

2022 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 25 soru sorulmuştur. Ana kütleliyi oluşturan tüm birimlere ulaşılmak amaçlanmıştır. Araştırmaya katılım gönüllü tutulmuş ve veri toplama süreci sonunda 173 katılımcı sayısına ulaşılmıştır.

C-ARAŞTIRMAYLA İLGİLİ İSTATİSKLER

Bayburt Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından her yıl yapılan yemekhane memnuniyet anketi 19-31 Aralık 2022 tarihleri arasında yapılmıştır.

Akademik ve İdari Personelimize yönelik yapılan ankete 173 kişi katılmıştır.

Katılımcıların 52’si Kadın, 121’i Erkek

Katılımcıların 77’si İdari Personel, 96’sı Akademik Personel

Katılımcıların 83’ü Baberti Külliyesinden,

86’sı Dede Korkut Külliyesinden,

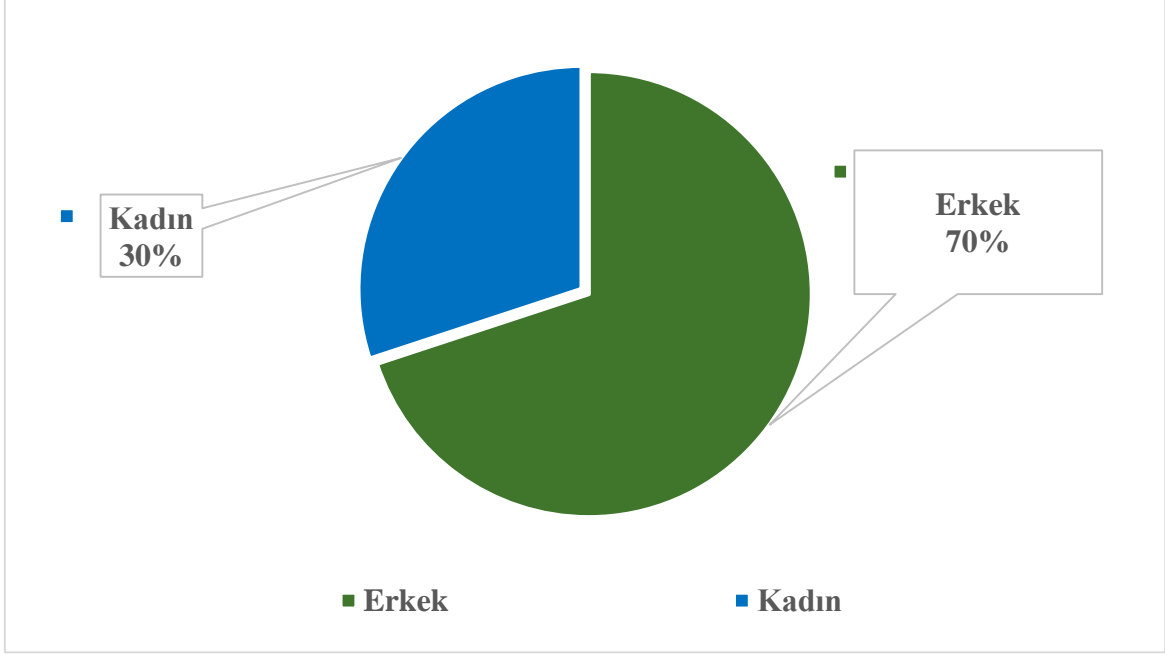
2’si Demirözü Külliyesinden,

2’si Aydıntepe Külliyesinden Yemek Hizmeti Almıştır.

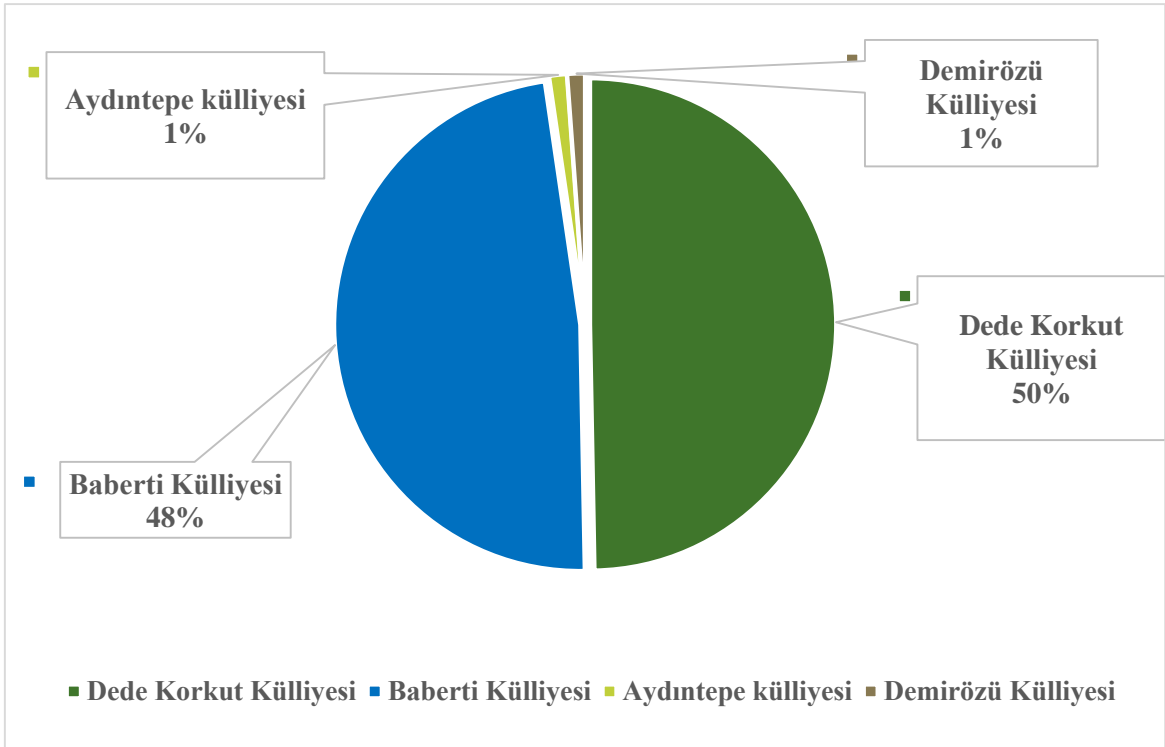
D-ARAŞTIRMA SORULARI VE CEVAPLAR

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.

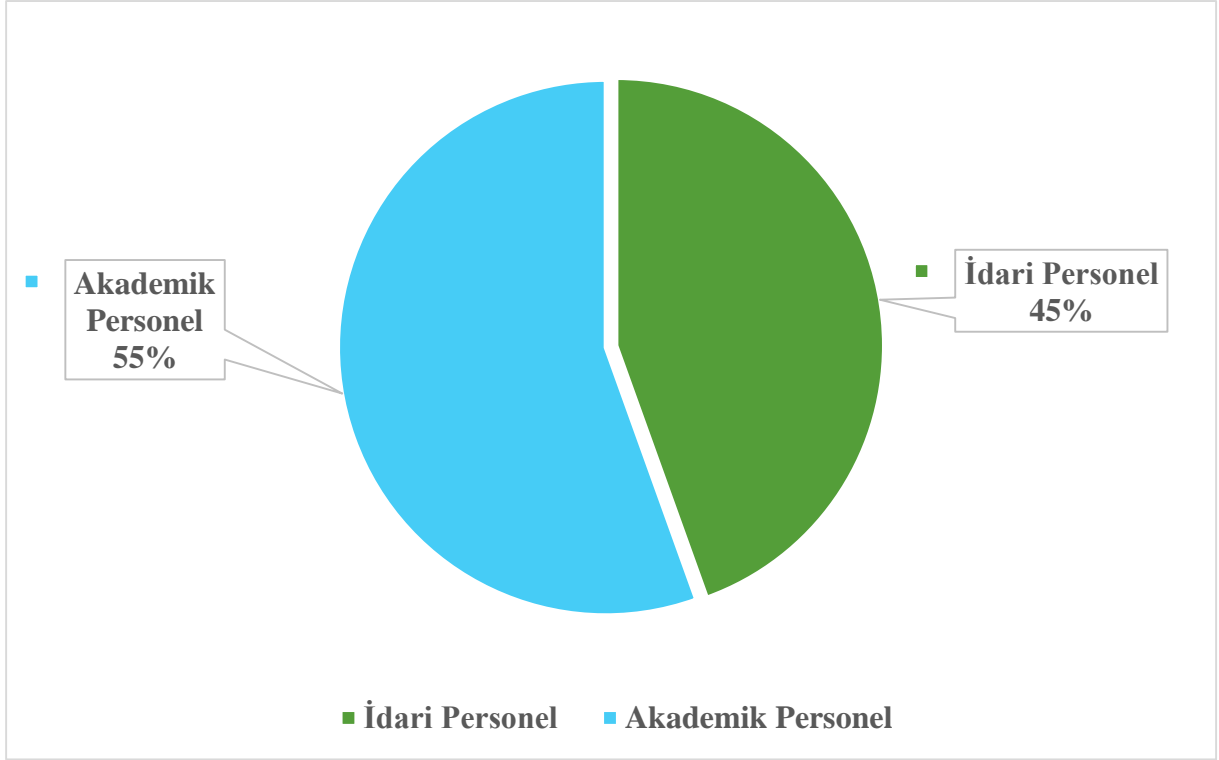
1) Cinsiyet



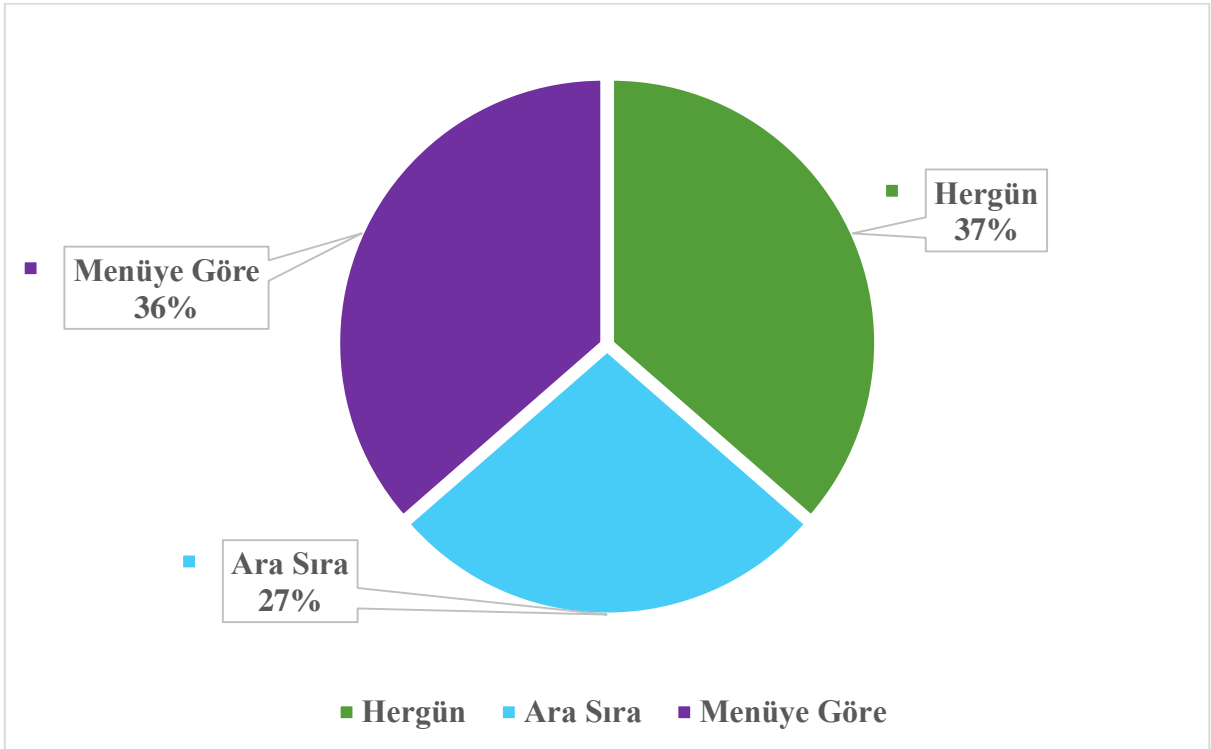
2- Yemekhane hizmeti aldığımız yerleşke



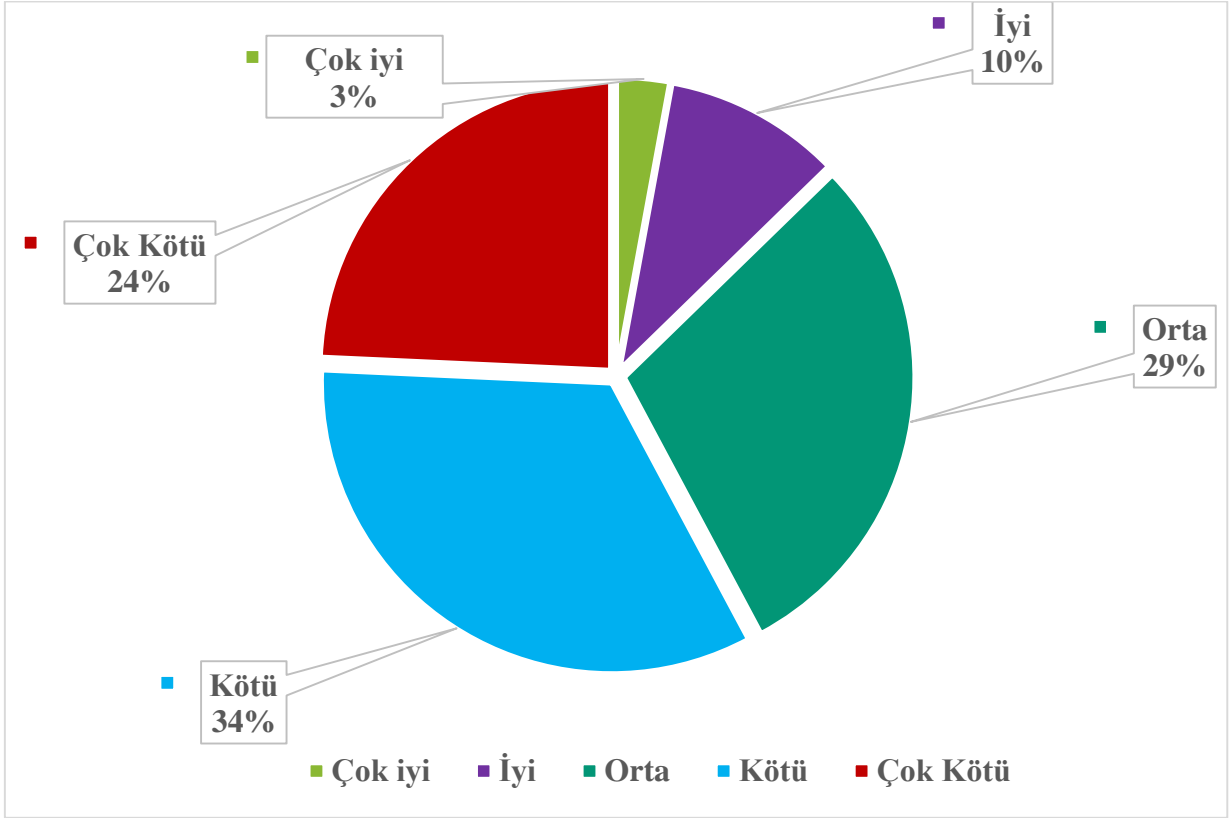
3- Personel Türü



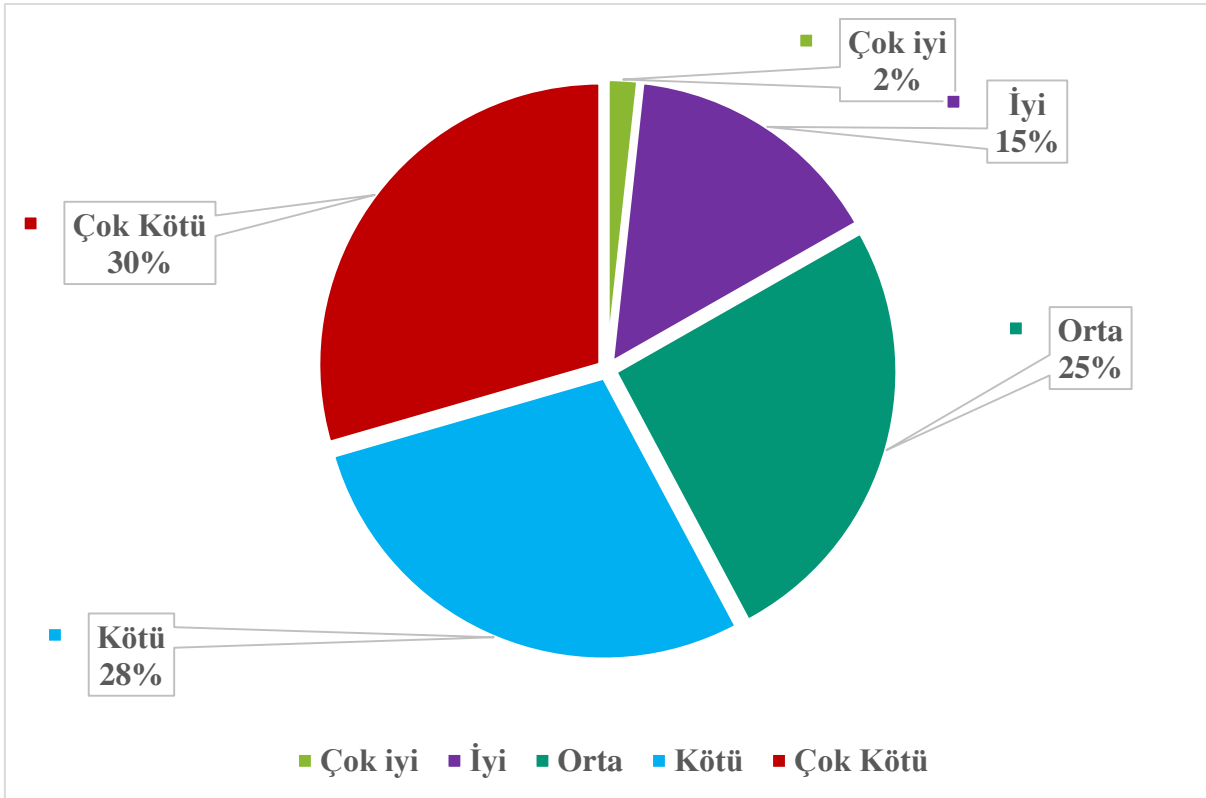
4) Yemekhane ne sıklıkla yemek yiyorsunuz?



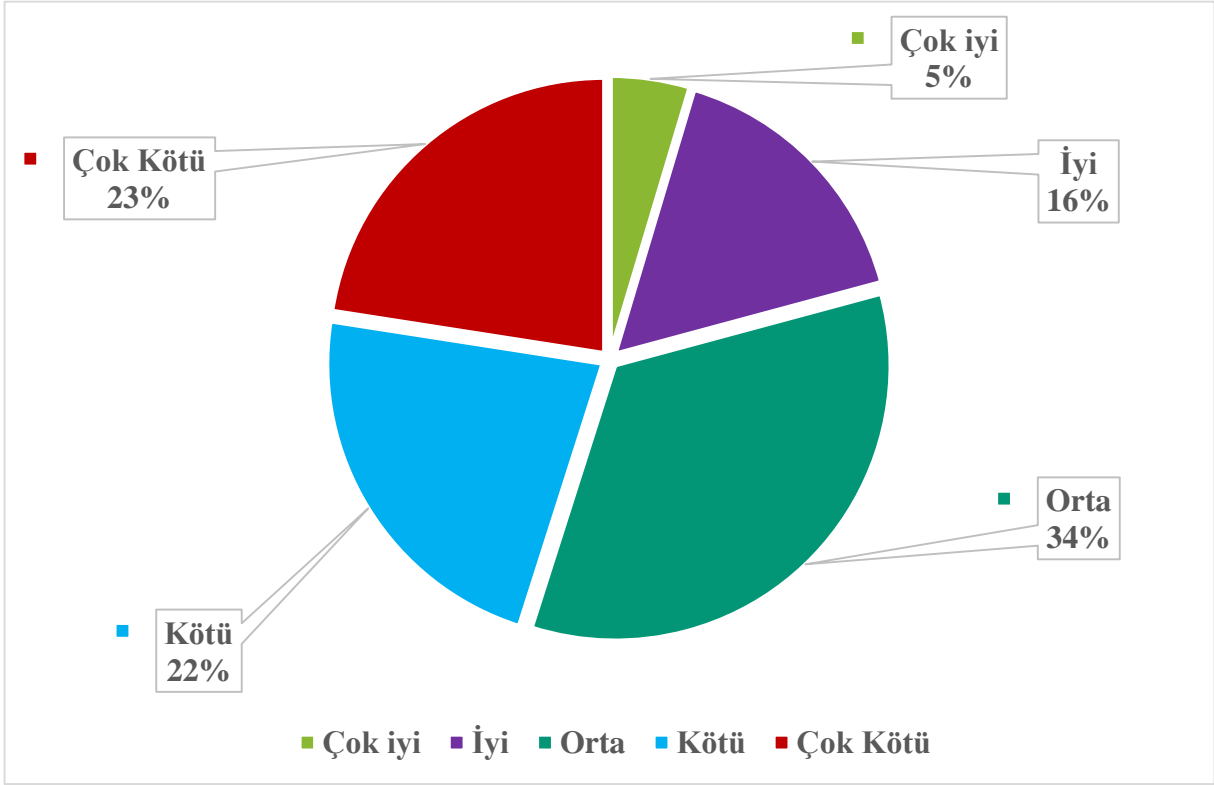
5) Genel Olarak Menüler



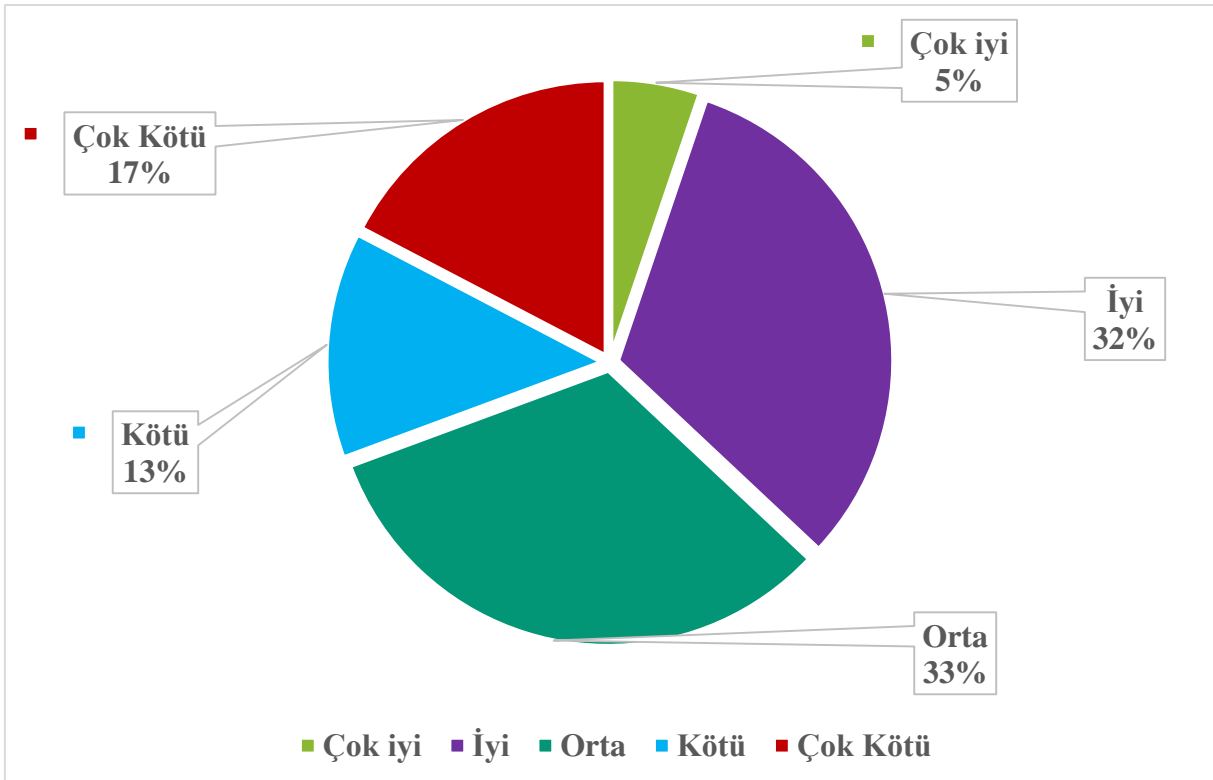
6) Menüde yer alan yemeklerin uyumu



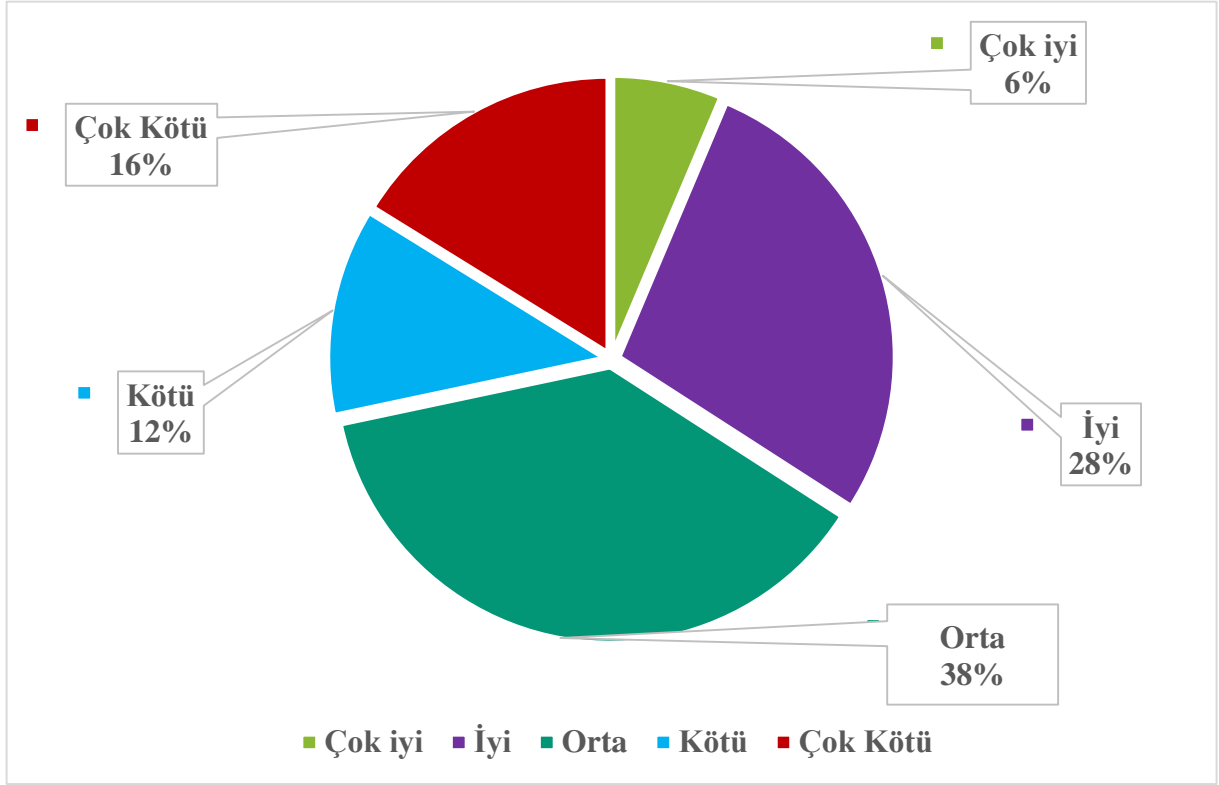
7) Menüde yer alan yemeklerin çeşitliliği



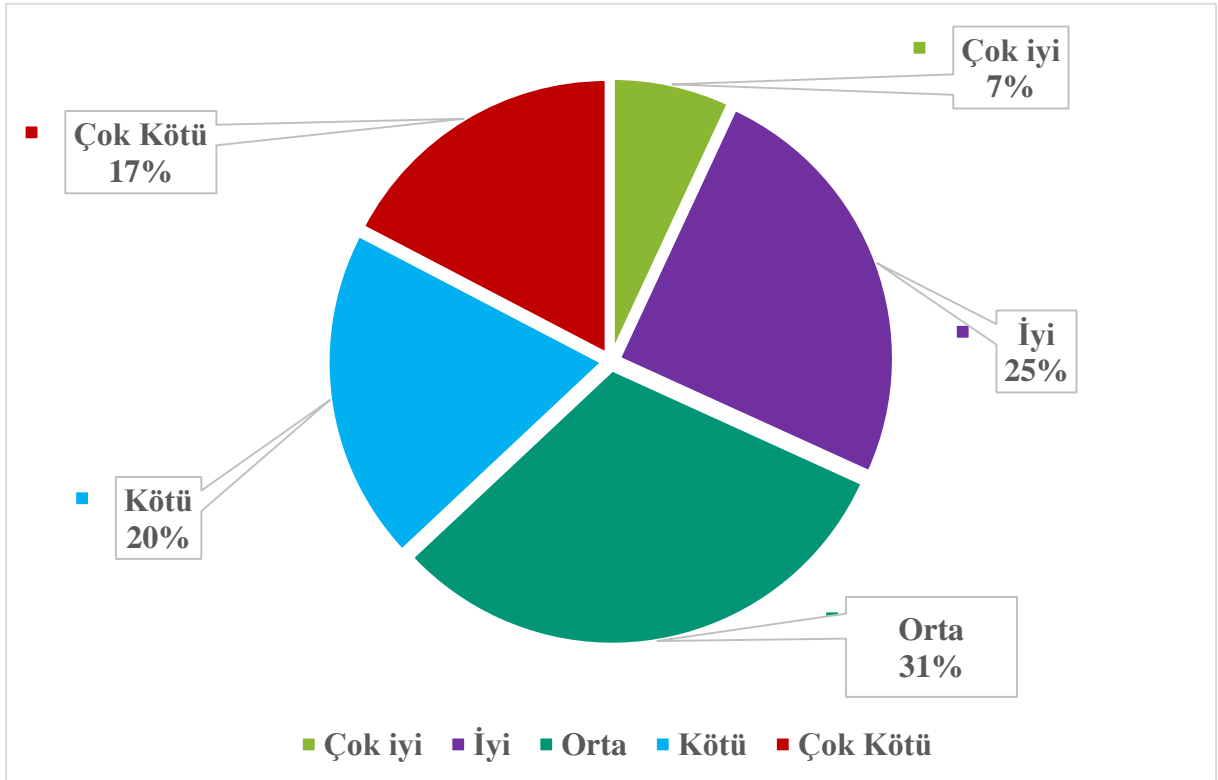
8) Yemeklerin Tazeliği



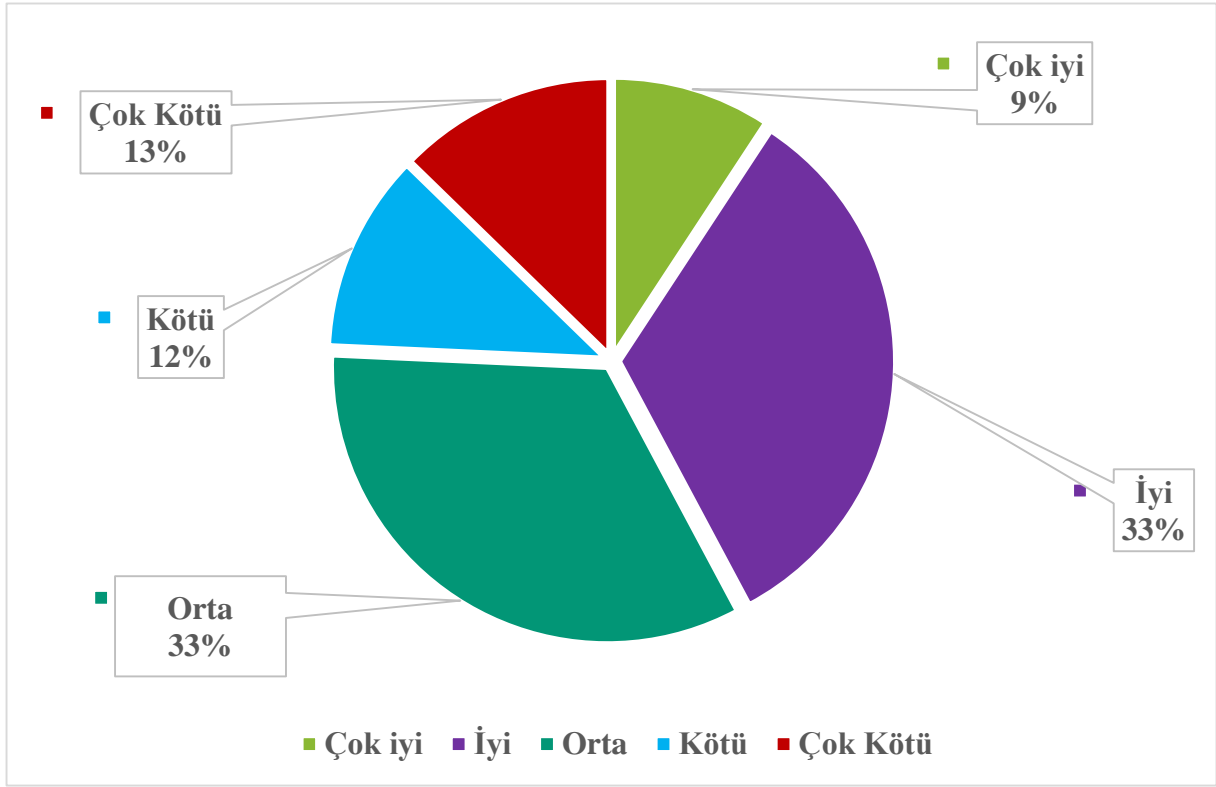
9) Yemeklerin Sağlık Kurallarına Uygunluğu



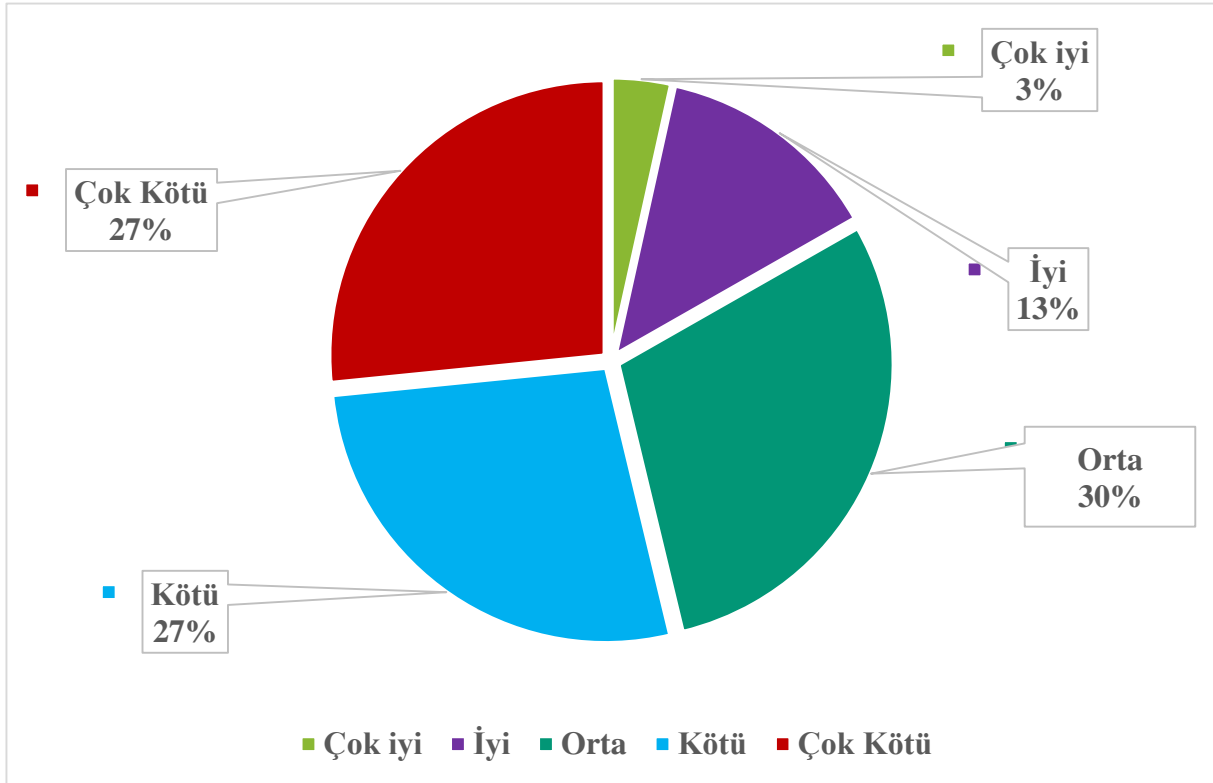
10) Çorbalar (Sunumu)



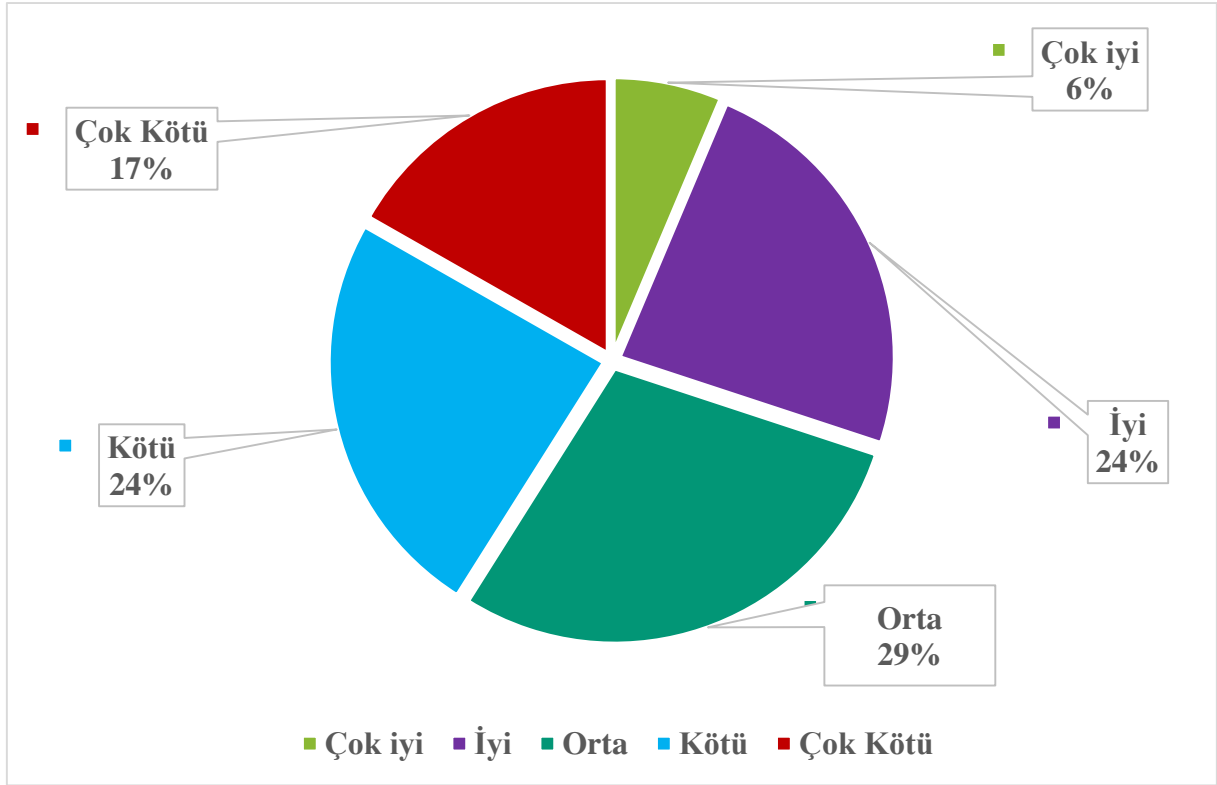
11) orbalar (Sıcaklığı)



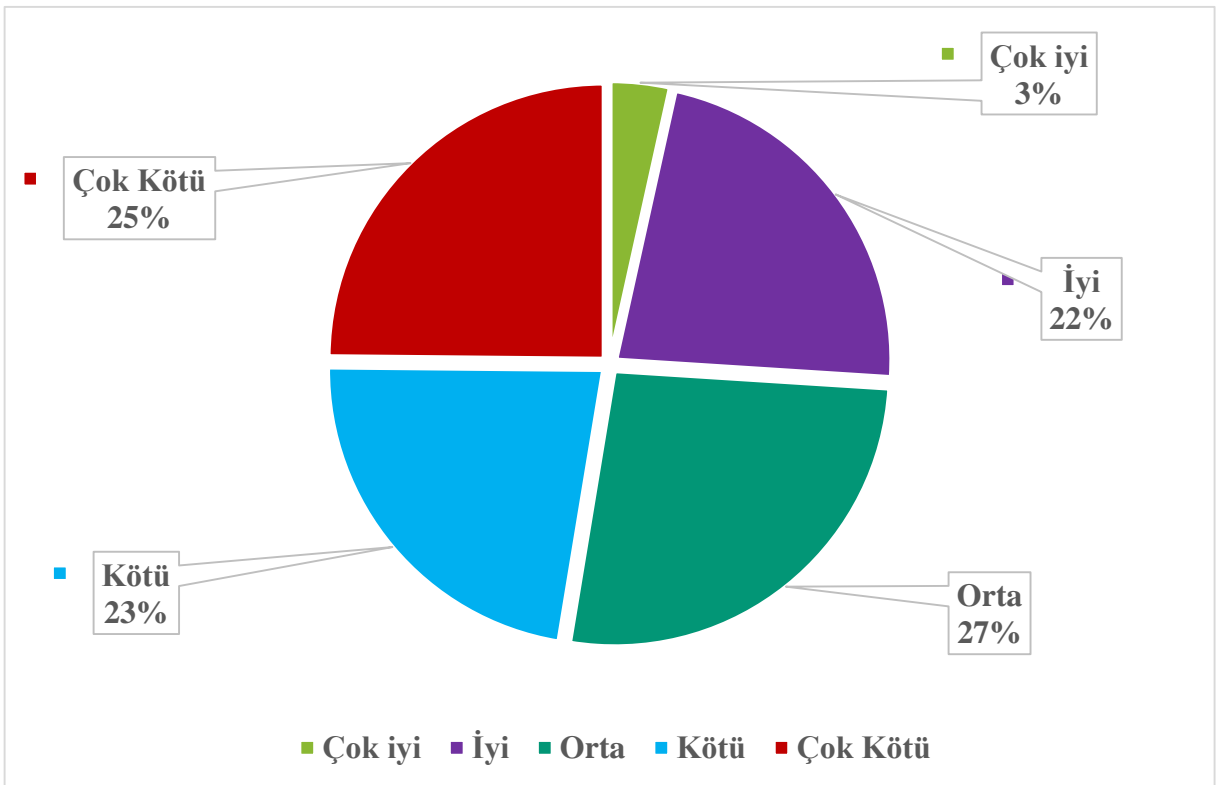
12) Et yemekleri (Sunumu)



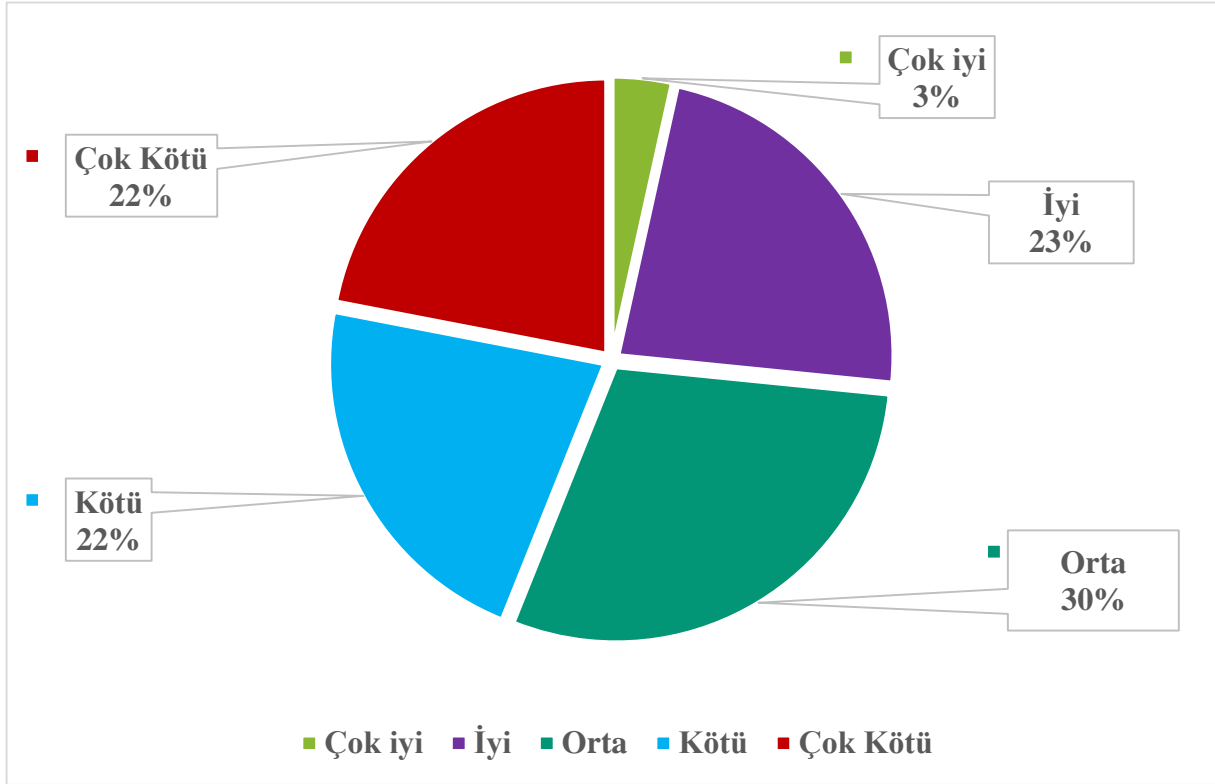
13) Et yemekleri (Sıcaklığı)



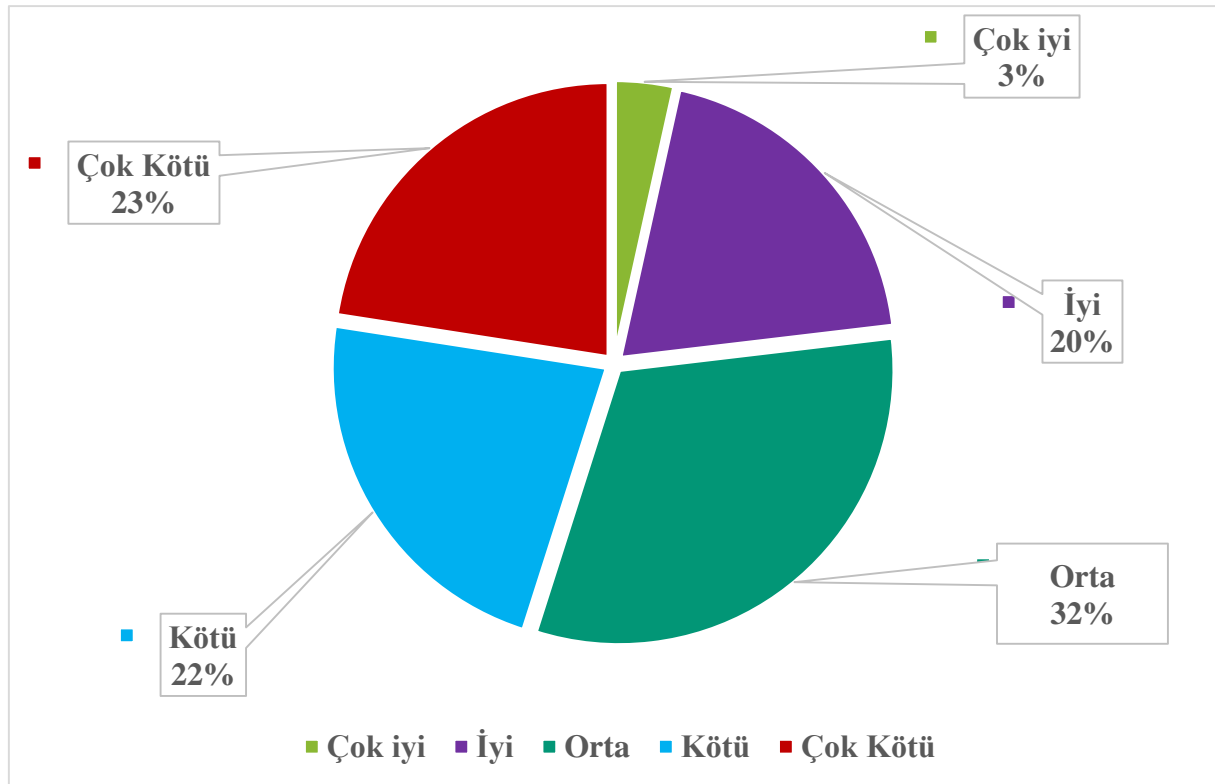
14) Pilav, makarna, börekler vb. (Sunumu)



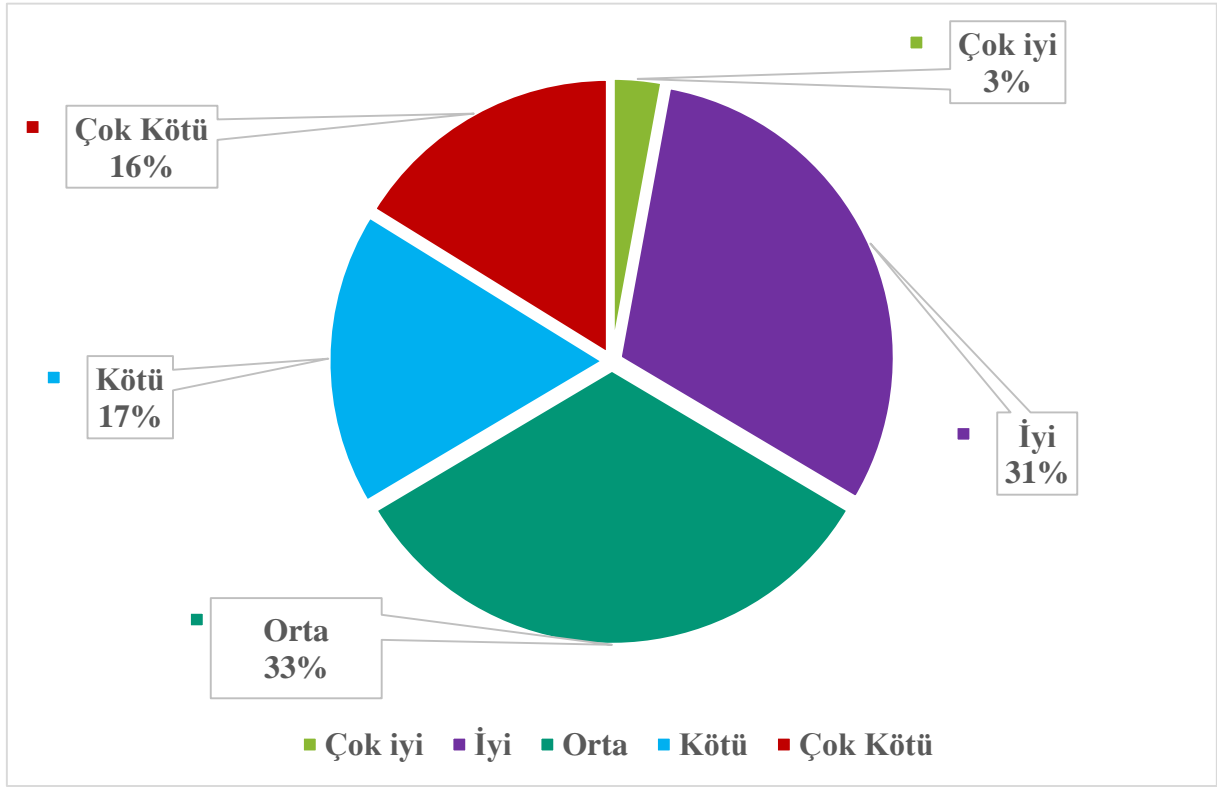
15) Pilav, makarna, börekler vb. (Sıcaklığı)



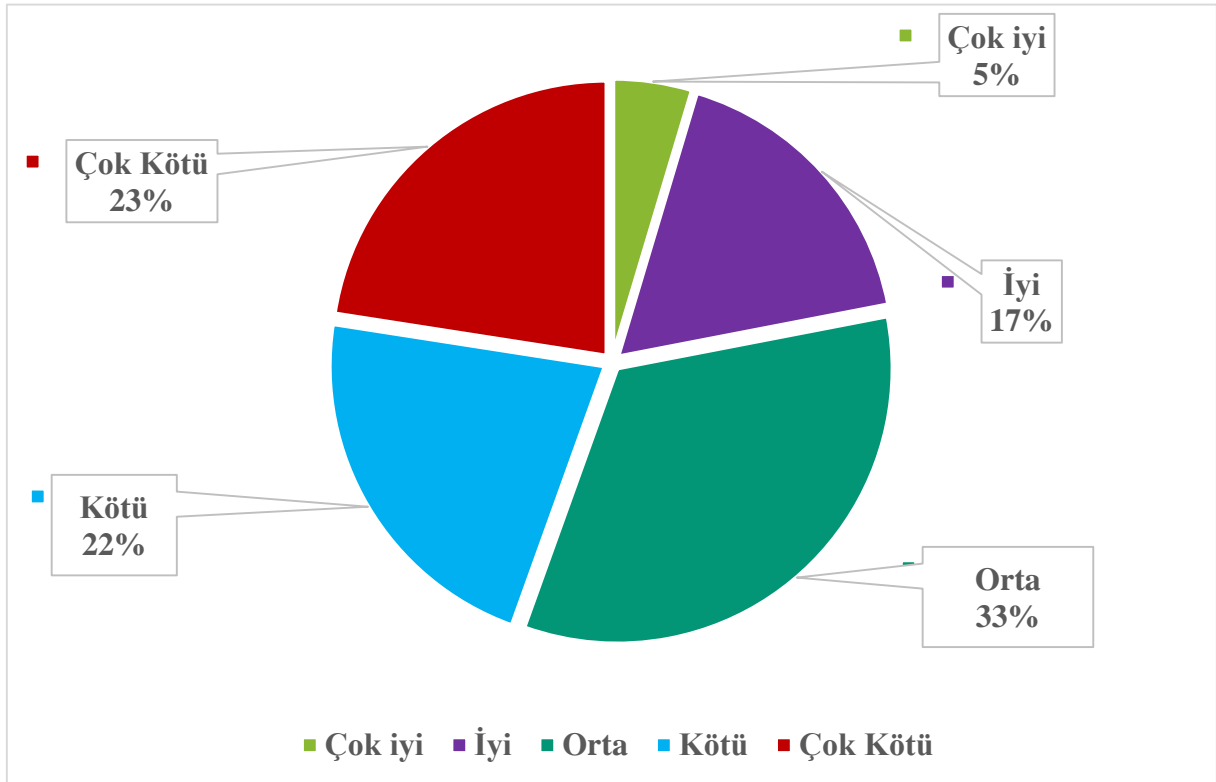
16) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Sunumu)



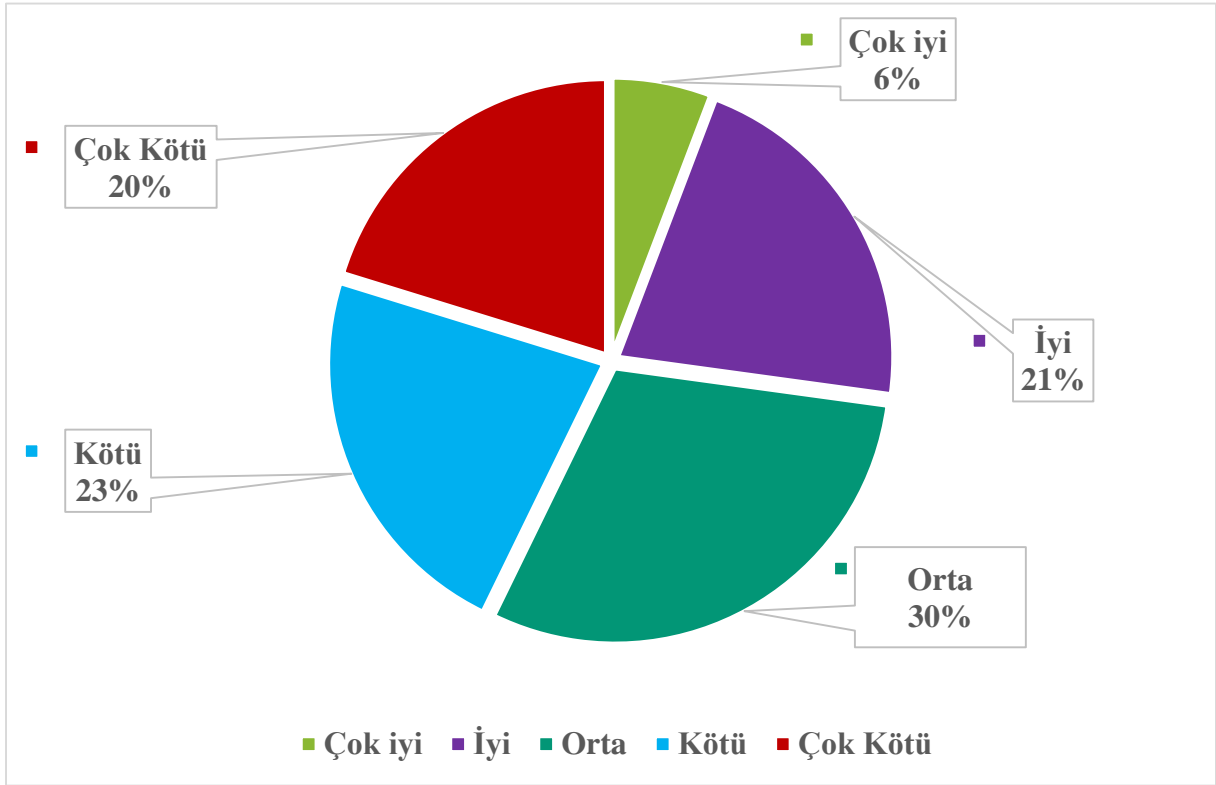
17) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Sıcaklığı)



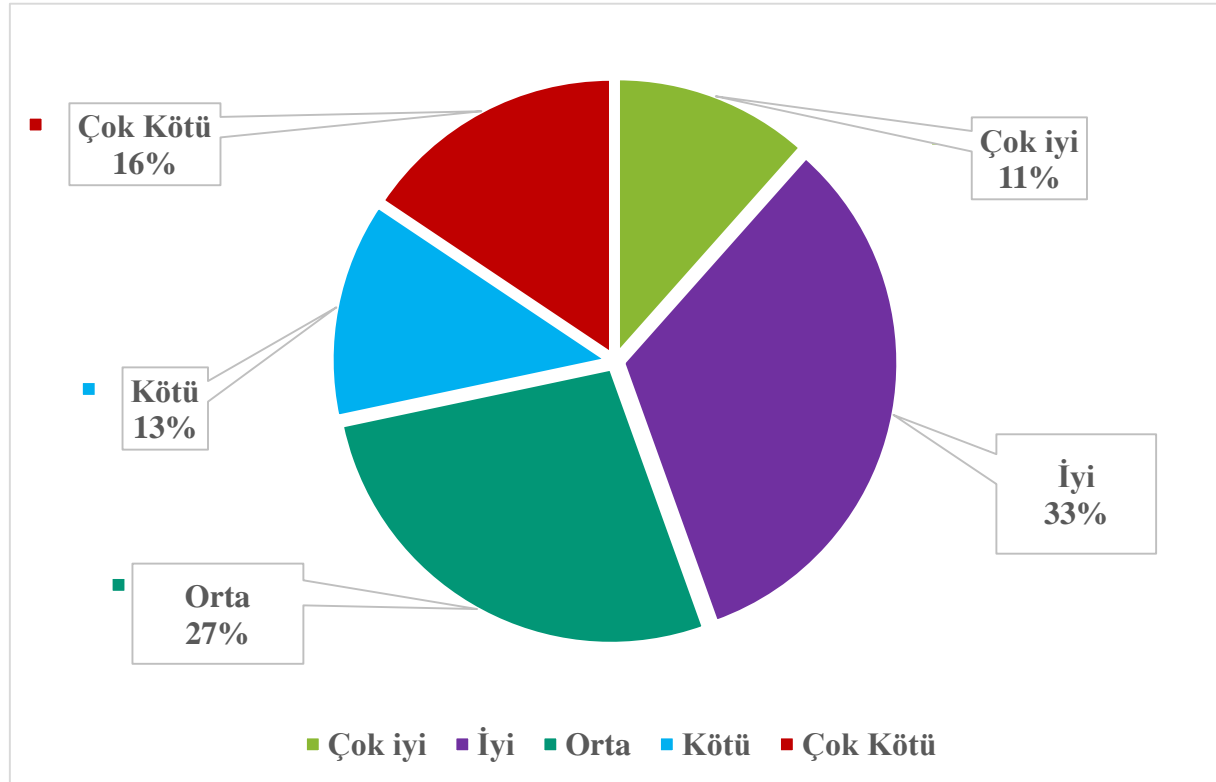
18) Salatalar ve Tatlılar (Sunumu)



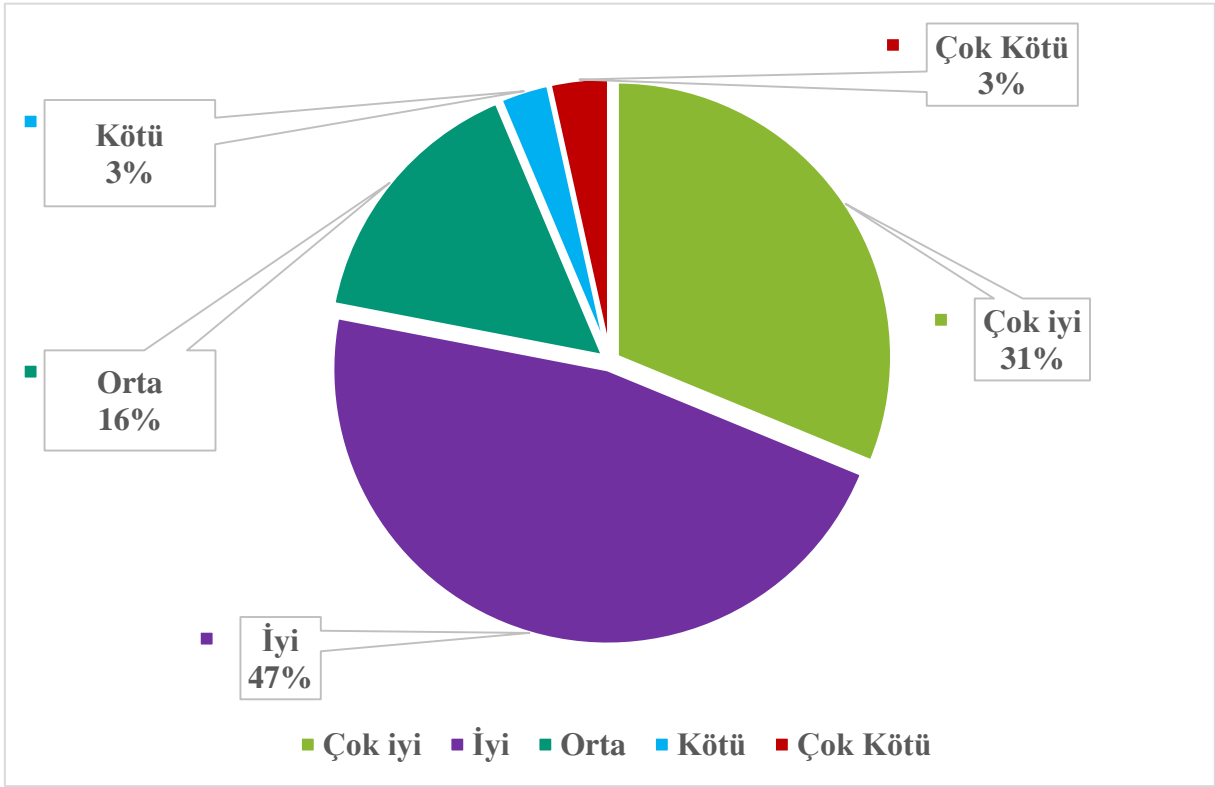
19) Salatalar ve Tatlılar (Tazeliği)



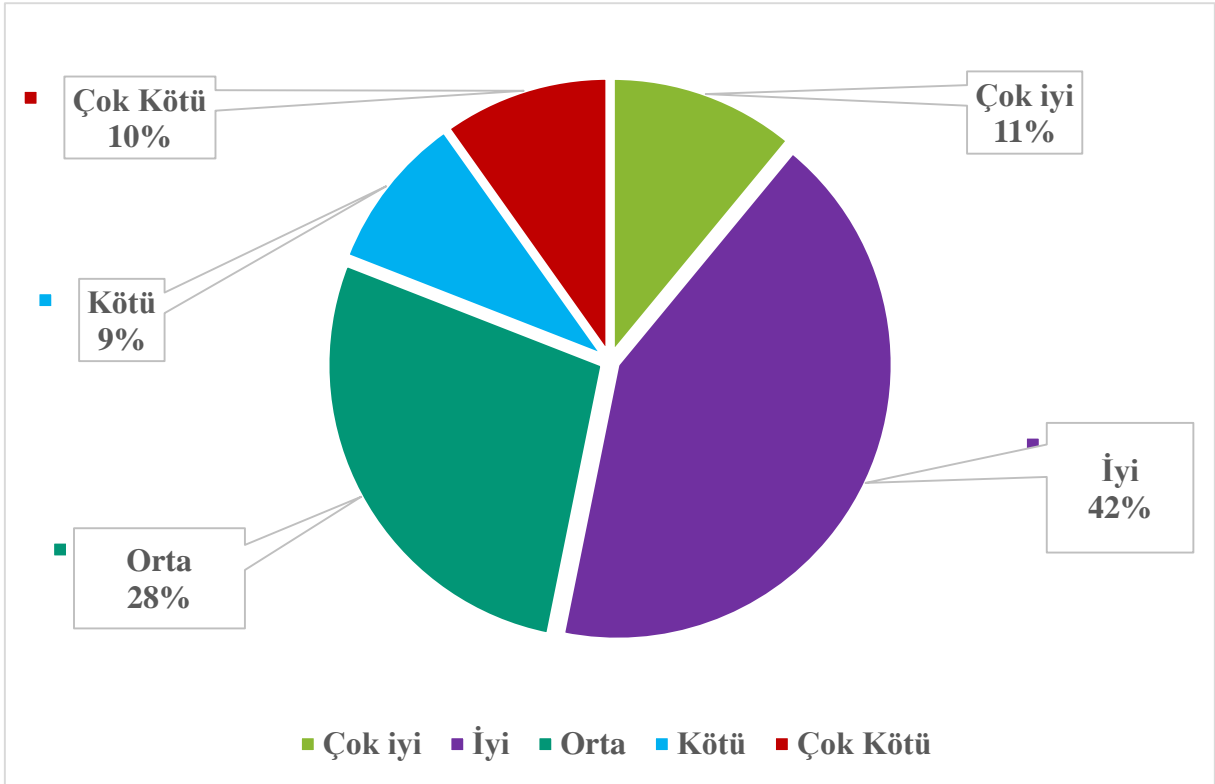
20) Yemekhane hizmetleri (Yemek Sunumu ve Servis)



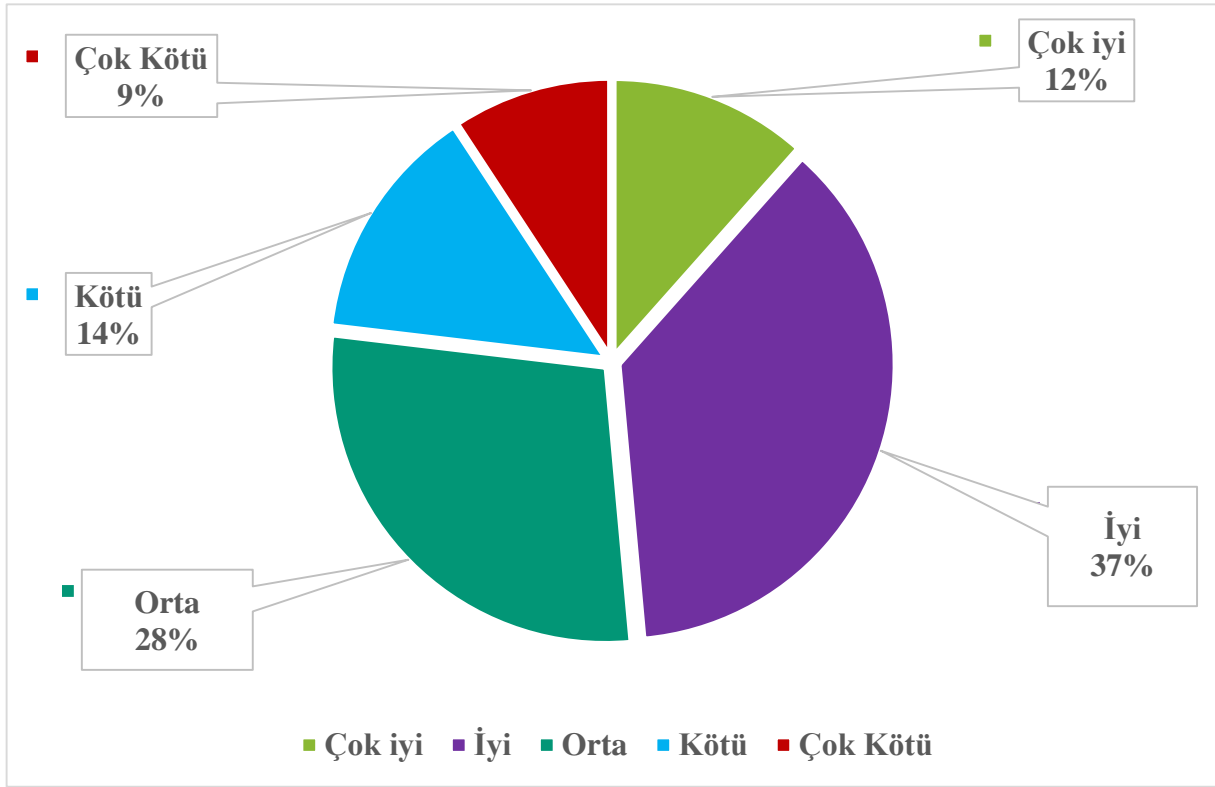
21) Yemekhane hizmetleri (Personelin Davranışı)



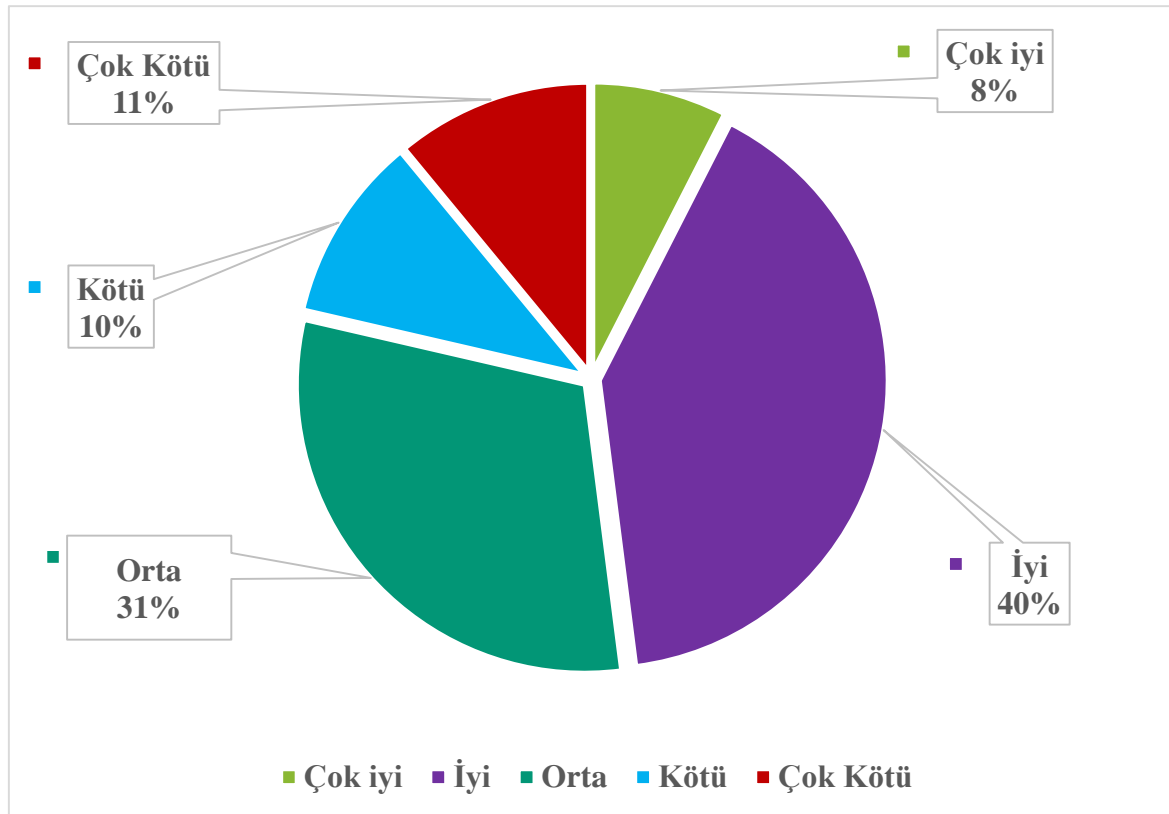
22) Yemekhane hizmetleri (Masa, Sandalye vb. Temizliği)



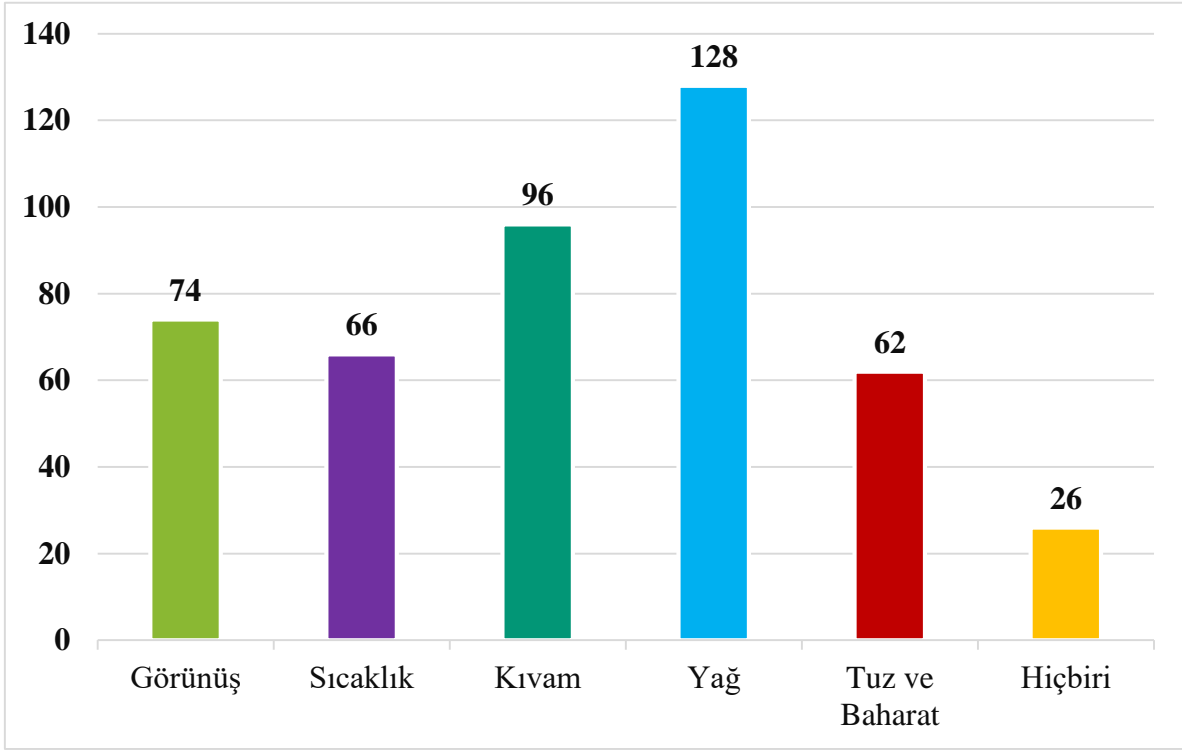
23) Yemekhane hizmetleri (Tabak, tepsi, çatal, bıçak, kaşık temizliği)



24) Yemekhane hizmetleri (Lavabo temizliği)



25) Yemeklerde aşağıda bulunanlardan beğenmediklerinizi işaretler misiniz?





Sağlık Kültür ve Spor
Daire Başkanlığı