

2022 YILI



Sağlık Kültür ve Spor Daire  
Başkanlığı

YEMEKHANE  
MEMNUNİYET ANKETİ  
SONUÇLARI  
ÖĞRENCİ

## **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 24 soru sorulmuştur. Ana kütleli oluşturulan tüm birimlere ulaşılmak amaçlanmıştır. Araştırmaya katılım gönüllü tutulmuş ve veri toplama süreci sonunda 798 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.

Ankete 798 öğrenci katılmıştır.

Katılımcıların 407’si Kadın, 391’i Erkek

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

Katılımcıların 419’u Baberti Külliyesinden,

281’i Dede Korkut Külliyesinden,

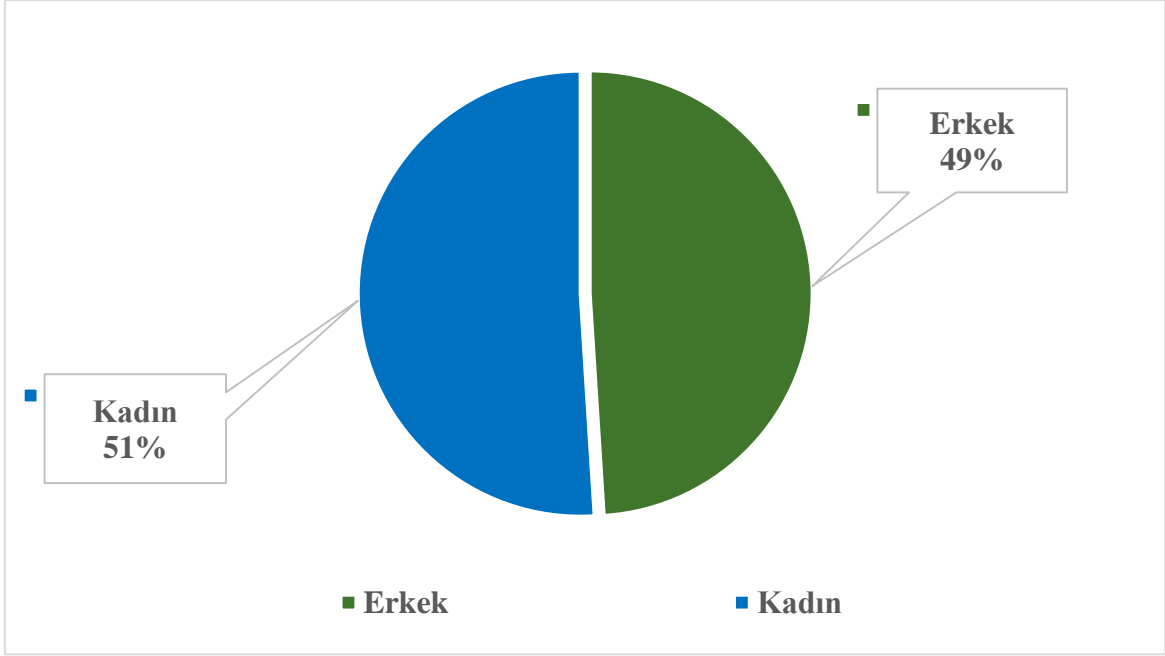
77’si Demiröz Külliyesinden,

21’i Aydıntepe Külliyesinden Yemek Hizmeti Almıştır.

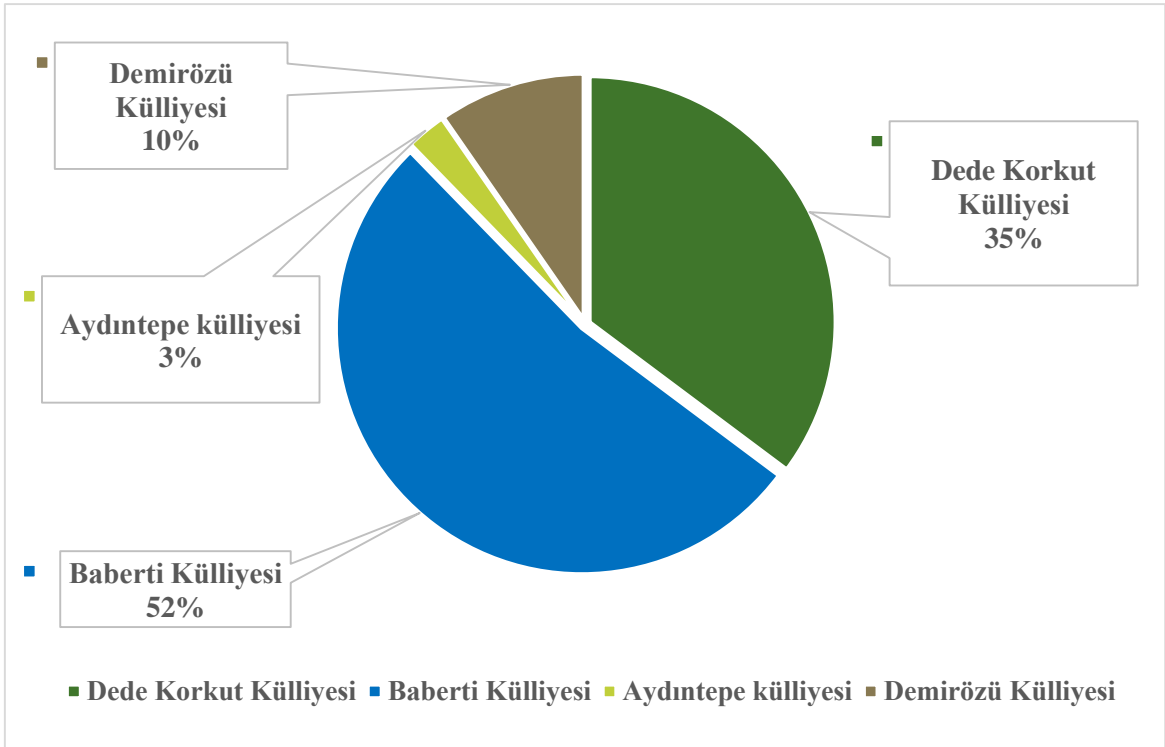
## **D-ARAŞTIRMA SORULARI VE CEVAPLAR**

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.

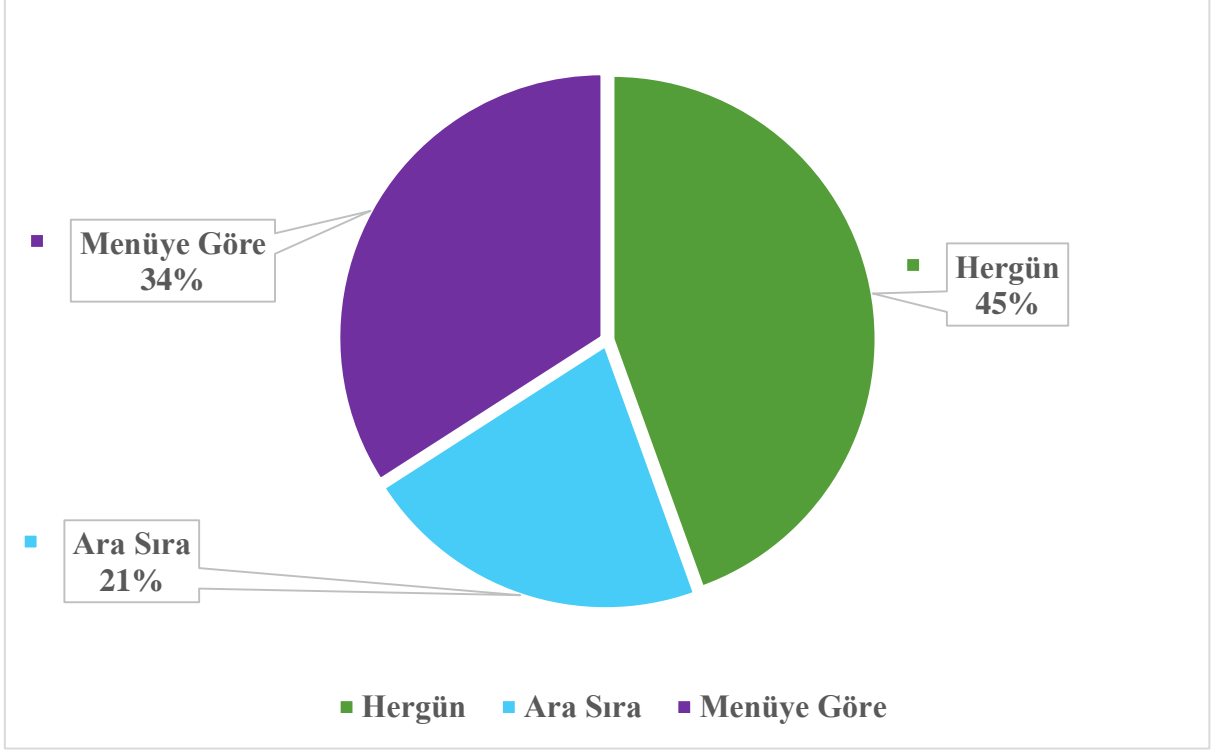
## 1) Cinsiyet



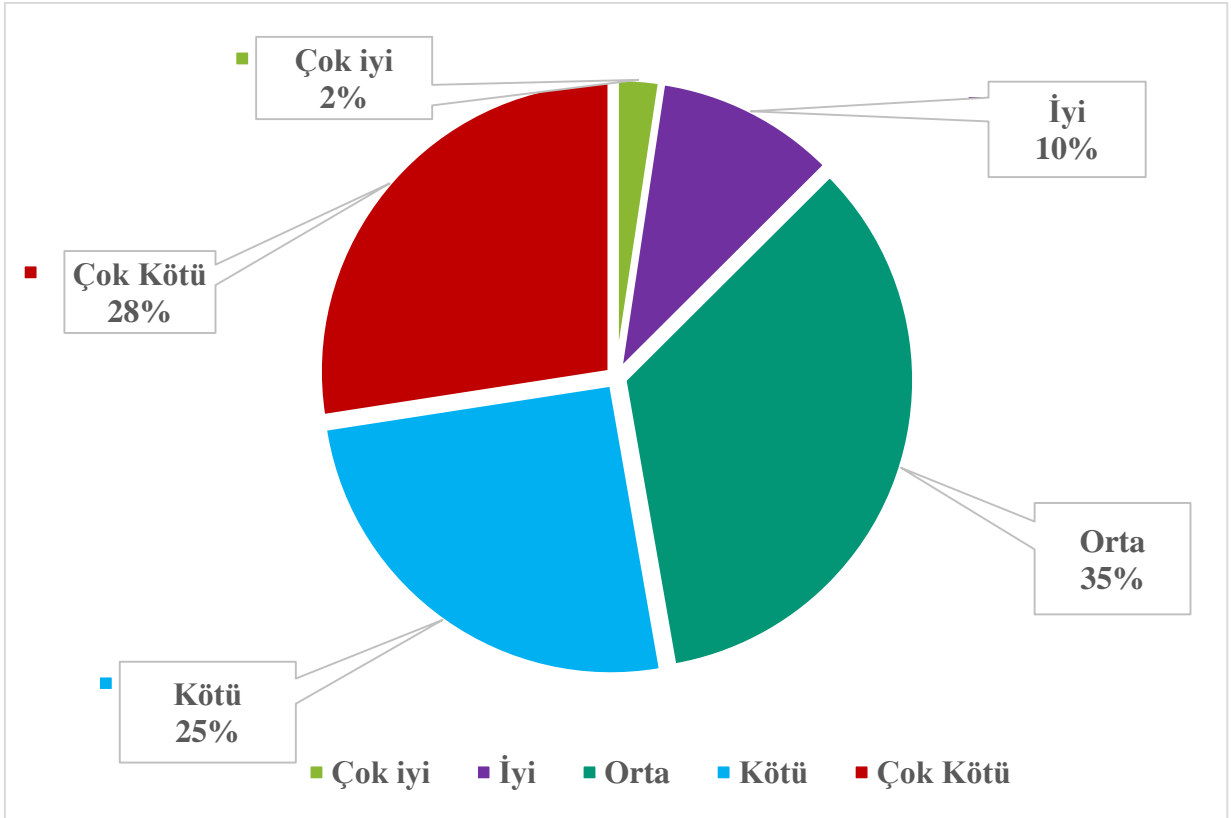
## 2- Yemekhane hizmeti aldığımız yerleşke



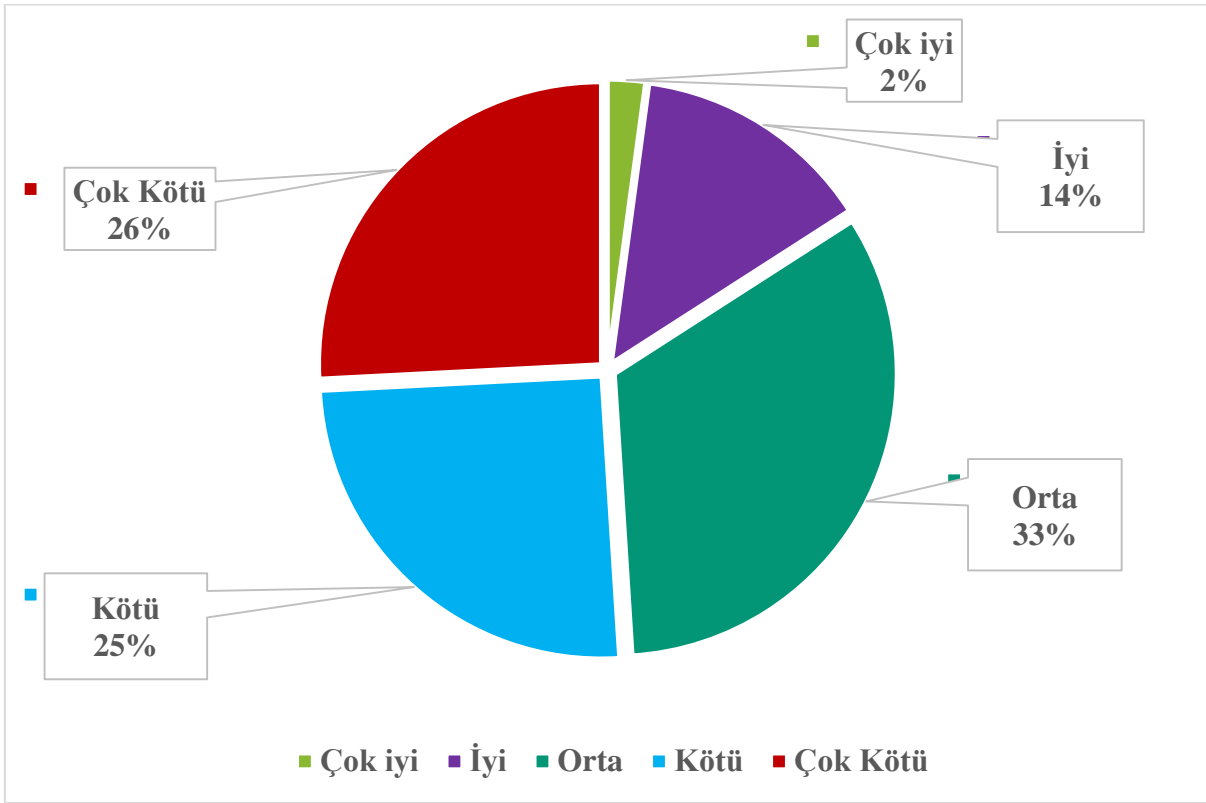
### 3) Yemekhane ne sıklıkla yemek yiyorsunuz?



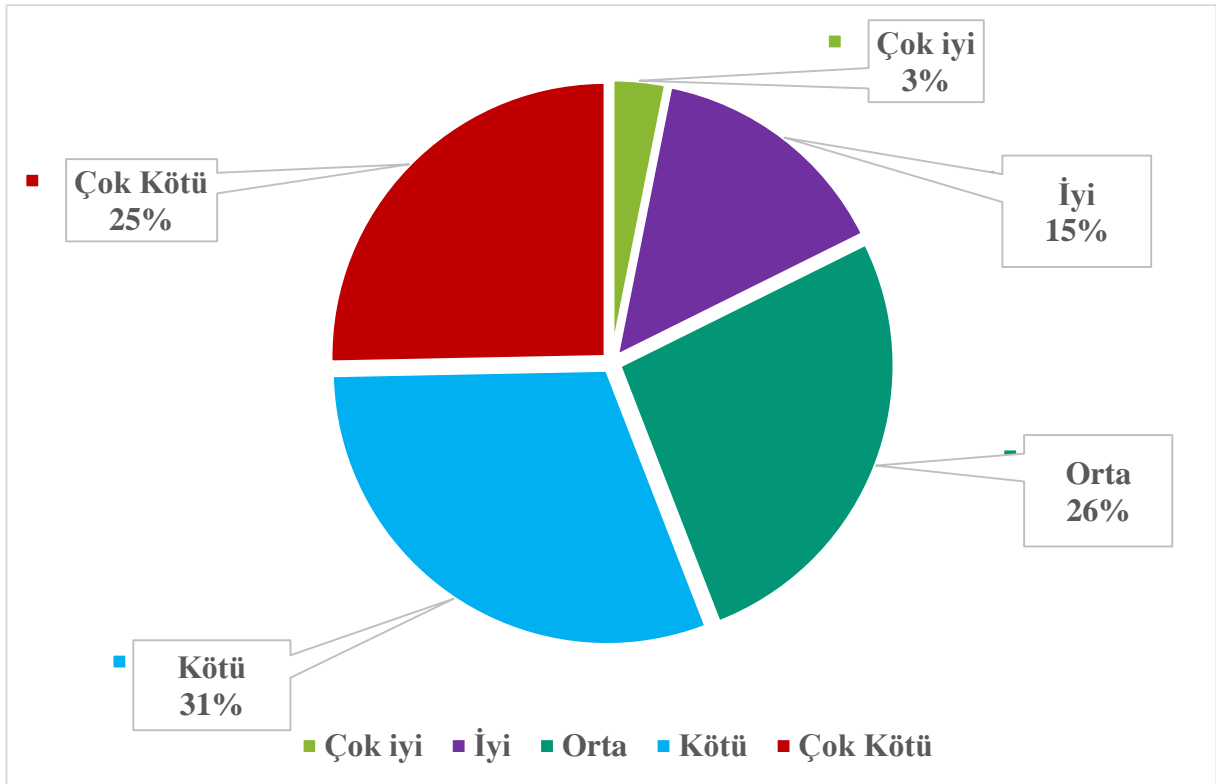
### 4) Genel Olarak Menüler



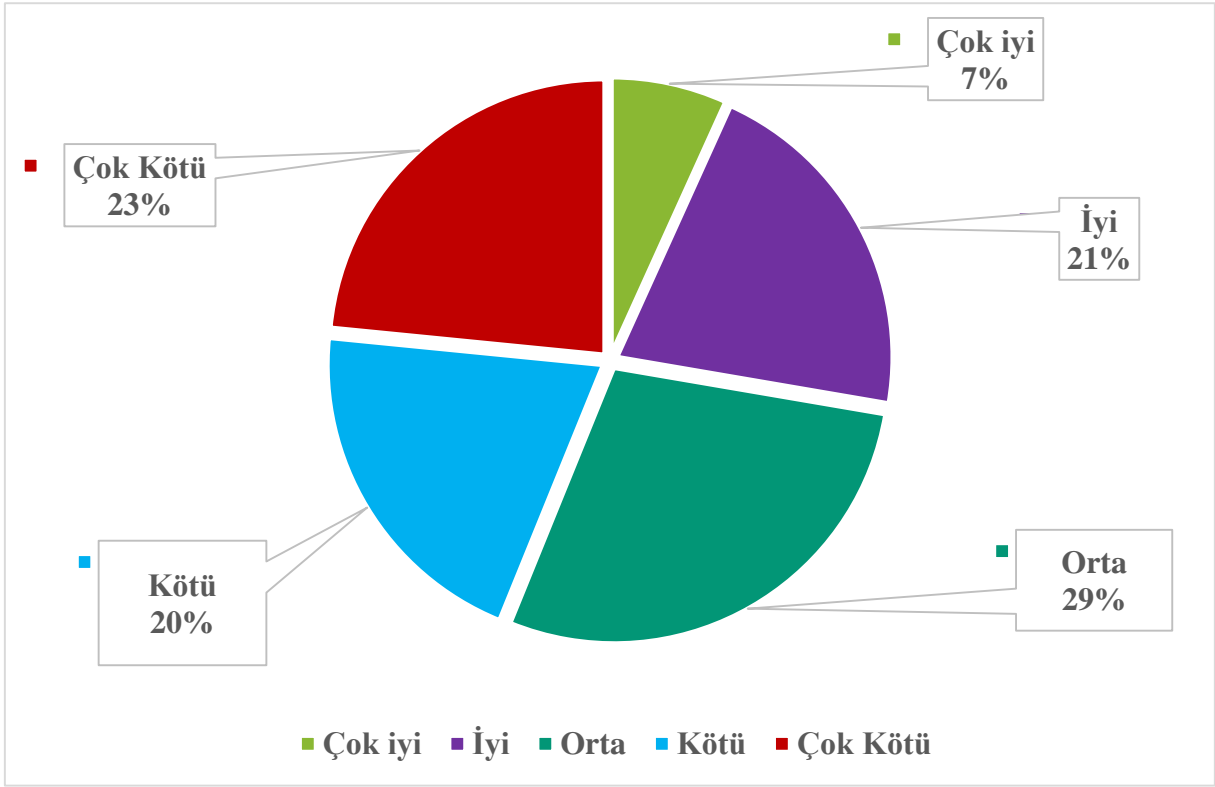
### 5) Menüde yer alan yemeklerin uyumu



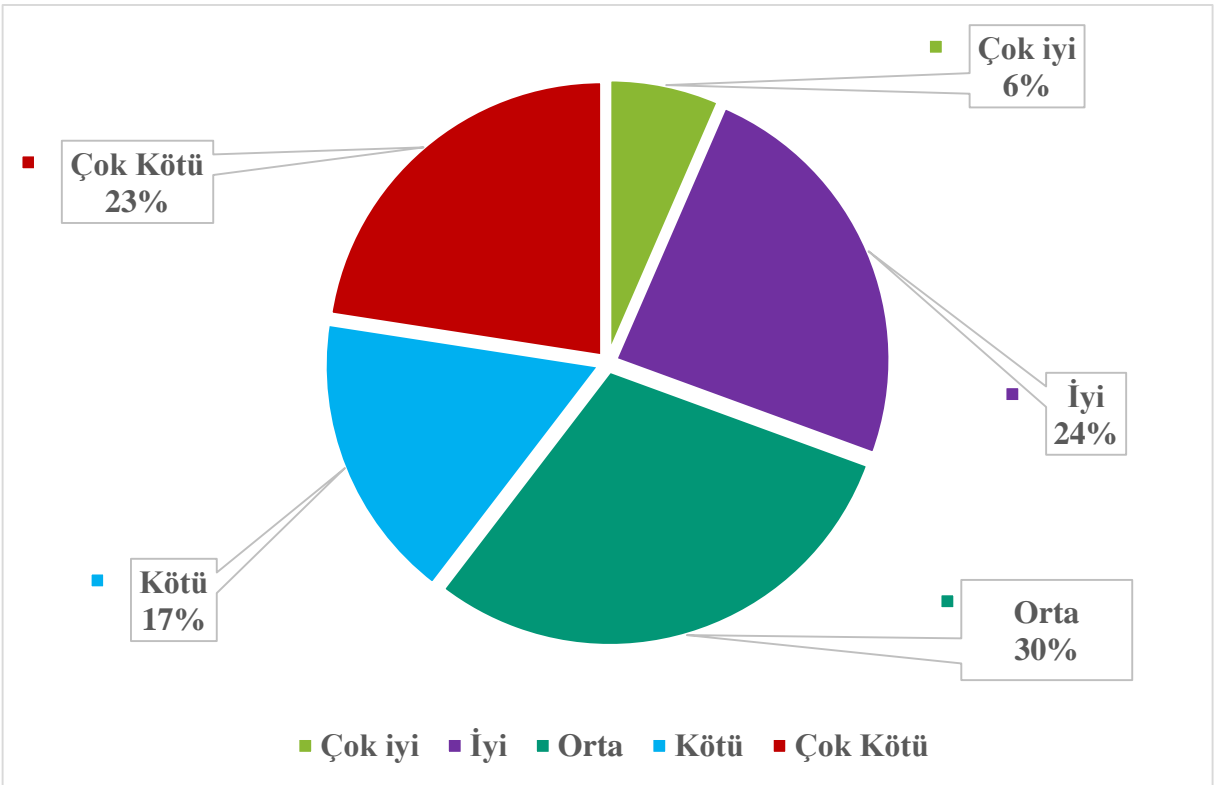
### 6) Menüde yer alan yemeklerin çeşitliliği



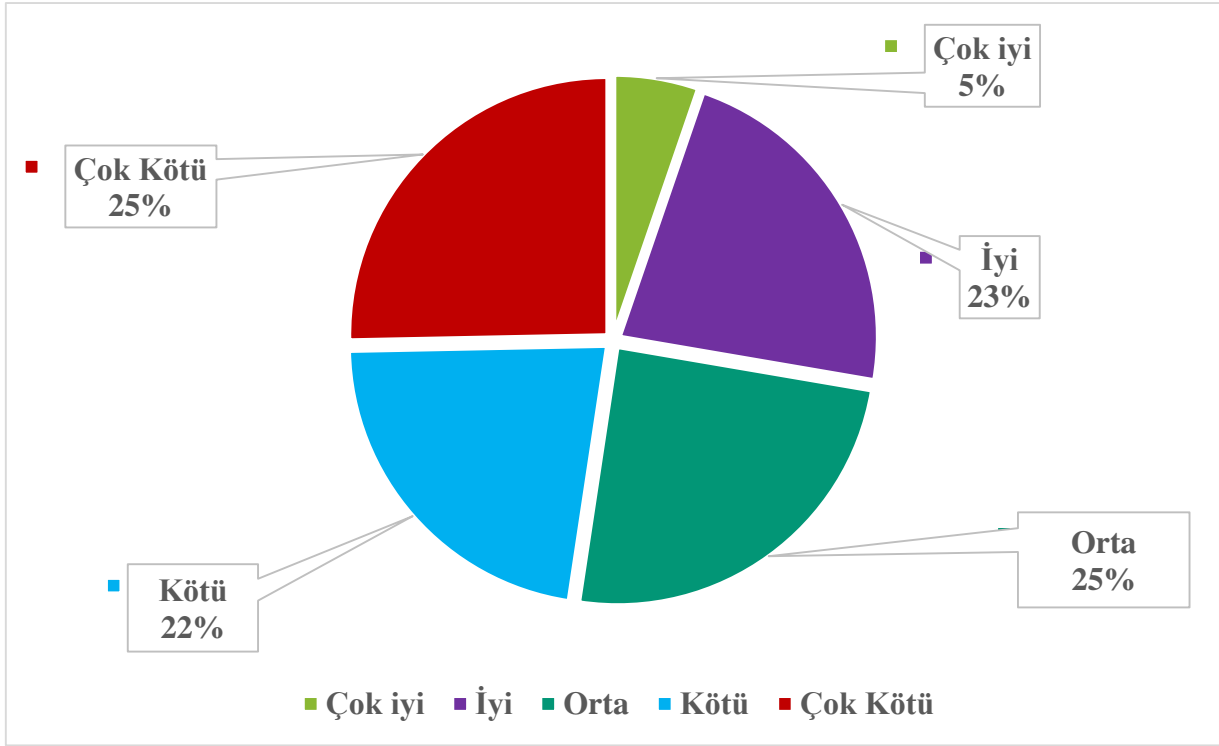
## 7) Yemeklerin Tazeliği



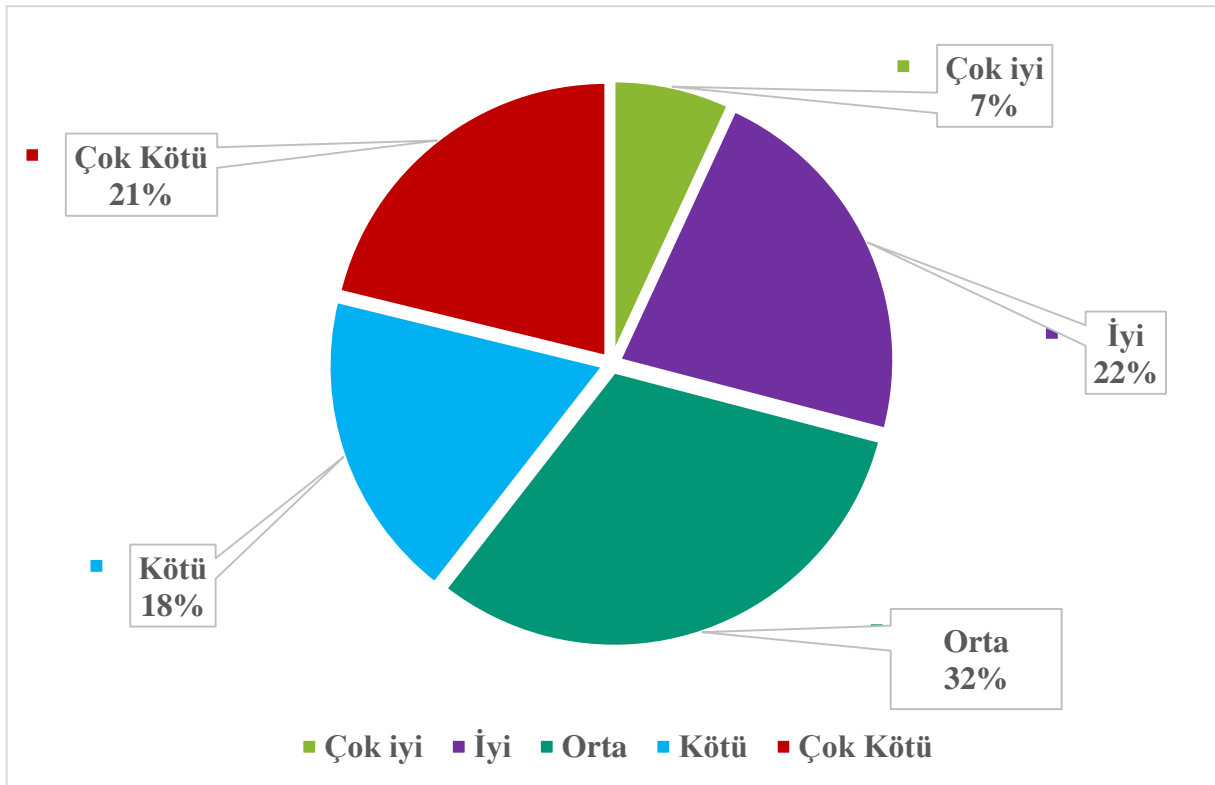
## 8) Yemeklerin Sağlık Kurallarına Uygunluđu



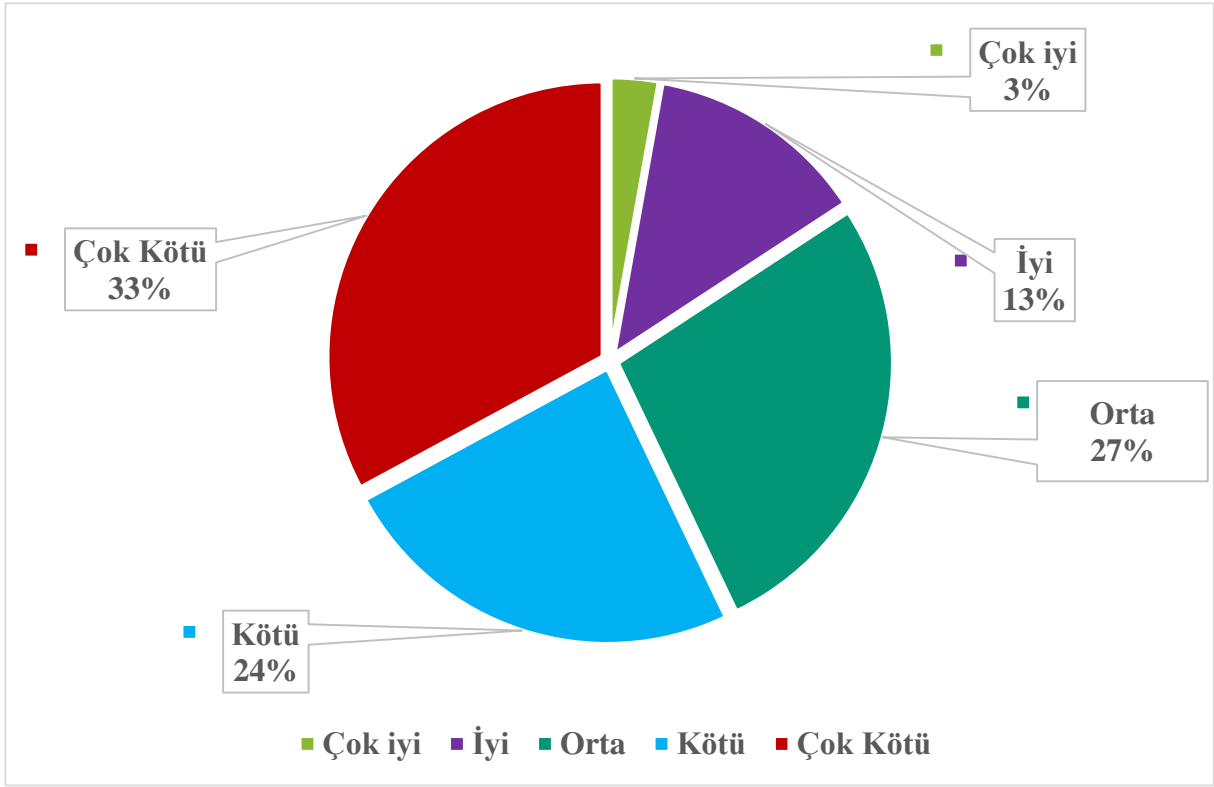
### 9) orbalar (Sunumu)



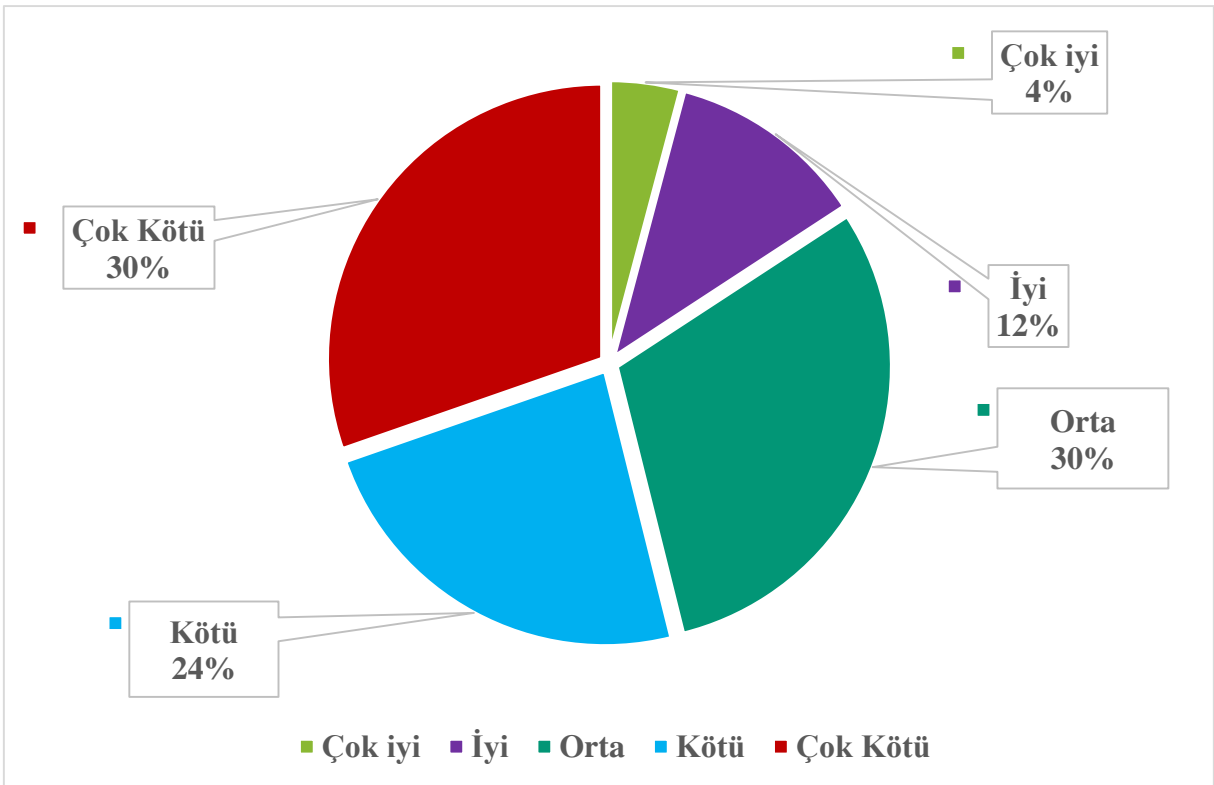
### 10) orbalar (Sıcaklığı)



### 11) Et yemekleri ( Sunumu)

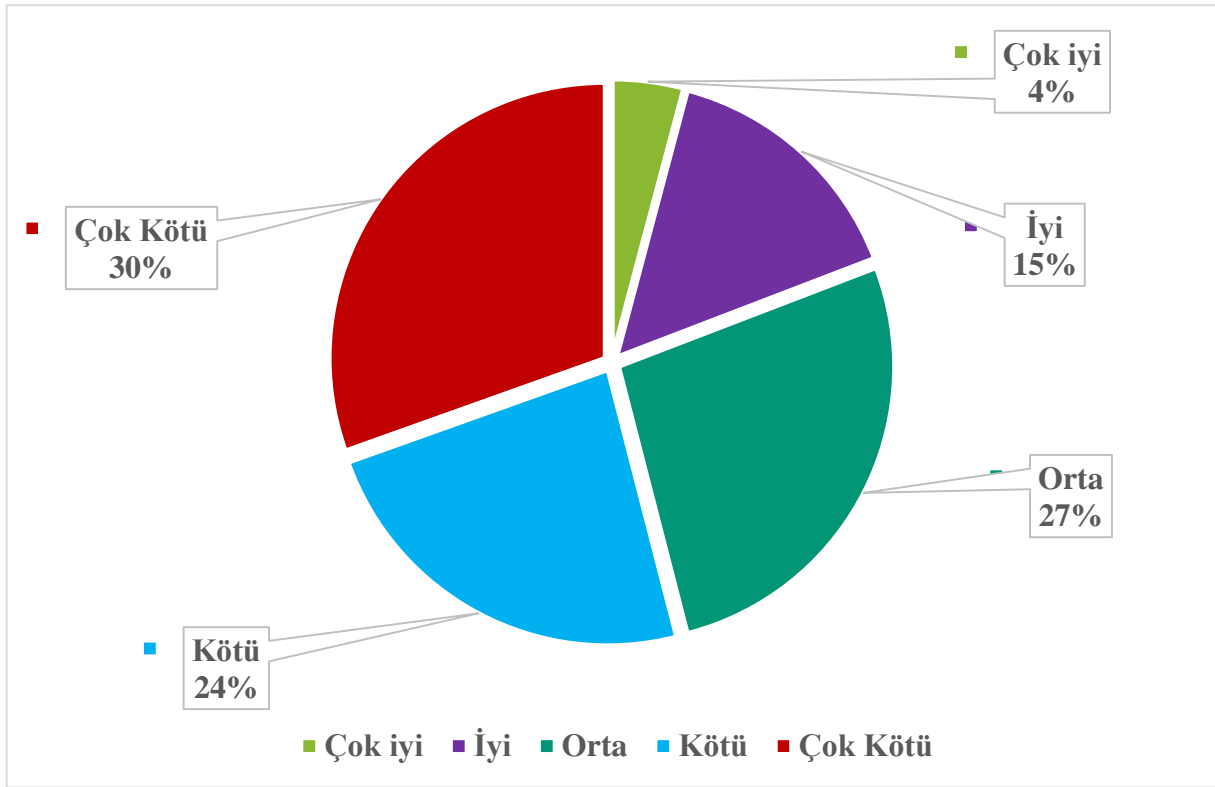


### 12) Et yemekleri (Sıcaklığı)

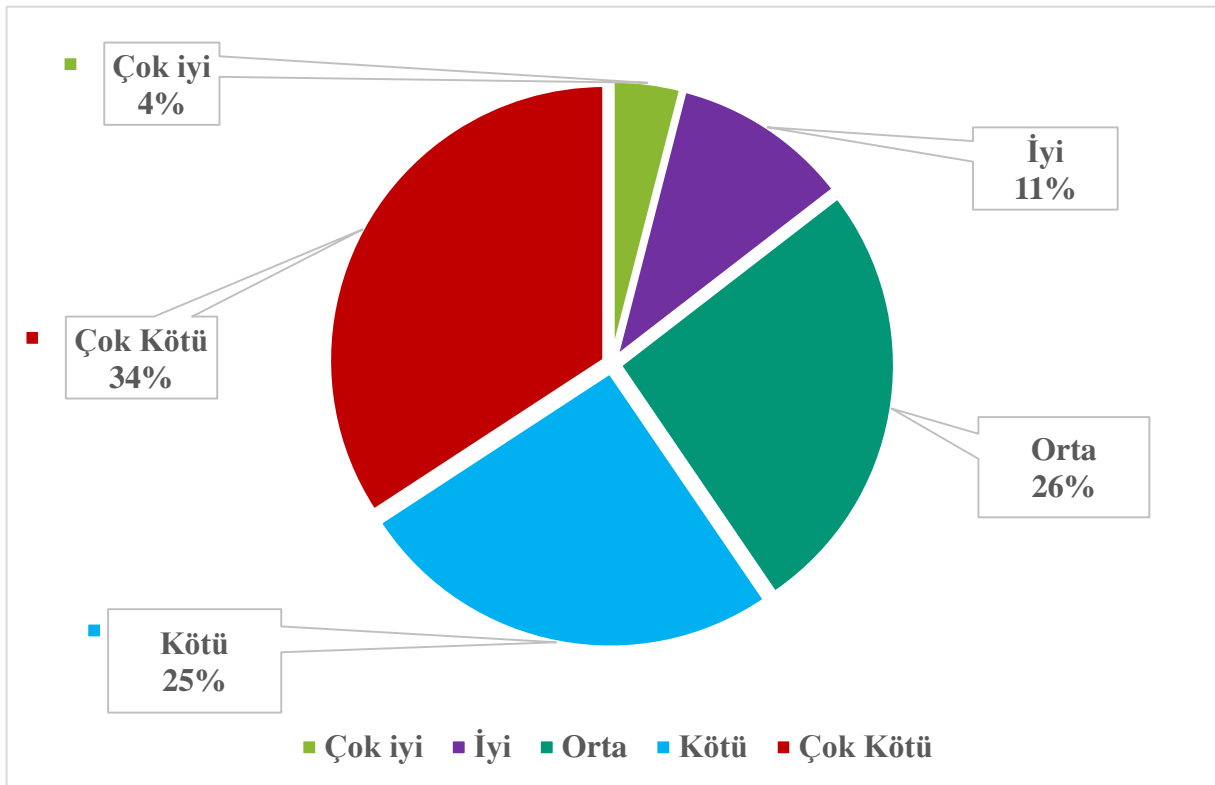




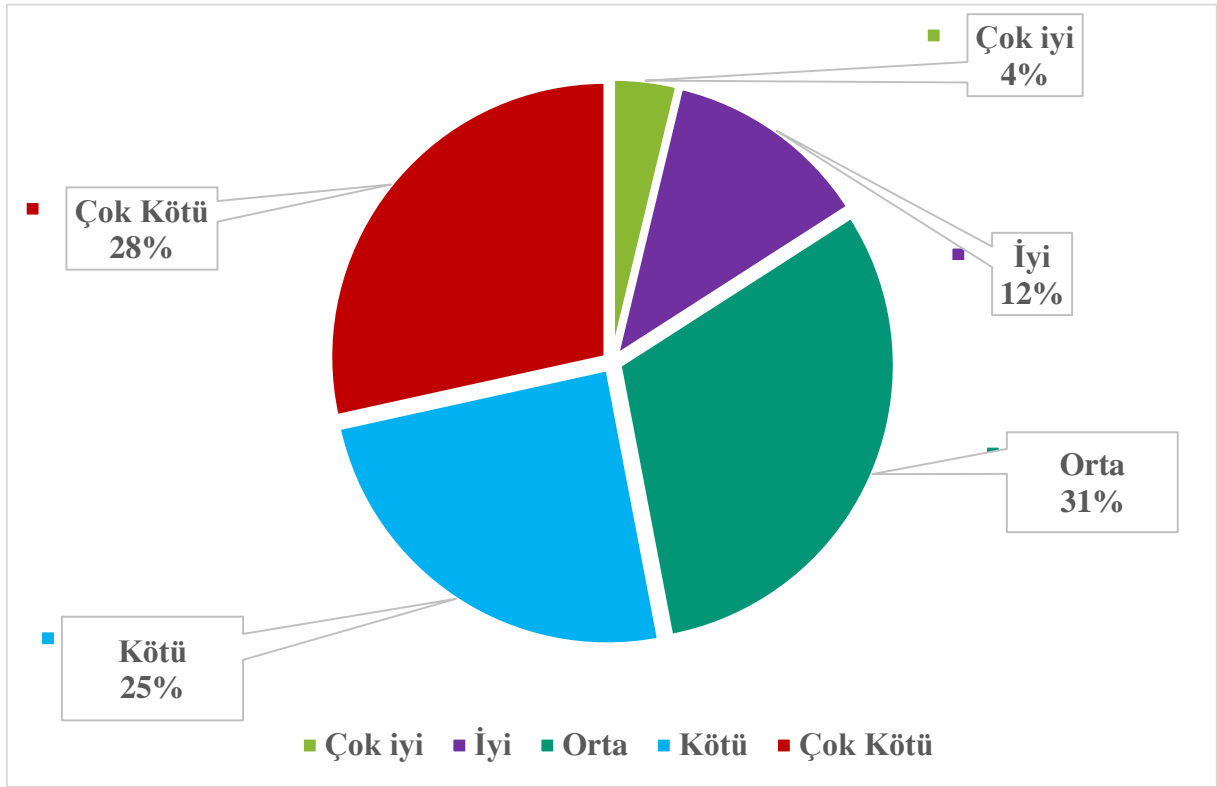
### 13) Pilav, makarna, börekler vb. (Sunumu)



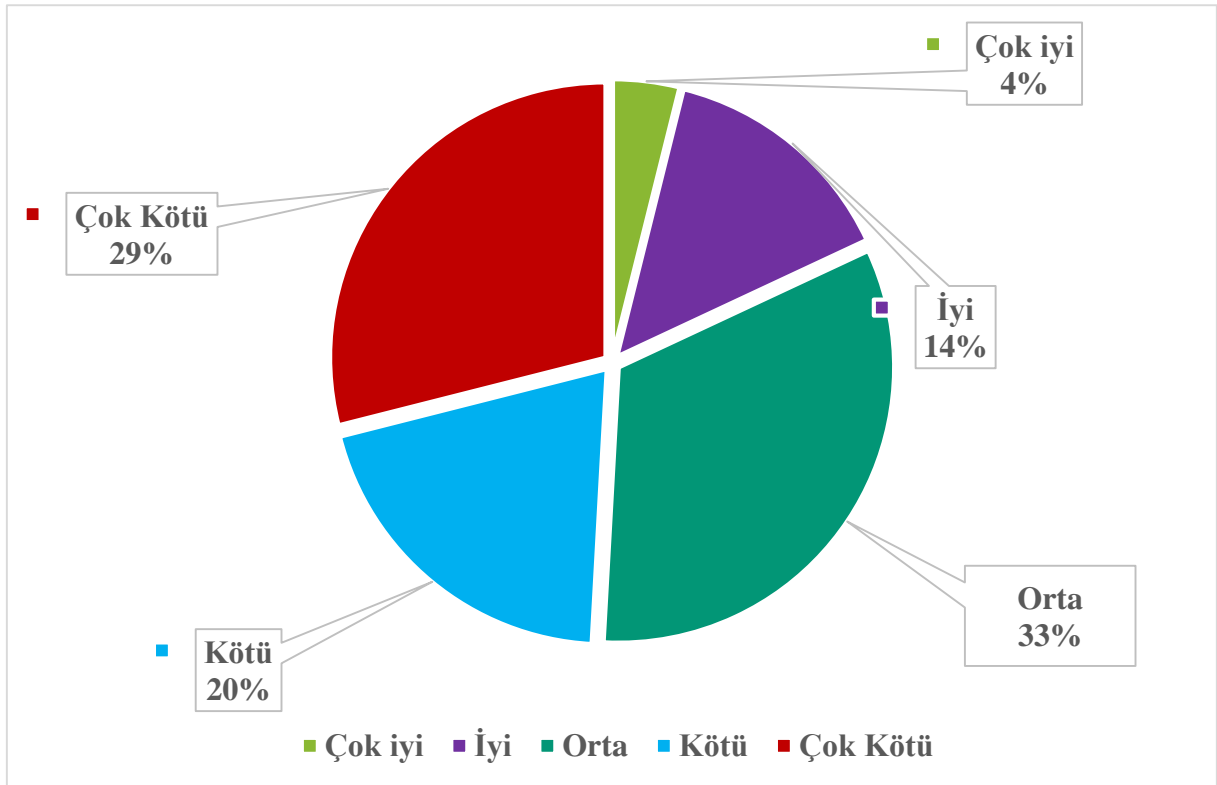
### 14) Pilav, makarna, börekler vb. (Sıcaklığı)



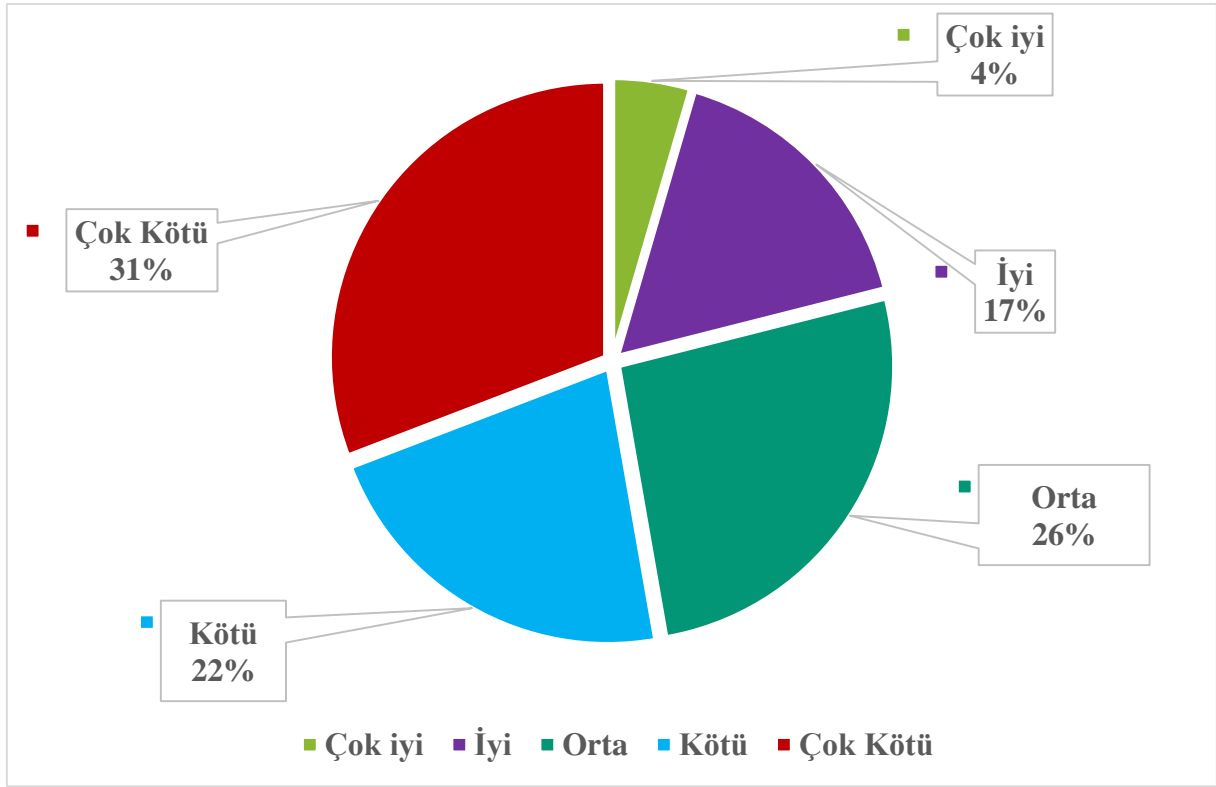
### 15) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Sunumu)



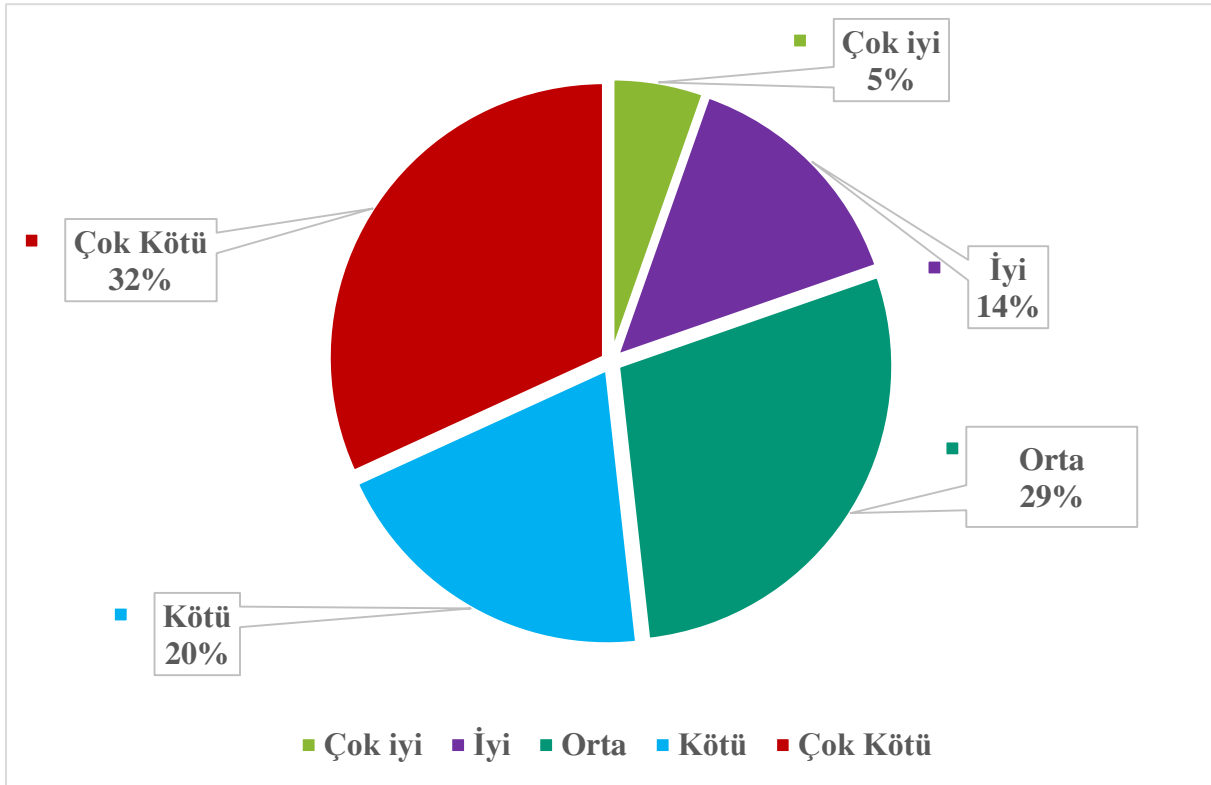
### 16) Sebze ve kuru baklagiller yemekleri (Sıcaklığı)



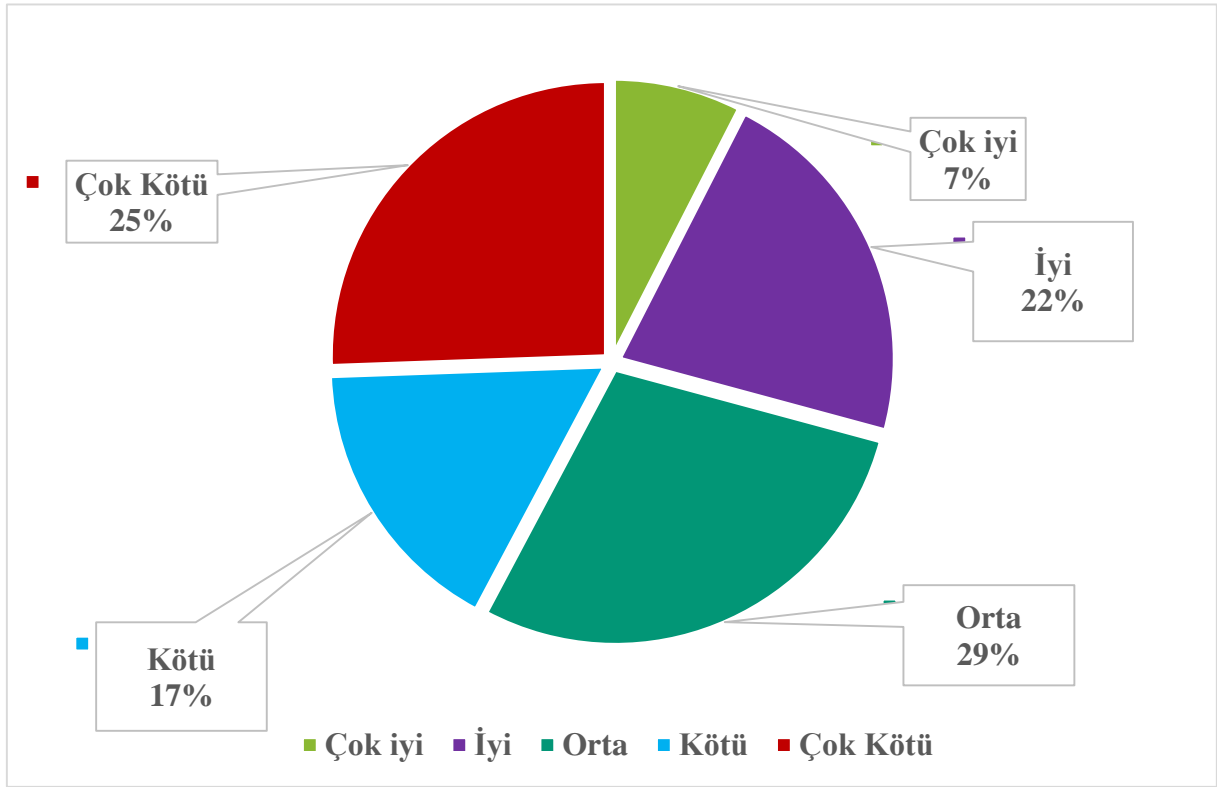
### 17) Salatalar ve Tatlılar (Sunumu)



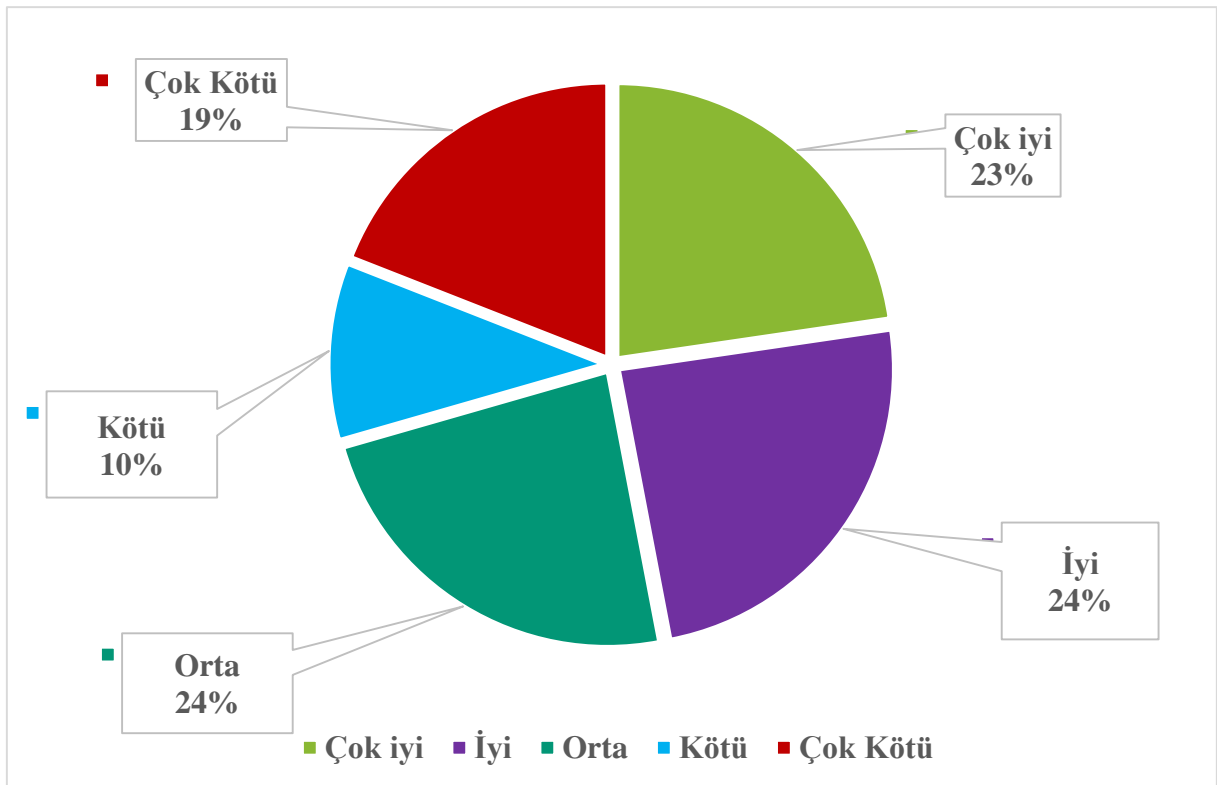
### 18) Salatalar ve Tatlılar (Tazeliği)



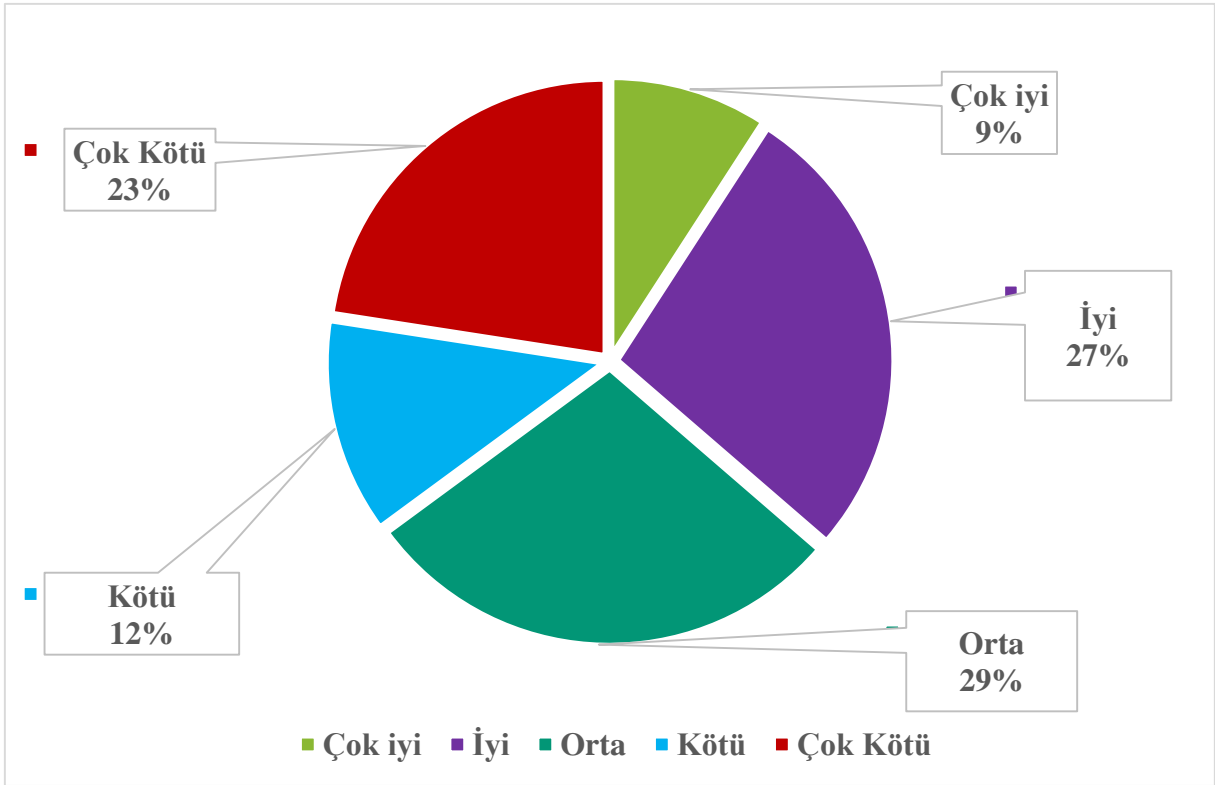
### 19) Yemekhane hizmetleri (Yemek Sunumu ve Servis)



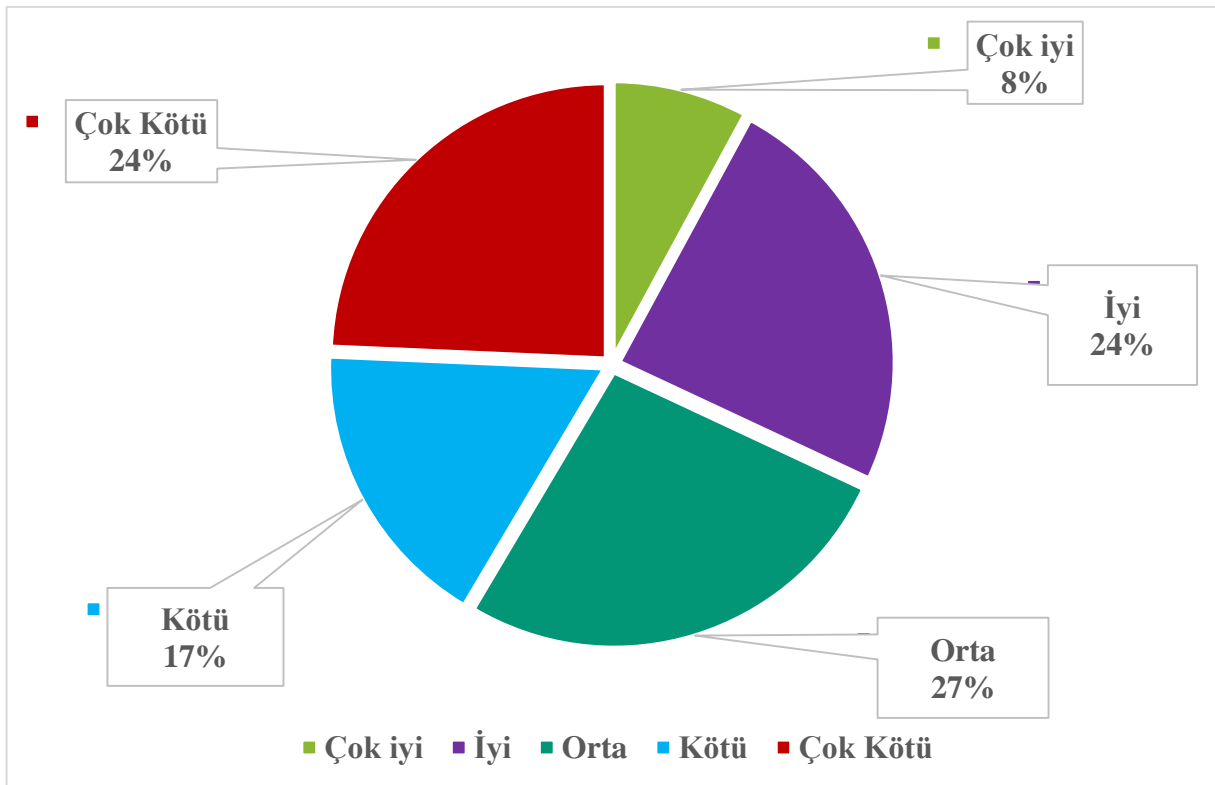
### 20) Yemekhane hizmetleri (Personelin Davranışı)



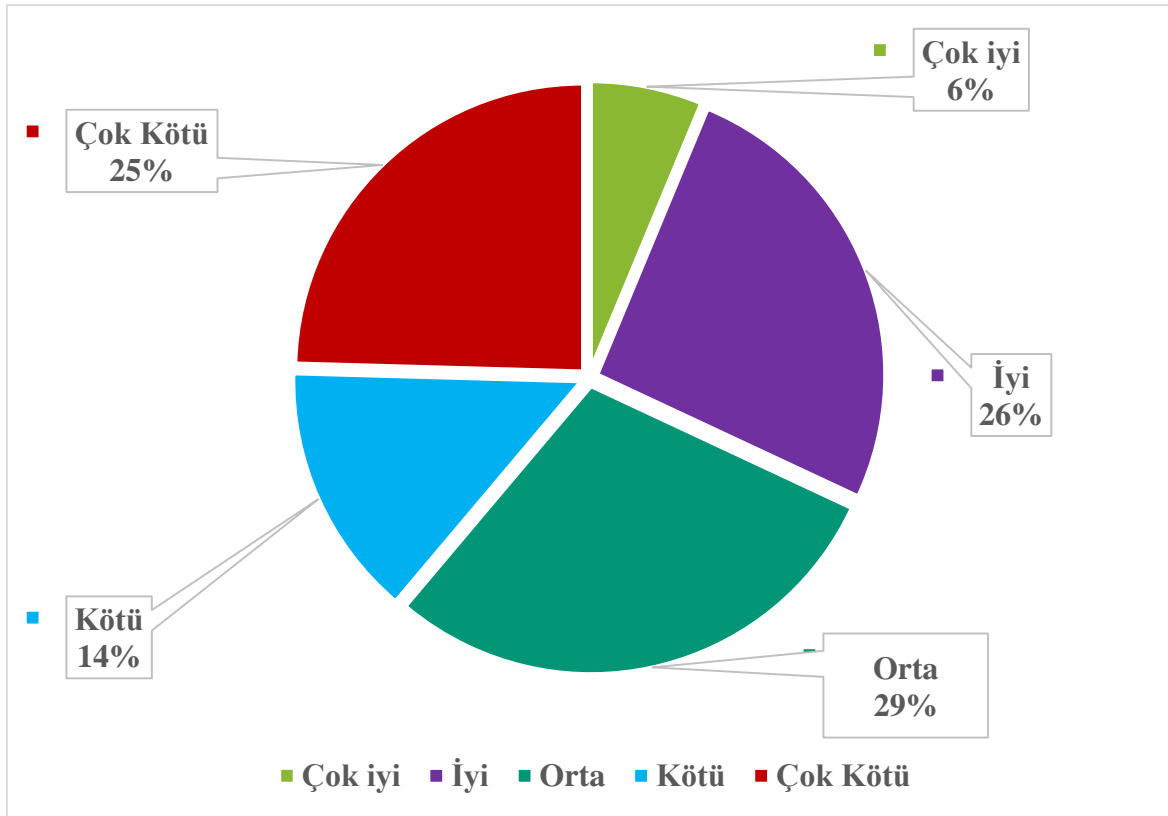
## 21) Yemekhane hizmetleri (Masa, Sandalye vb. Temizliği)



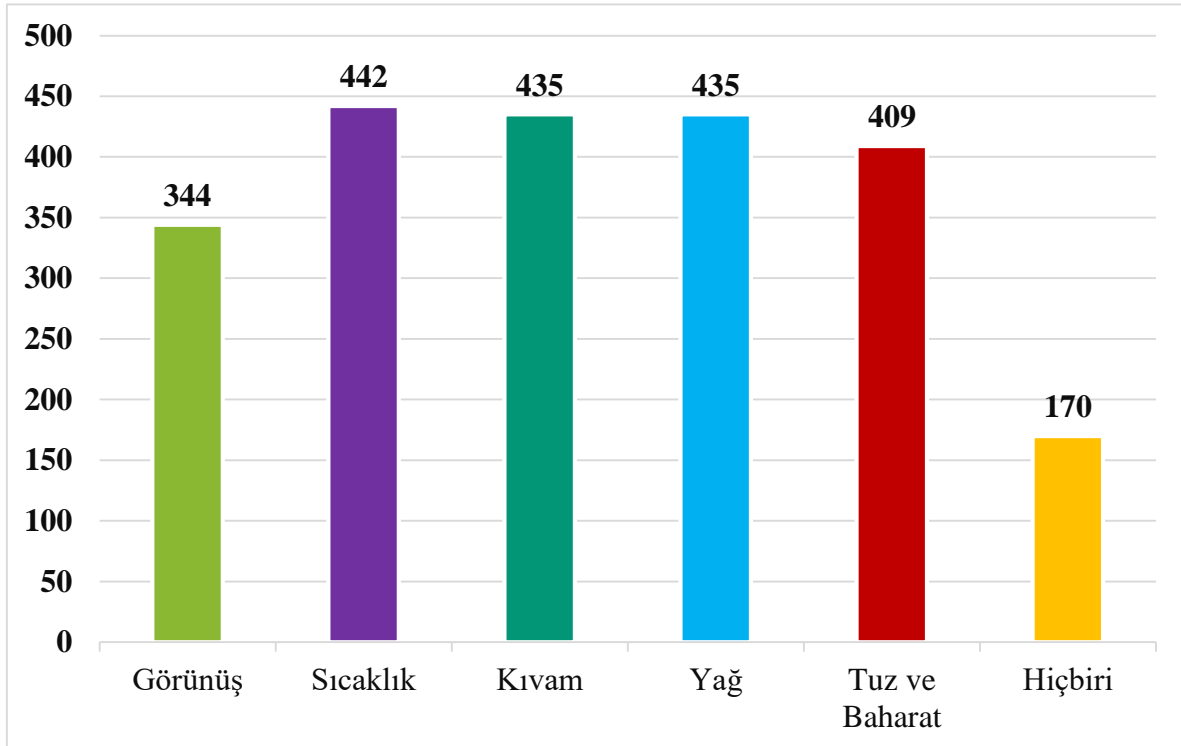
## 22) Yemekhane hizmetleri (Tabak, tepsi, çatal, bıçak, kaşık temizliği)



### 23) Yemekhane hizmetleri (Lavabo temizliği)



### 24) Yemeklerde aşağıda bulunanlardan beğenmediklerinizi işaretler misiniz?





Sağlık Kültür ve Spor  
Daire Başkanlığı