

亞東技術學院 105 學年度第二學期學校餐廳滿意度調查記錄統計

問卷日期: 106 年 09 月 11 至 12 月 19 日, 共有 70 份有效問卷

一、本校受試者之基本資料:

說明: 本次問卷受試者以男性、同學及每周用餐少於一次者為最多。

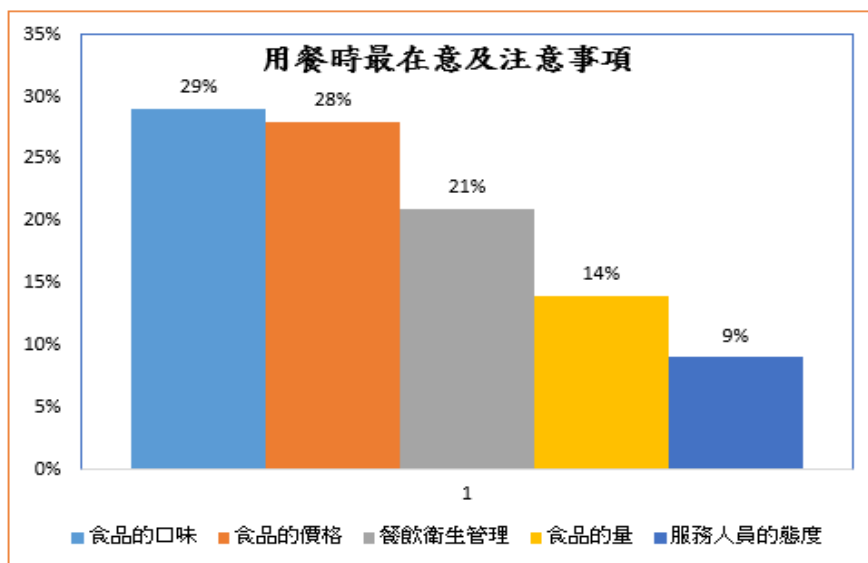
項目		人數(n=70)	百分比(%)
性別	男	26	37%
	女	44	63%
身分別	教師	1	1%
	職員	6	9%
	同學	63	90%
學校餐廳 用餐頻率	5 次以上/週	5	7%
	1-4 次/週	12	17%
	少於 1 次/週	53	76%

二、用餐時最為注意及在意的條件之優先順序:

說明: 本次問卷受試者最在意之項目前三名為食品口味、食品價格及衛生管理。

項目(複選題)	人數(%) (n=70)	排名
食品的口味	57(29%)	1
食品的價格	56(28%)	2
餐飲衛生管理	42(21%)	3
食品的量	27(14%)	4
服務人員的態度	17(9%)	5

圖表一: 用餐時最為注意及在意的條件分析圖表



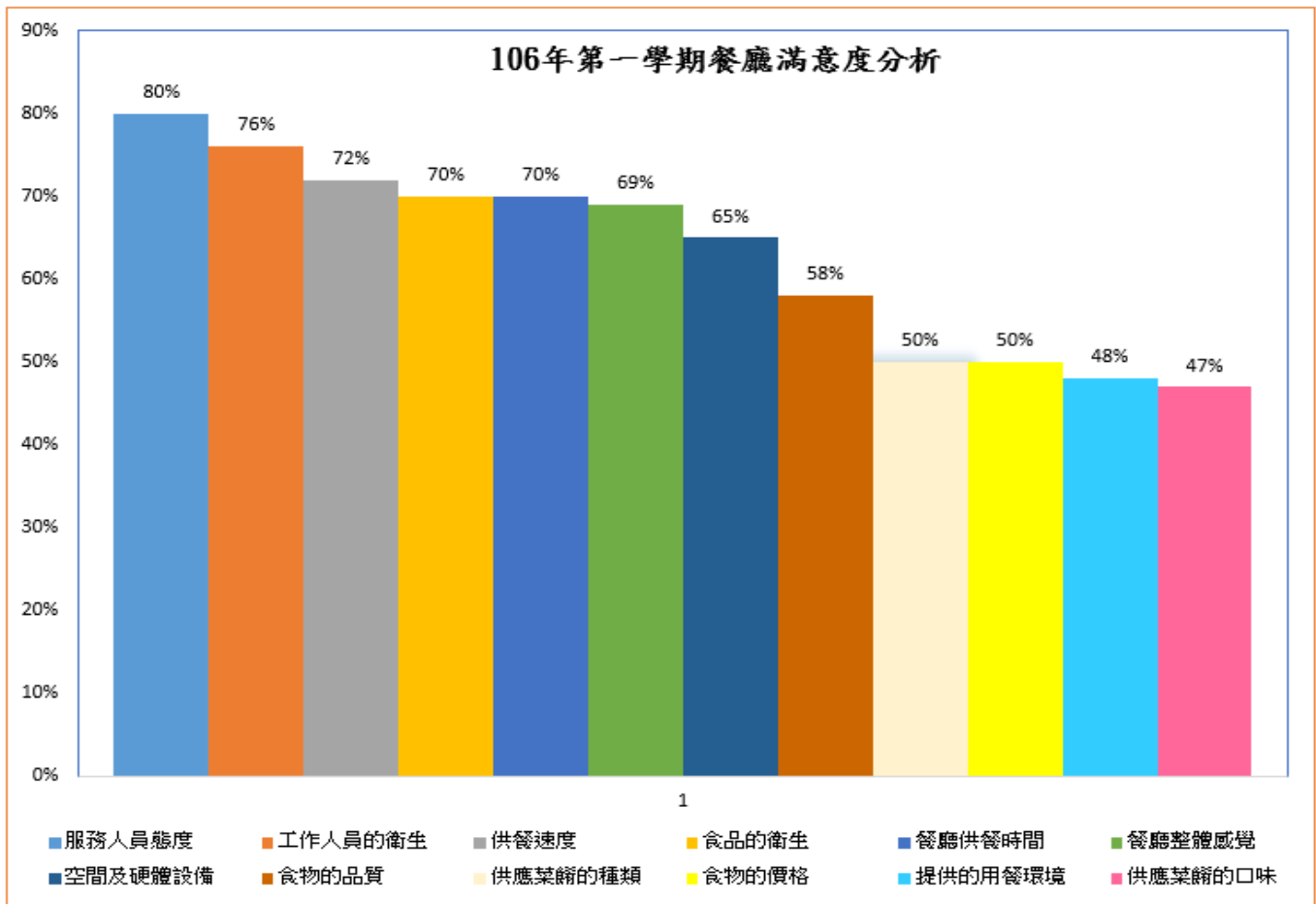
三、問卷內容與統計(n=70):

項目	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
(1) 我對餐廳的硬體設備環境感到	11(16%)	34(49%)	23(33%)	2(3%)	0(0%)
(2) 我對餐廳提供的菜餚口味感到	10(14%)	23(33%)	31(44%)	5(7%)	1(1%)
(3) 我對餐廳提供的菜餚種類感到	8(11%)	27(39%)	29(41%)	5(7%)	1(1%)
(4) 我對餐廳食物的價格感到	6(9%)	29(41%)	33(47%)	2(3%)	0(0%)
(5) 我對餐廳食物的品質感到	8(11%)	33(47%)	25(36%)	4(6%)	0(0%)
(6) 我對餐廳供餐的速度感到	11(16%)	39(56%)	19(27%)	1(1%)	0(0%)
(7) 我對餐廳供餐的時間感到	14(20%)	35(50%)	21(30%)	0(0%)	0(0%)
(8) 我對餐廳提供的用餐環境感到	12(17%)	22(31%)	34(49%)	1(1%)	1(1%)
(9) 我對食品的衛生感到	15(21%)	34(49%)	20(29%)	1(1%)	0(0%)
(10) 我對工作人員的衛生感到	15(21%)	38(54%)	17(24%)	0(0%)	0(0%)
(11) 我對工作人員的服務態度	18(26%)	38(54%)	14(20%)	0(0%)	0(0%)
(12) 我對餐廳的整體感覺	13(19%)	35(50%)	20(29%)	2(3%)	0(0%)

說明：本次問卷項目中非常滿意與滿意百分比前三名為工作人員服務態度、工作人員的衛生及供餐速度；滿意度最低項目為供應的菜餚種類、食物的價格、提供的用餐環境、供應菜餚的口味。

項目	人數(%) (平均滿意度百分比, n=70)	排名
服務人員態度	56(80%)	1
工作人員的衛生	53(76%)	2
供餐速度	50(72%)	3
食品的衛生	49(70%)	4
餐廳供餐時間	49(70%)	4
餐廳整體感覺	48(69%)	5
空間及硬體設備	45(65%)	6
食物的品質	41(58%)	7
供應菜餚的種類	35(50%)	8
食物的價格	35(50%)	8
提供的用餐環境	34(48%)	9
供應菜餚的口味	33(47%)	10

圖表二:106 學年第 1 學期餐廳滿意度比較分析圖表



四、餐廳的菜單建議之意見統整一覽表

(一) 食品的口味方面

- 紅茶、奶茶甜度降低一些
- 青菜有點苦，希望改善
- 菜有時有燒焦但仍賣出，希望能改善

(二) 食品的量方面

- 大量訂購的便當，建議菜色多元化，且量能裝滿便當內各格子

(三) 希望增加菜色或其他

- 主菜：餛飩麵、炒飯、炒麵、海鮮羹、蓋飯類型
- 蔬果：蔬菜變換多樣化且能多一些選擇、季節蔬果湯品
- 配菜：希望菜色能多樣化
- 其他：洋蔥圈等小點心

五、其他缺點或建議? (此項可作為要求餐廳改善依據，請具體提出)

(一) 用餐空間方面

- 希望有可以室內用餐的環境
- 餐廳燈光能在明亮點

(二) 其他

- 早餐時間延後，能跟中餐一起賣
- 希望餐食能再便宜點
- 炸物起鍋後能先瀝油後再放入便當，減少油膩感