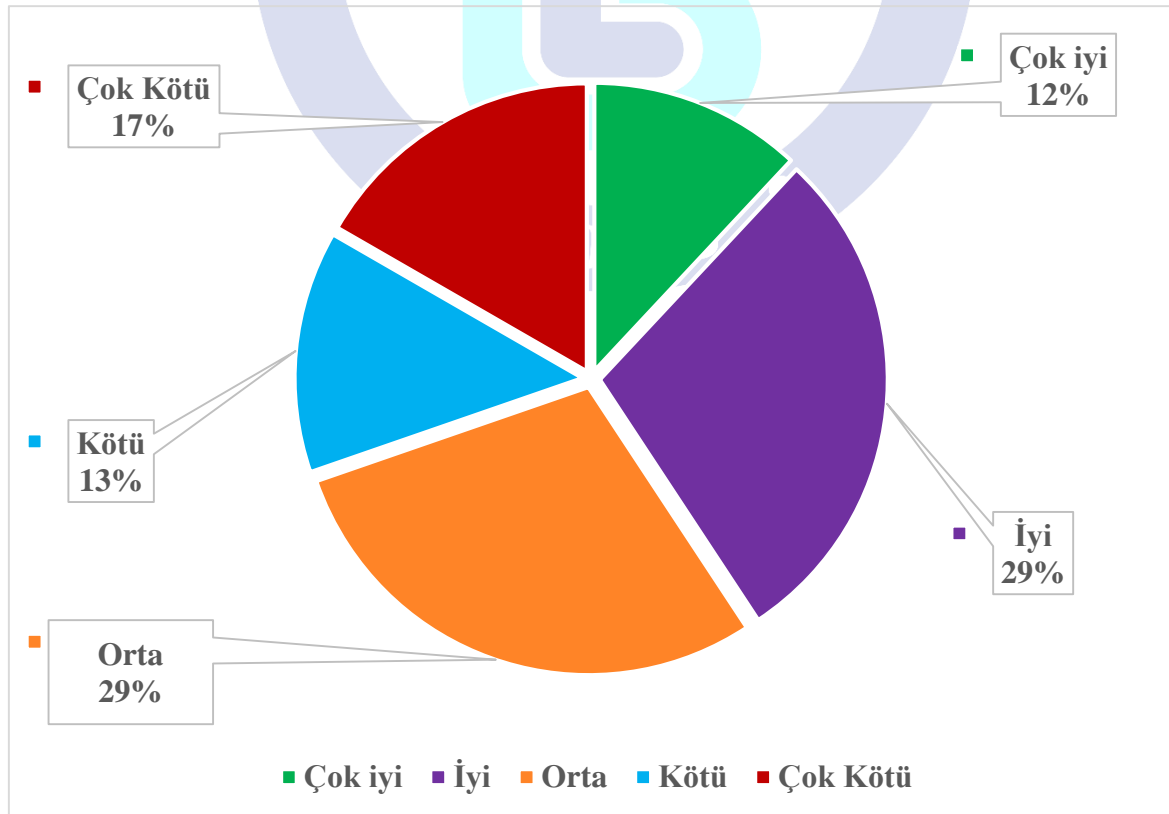
26) Yemekhane hizmetleri (Temizlik ve Hijyenik Kurallarına Uyulması)



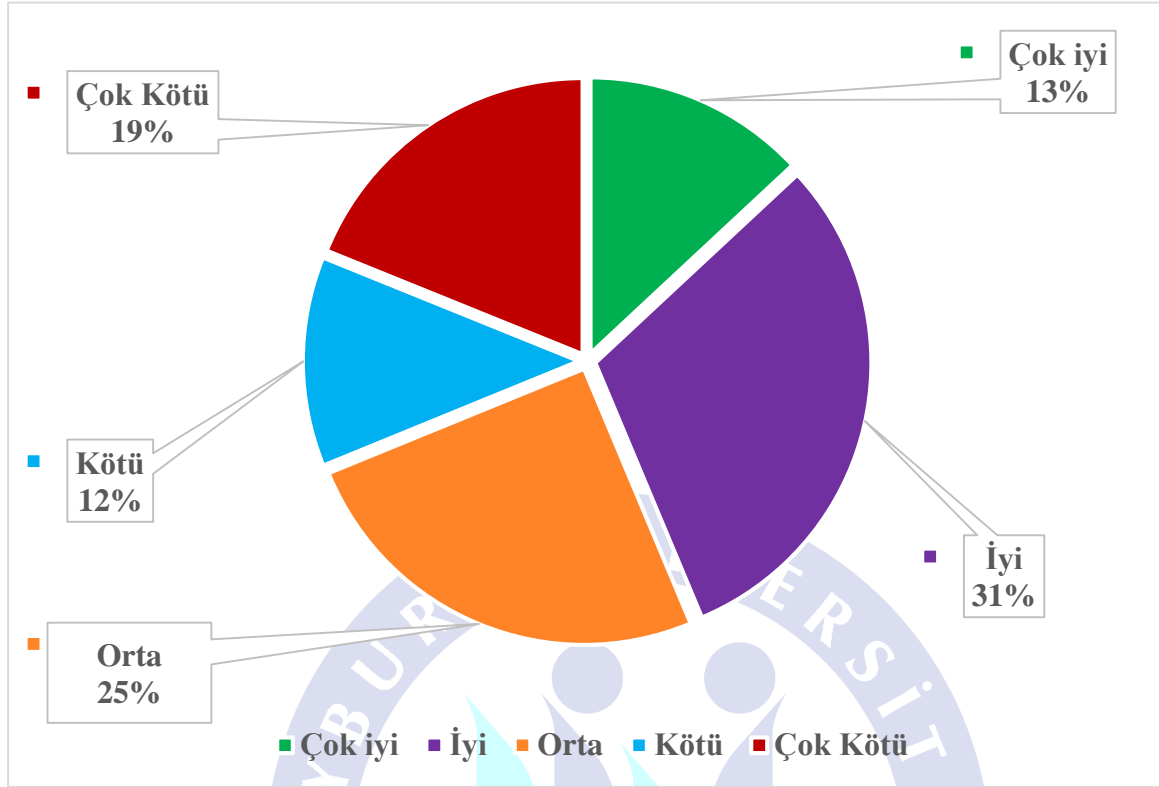
27) Yemekhane hizmetleri (Yemekhanelerin Temizliği)



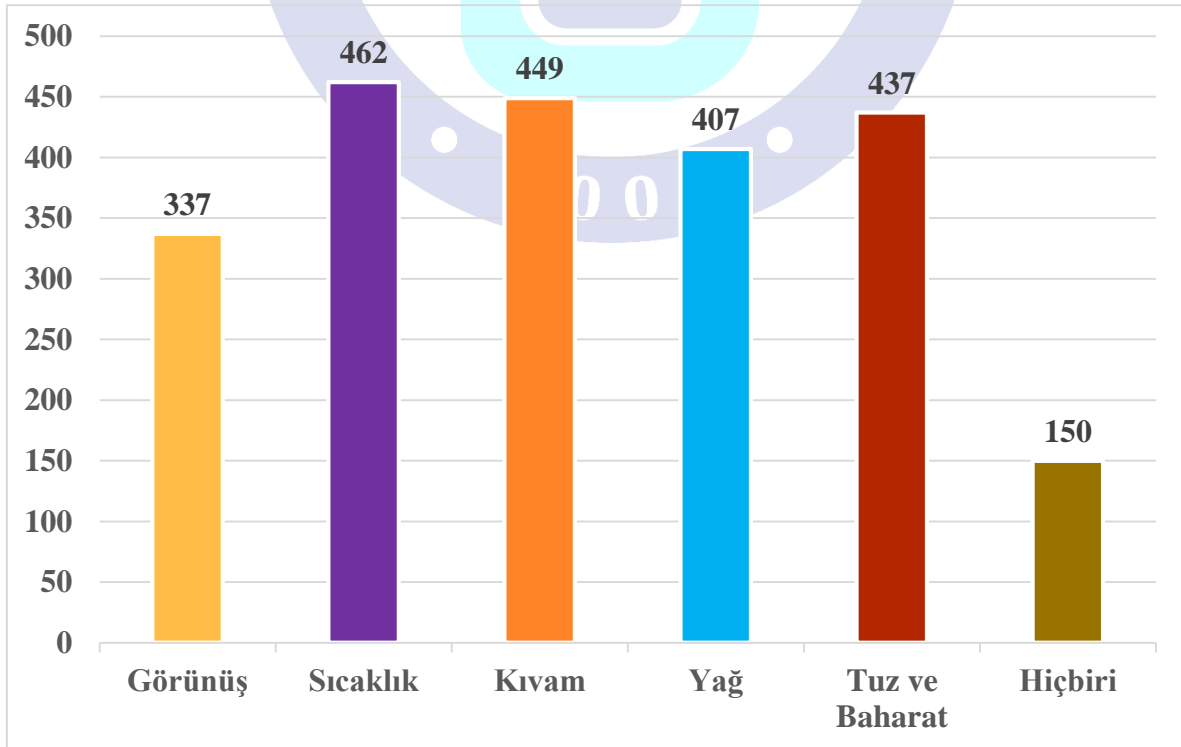
28) Yemekhane hizmetleri (Masa, örtü ve sandalyelerin temizliği)



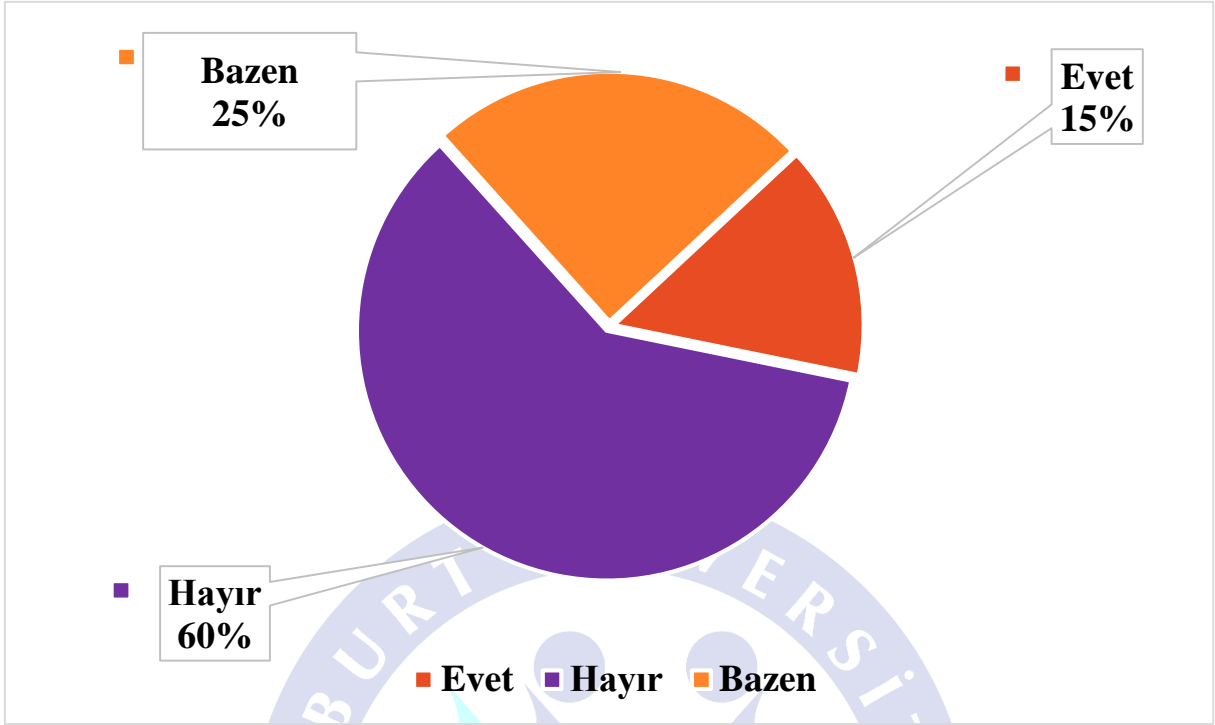
29) Yemekhane hizmetleri (Tabak, tepsi, çatal, bıçak, kaşık temizliği)



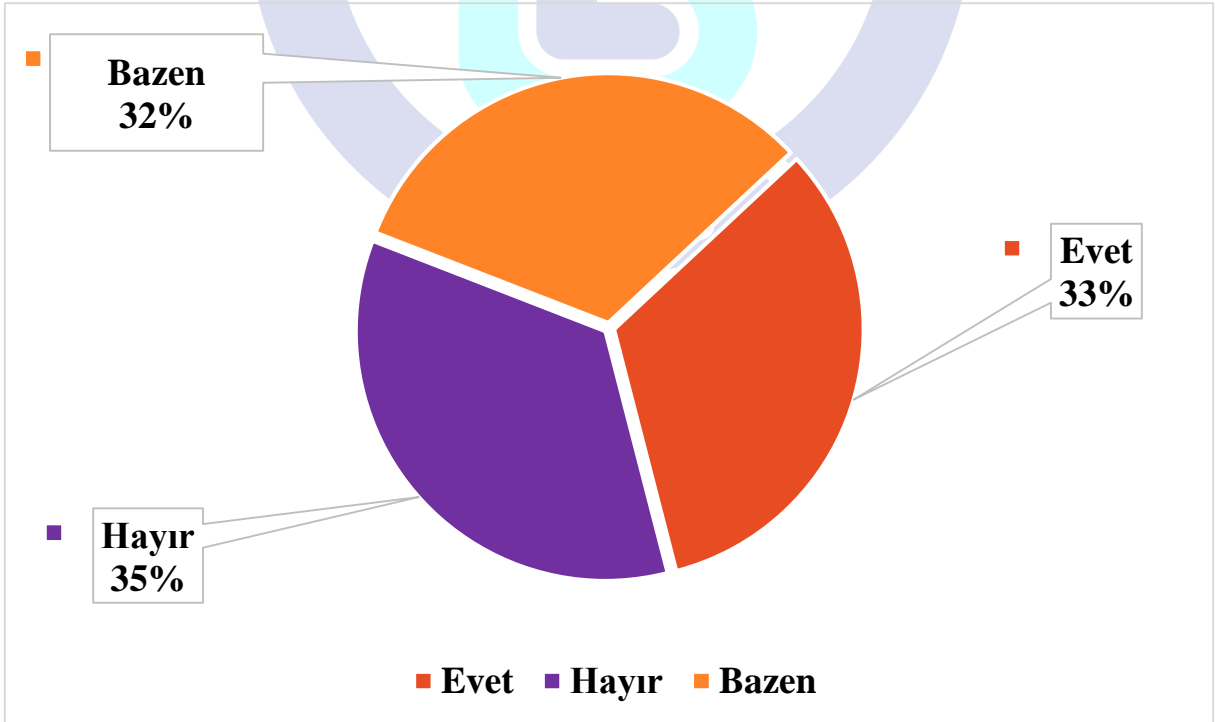
30) Yemeklerde aşağıda bulunanlardan beğenmediklerinizi işaretler misiniz?



31)Yemek porsiyonlarını doyurucu buluyor musunuz?



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





Sağlık Kültür ve Spor
Daire Başkanlığı