

亞東技術學院 106 學年度第二學期學校餐廳滿意度調查記錄統計

問卷日期: 107 年 05 月 02 日至 06 月 11 日, 共有 50 份有效問卷

一、本校受試者之基本資料:

說明: 本次問卷受試者以女性、學生、用餐頻率 1-4 次/週者居多。

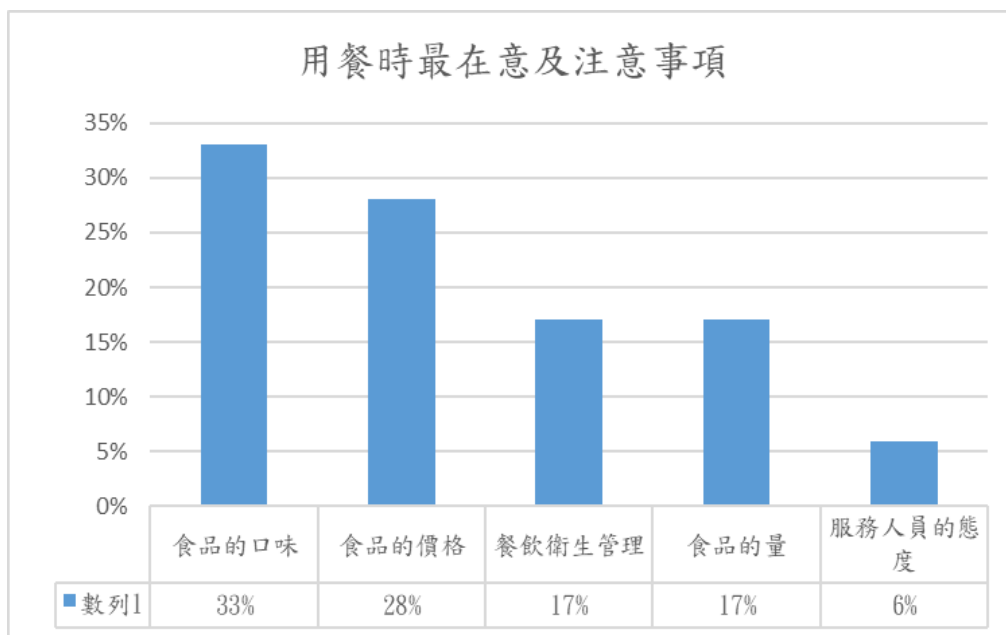
項目		人數(n=50)	百分比(%)
性別	男	22	37%
	女	28	63%
身分別	教職員	12	24%
	同學	38	76%
學校餐廳 用餐頻率	5 次以上/週	2	4%
	1-4 次/週	25	50%
	少於 1 次/週	23	46%

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=50)	排名
食品的口味	36(33%)	1
食品的價格	33(28%)	2
餐飲衛生管理	20(17%)	3
食品的量	20(17%)	3
服務人員的態度	7(6%)	4

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=50):

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	5(10%)	28(56%)	14(28%)	3(6%)	0(0%)
(2) 我對餐廳提供的菜餚口味感到	3(6%)	28(56%)	14(28%)	3(6%)	0(0%)
(3) 我對餐廳提供的菜餚種類感到	6(12%)	19(38%)	20(40%)	5(10%)	0(0%)
(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(16%)	25(50%)	15(30%)	2(4%)	0(0%)
(6) 我對餐廳供餐的速度感到	12(24%)	29(58%)	9(18%)	0(0%)	0(0%)
(7) 我對餐廳供餐的時間感到	11(22%)	30(60%)	9(18%)	0(0%)	0(0%)
(8) 我對餐廳提供的用餐環境感到	4(8%)	23(46%)	17(34%)	5(10%)	1(1%)
(9) 我對工作人員的衛生感到	18(36%)	25(50%)	7(14%)	0(0%)	0(0%)
(10) 我對工作人員的服務態度	18(36%)	23(50%)	8(16%)	1(2%)	0(0%)
(11) 我對餐廳的整體感覺	18(26%)	38(46%)	14(16%)	0(0%)	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餐廳供餐速度、服務人員態度及餐廳服務人員的衛生；滿意度最低項目為供應的供應菜餚的口味、提供的用餐環境、供應菜餚的種類及食品的價格，依問卷顯示對餐廳整體感覺平均滿意度為 72%。

項目	人數(%) (平均滿意度百分比, n=50)	排名
餐廳供餐速度	88%	1
服務人員態度	86%	2
餐廳服務人員的衛生	86%	2
餐廳供餐時間	82%	3
空間及硬體設備環境	66%	4
餐廳菜餚品質	66%	4
供應菜餚的口味	62%	5
提供的用餐環境	54%	6
供應菜餚的種類	50%	7
食物的價格	50%	7

圖表二:106 學年第二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

有時候用餐會有重複性質菜色，建議多種不同類型配菜

(二) 食品的量方面

大量訂購的便當，建議菜色多元化，配色及味道能更好些

(三) 希望增加菜色或其他

主菜：涼麵、蒸食料理、水餃、乾麵

早餐：鐵板麵

蔬果：蔬菜變換多樣化且能多一些選擇、燙青菜

配菜：希望菜色能多樣化、蒸蛋料理

其他：輕食料理

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

希望有可以多一點室內用餐的環境

餐廳標示能更清楚些

(二) 其他

早餐時間延後，能跟中餐一起賣

炸物起鍋後能先瀝油後再放入便當，減少油膩感