

YEMEKHANE MEMNUNİYET ANKETİ

COK ÖNEMLİ: Lütfen formu doldurduktan sonra cevaplarınızı en alt kısımda bulunan "formu tamamladım cevaplarımı gönder" butonuna basarak bize iletiniz. Aksi takdirde anket cevaplarınız tarafımıza ulaşmayacaktır.

Değerli Katılımcılar,

İTÜ Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Yemek İşletmeleri Şube Müdürlüğü ile Kalite Koordinatörlüğü iş birliği içinde hazırlanan bu ankete özellikle katılmanızı rica etmekteyiz.

İTÜ Yemek İşletmeleri Şube Müdürlüğü; yasal düzenlemelerle uyumlu şekilde gıda güvenliğini sağlayarak tüm öğrencilerimizin ve personelimizin sağlıklı, dengeli, lezzetli ve kaliteli beslenmelerini amaçlamaktadır. Kişinin günlük enerji, karbonhidrat, protein ve yağ ihtiyaçları göz önüne alınarak planlanmış menüler gıda mühendisi, gıda teknikeri ve aşçıbaşından oluşan bir ekip tarafından hazırlanmaktadır. Tüm yerleşkeler göz önünde bulundurulduğunda, deneyimli aşçılarımız tarafından hazırlanan öğle (10 Yemekhane) ve akşam (4 Yemekhane) yemekleri ve alternatif olarak vegan - vejetaryen ana yemekleri günlük ortalama 14.000 kişiye servis edilmektedir.

Bu bağlamda gerek sizlere sunulan yemek hizmetine yönelik memnuniyetinizin değerlendirilmesi gerekse verilen hizmet kalitesinin iyileştirilmesi ve sürekliliğinin sağlanması hususunda geri bildirim niteliğindeki görüşlerinize ihtiyaç duymaktayız. Ayrıca bu ankete vereceğiniz katkı Kalite Yönetim Sistemi çalışmalarını kapsamında da oldukça önemli rol oynayacaktır.

Şimdiden anket çalışmasını doldurarak vereceğiniz destek ve değerli vaktinizi ayırdığınız için çok teşekkür ediyoruz.

Son Güncelleme Tarihi: 18.01.2019

Uygulama Zamanı: 20.12.2017-20.02.2018

1) Bu anketi yemek hizmeti aldığınız hangi Yemekhane için yanıtlamak istersiniz? *

- İTÜ Ayazağa Yerleşkesi 75. Yıl Öğrenci Sosyal Merkezi Öğrenci Yemekhanesi
- İTÜ Ayazağa Yerleşkesi 75. Yıl Öğrenci Sosyal Merkezi Akademik ve İdari Personel Yemekhanesi
- İTÜ Ayazağa Yerleşkesi İMKB Vadi Erkek Öğrenci Yurdu Yemekhanesi
- İTÜ Gümüşsuyu Yerleşkesi Makina Fakültesi Öğrenci Yemekhanesi
- İTÜ Gümüşsuyu Yerleşkesi Makina Fakültesi Gümüşsuyu Akademik ve İdari Personel Yemekhanesi
- İTÜ Maçka Yerleşkesi Atrium Öğrenci Yemekhanesi
- İTÜ Maçka Yerleşkesi Atrium Akademik ve İdari Personel Yemekhanesi
- İTÜ Taşkılla Yerleşkesi Mimarlık Fakültesi Öğrenci Yemekhanesi
- İTÜ Taşkılla Yerleşkesi Mimarlık Fakültesi Akademik ve İdari Personel Yemekhanesi
- İTÜ Tuzla Yerleşkesi Denizcilik Fakültesi Öğrenci, Akademik ve İdari Personel Yemekhanesi

2) Yemekhanelerde en çok hangi öğünü yemeyi tercih ediyorsunuz? *

- Öğle Yemeği
- Akşam Yemeği

3) Yemekhanelerde ne sıklıkla yemek yiyorsunuz? *

- Her gün
- Haftada 1-2 gün
- Haftada 3-4 gün
- Ara sıra
- Sadece yemeği beğendiğimde
- Hiç

4) Almış olduğunuz yemek hizmetine yönelik memnuniyetinizi aşağıdaki seçeneklere katılma durumunuza göre değerlendiriniz *

(1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Kararsızım, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum)

	1	2	3	4	5
Yemek salonları hijyenik ve düzenlidir.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Servis ekipmanlarının (masa, tabak, çatal, kaşık vs) temizlik ve hijyeni yeterlidir.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemekler lezzetlidir.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemekler birbirleriyle uyumludur.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemek porsiyonları doyurucu ve yeterlidir.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemeklerin sıcaklığı uygundur.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemekhane personelinin tutum ve davranışlarından memnunum.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemekhane personelinin temizlik ve hijyen hassasiyeti yüksektir.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemek sırasında bekleme süresi uygundur.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemekhane binasının havalandırması ve iklimlendirme (ısıtma-soğutma) koşulları yeterlidir.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Üniversitede bulunan alternatifler arasında seçim yapmak zorunda kalsam, yemekhane hizmetini kullanmayı tercih ederim.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
İTÜ yemeklerinin hazırlandığı ortamların gıda güvenliğine uygun olduğunu düşünüyorum.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yemekhanede verilen yemek hizmet kalitesinden genel olarak memnunum.					

5) Cinsiyetiniz? *

- Kadın
 Erkek

6) Yaşınız? *

- 18-25
 26-35
 36-45
 > 45

7) Görev Tanımınız? *

- Öğrenci
- İdari Personel
- Akademik Personel

8) Biriminiz / Fakülteniz / Bölümünüz? *

- İnşaat Fakültesi
- Mimarlık Fakültesi
- Makina Fakültesi
- Elektrik-Elektronik Fakültesi
- Maden Fakültesi
- Kimya-Metalurji Fakültesi
- İşletme Fakültesi
- Gemi İnşaatı ve Deniz Bilimleri Fakültesi
- Fen-Edebiyat Fakültesi
- Uçak ve Uzay Bilimleri Fakültesi
- Denizcilik Fakültesi
- Tekstil Teknolojileri ve Tasarımı Fakültesi
- Bilgisayar ve Bilişim Fakültesi
- Fen Bilimleri Enstitüsü
- Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Avrasya Yer Bilimleri Enstitüsü
- Bilişim Enstitüsü
- Deprem Mühendisliği ve Afet Yönetimi Enstitüsü
- Genel Sekreterliğe Bağlı Birimler
- Diğer

9) Sizlere sunulan yemek hizmet kalitesinin iyileştirilmesi ve sürekliliğinin sağlanması için öneri ve görüşlerinizi lütfen buraya yazınız.