

Yanıtlara Genel Bakış

Kapalı

Yanıtlar

257



Ortalama Puan

0



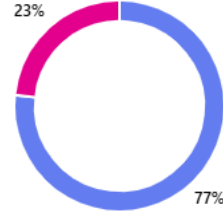
Ortalama Süre

03:19



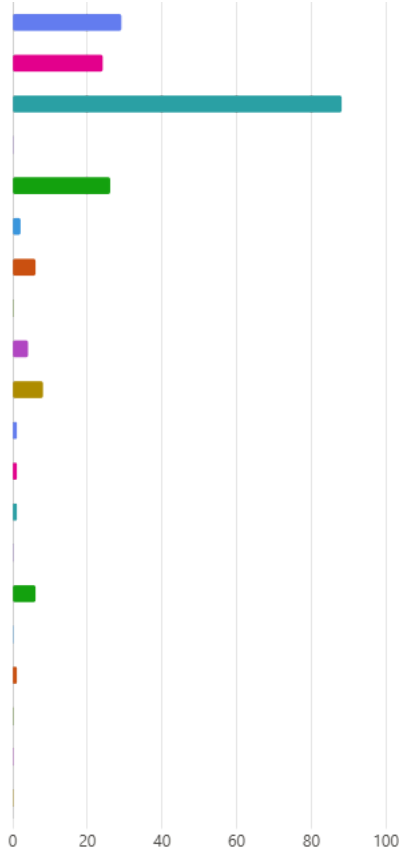
1. Üniversitemizin sunmuş olduğu yemek hizmetinden yararlanıyor musunuz? (0 puan)

● Evet, yararlanıyorum	197
● Hayır, yararlanmıyorum	60



2. Yemek hizmeti için genel olarak kullandığınız yemekhaneyi seçiniz. (0 puan)

● Öğrenci Yemekhanesi – 1 (Rekreasyon alanı yanı)	29
● Öğrenci Yemekhanesi – 3	24
● Personel Yemekhanesi	88
● Çölyak Yemekhanesi	0
● Sağlık Bilimleri Fakültesi Yemekhanesi	26
● Yabancı Diller Yüksekokul Yemekhanesi	2
● Spor Bilimleri Fakültesi Yemekhanesi	6
● Tıp Fakültesi Öğrenci Yemekhanesi	0
● Eğitim Fakültesi Yemekhanesi	4
● Hasan Ferdi Turgutlu Teknoloji Fakültesi	8
● Ahmetli Meslek Yüksekokulu	1
● Akhisar Meslek Yüksekokulu	1
● Kırkağaç Meslek Yüksekokulu	1
● Köprübaşı Meslek Yüksekokulu	0
● Salihli Meslek Yüksekokulu	6
● Saruhanlı Meslek Yüksekokulu	0
● Soma Meslek Yüksekokulu	1
● Turgutlu Meslek Yüksekokulu	0
● Kula Meslek Yüksekokulu	0
● Sarıgöl Meslek Yüksekokulu	0



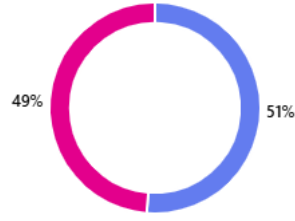
3. Aylık menüdeki yemek çeşitliliğini nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

● Yeterli	85
● Yetersiz	112

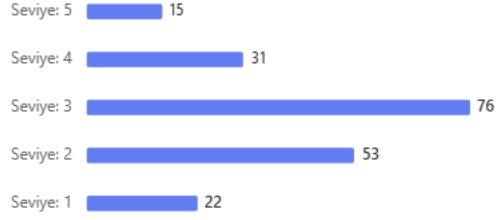
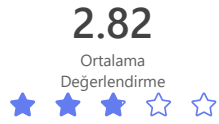


4. Günlük menüde yer alan yemeklerin porsiyonlarını nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Yeterli	101
Yetersiz	96

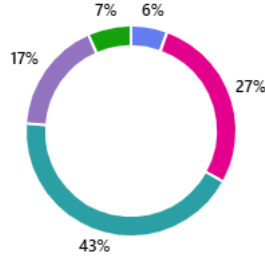


5. Servis edilen yemeklerin sıcaklığını nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)



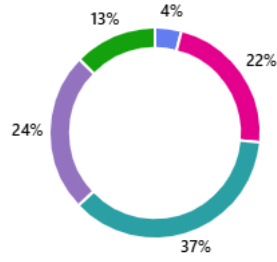
6. orbaların lezzetini nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	11
İyi	54
Orta	85
Kötü	34
Çok Kötü	13



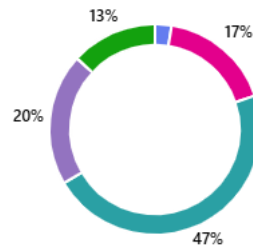
7. Ana yemeklerin (et ve sebze yemekleri) lezzetini nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	8
İyi	44
Orta	72
Kötü	48
Çok kötü	25



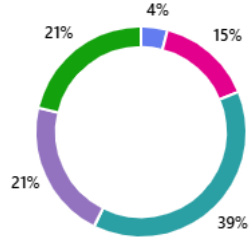
8. Pilav, makarna ve böreklerin lezzetini nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	5
İyi	34
Orta	92
Kötü	40
Çok kötü	26



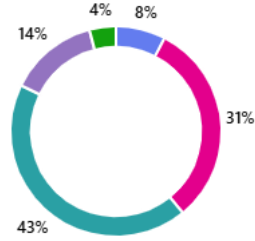
9. Köftelerin lezzetini nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	8
İyi	29
Orta	76
Kötü	42
Çok kötü	42



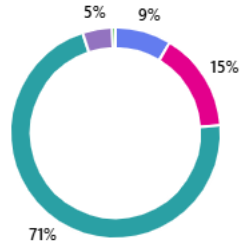
10. Salata ve tatlıların lezzetini nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	15
İyi	62
Orta	85
Kötü	27
Çok kötü	8



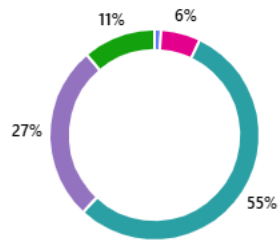
11. Yemeklerin genel olarak tuz oranını nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Tuzsuz	17
Az tuzlu	30
Yeterli	140
Fazla tuzlu	9
Çok fazla tuzlu (Rahatsız edici)	1



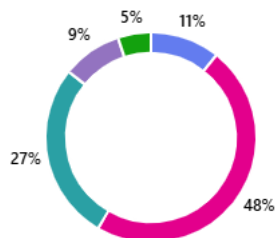
12. Yemeklerin genel olarak yağ oranını nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Yağsız	2
Az yağlı	12
Yeterli	108
Fazla yağlı	53
Çok fazla yağlı (Rahatsız edici)	22



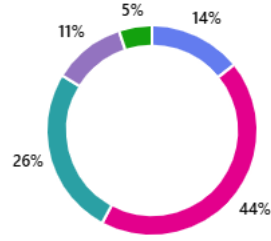
13. Yemekhanelerin genel temizliğini nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	21
İyi	94
Orta	54
Kötü	18
Çok kötü	10



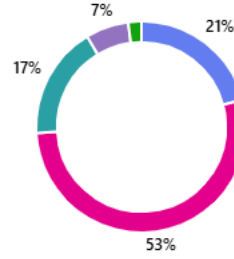
14. Yemekhanelerdeki tepsi, tabak, çatal, bıçak, kaşık temizliğini nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	28
İyi	86
Orta	51
Kötü	22
Çok kötü	10



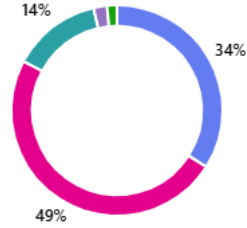
15. Yemekhane personelinin temizlik hassasiyetini (Maske, bone, eldiven gibi malzemeleri kullanma durumları) nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	41
İyi	105
Orta	34
Kötü	13
Çok kötü	4



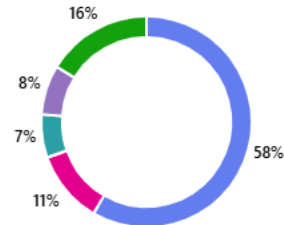
16. Yemekhane personelinin size karşı tavır ve tutumunu nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

Çok iyi	67
İyi	96
Orta	27
Kötü	4
Çok kötü	3



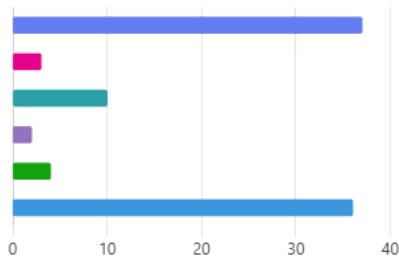
17. Yemek rezervasyon sistemiyle ilgili genelde ne gibi sorunlar yaşıyorsunuz? (0 puan)

Sorun yaşamıyorum	115
Bakiye yüklemeyle ilgili sorun yaşıyorum	22
Rezervasyon sisteminin ara yüzü anlaşılır değil	13
Turnike geçişlerinde sorun yaşıyorum	15
Diğer	32



18. Üniversitemizin sunmuş olduğu yemek hizmetinden yararlanmama nedeniniz? (0 puan)

Yemeklerin kalitesini beğenmiyorum	37
Ders saatlerim uygun değil	3
Yemek fiyatlarını yüksek buluyorum	10
Kampüsteki diğer alternatif hizmetlerden yararlanıyorum (kantin, market vb...)	2
Yararlanmak istiyorum, ancak yemek rezervasyonunu nereden ve nasıl yapacağımı...	4
Diğer	36



19. Sunulan yemek hizmetini genel olarak nasıl değerlendirirsiniz? (0 puan)

