

亞東技術學院 107 學年度第一學期學校餐廳滿意度調查記錄統計

問卷日期: 107 年 09 月 10 日至 12 月 07 日, 共有 72 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、用餐頻率少於 1 次/週者居多。

項目		人數(n=72)	百分比(%)
性別	男	26	36%
	女	46	64%
身分別	教職員	18	25%
	同學	54	75%
學校餐廳 用餐頻率	5 次以上/週	3	4%
	1-4 次/週	23	32%
	少於 1 次/週	46	64%

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價格、食品口味及餐廳的衛生管理。

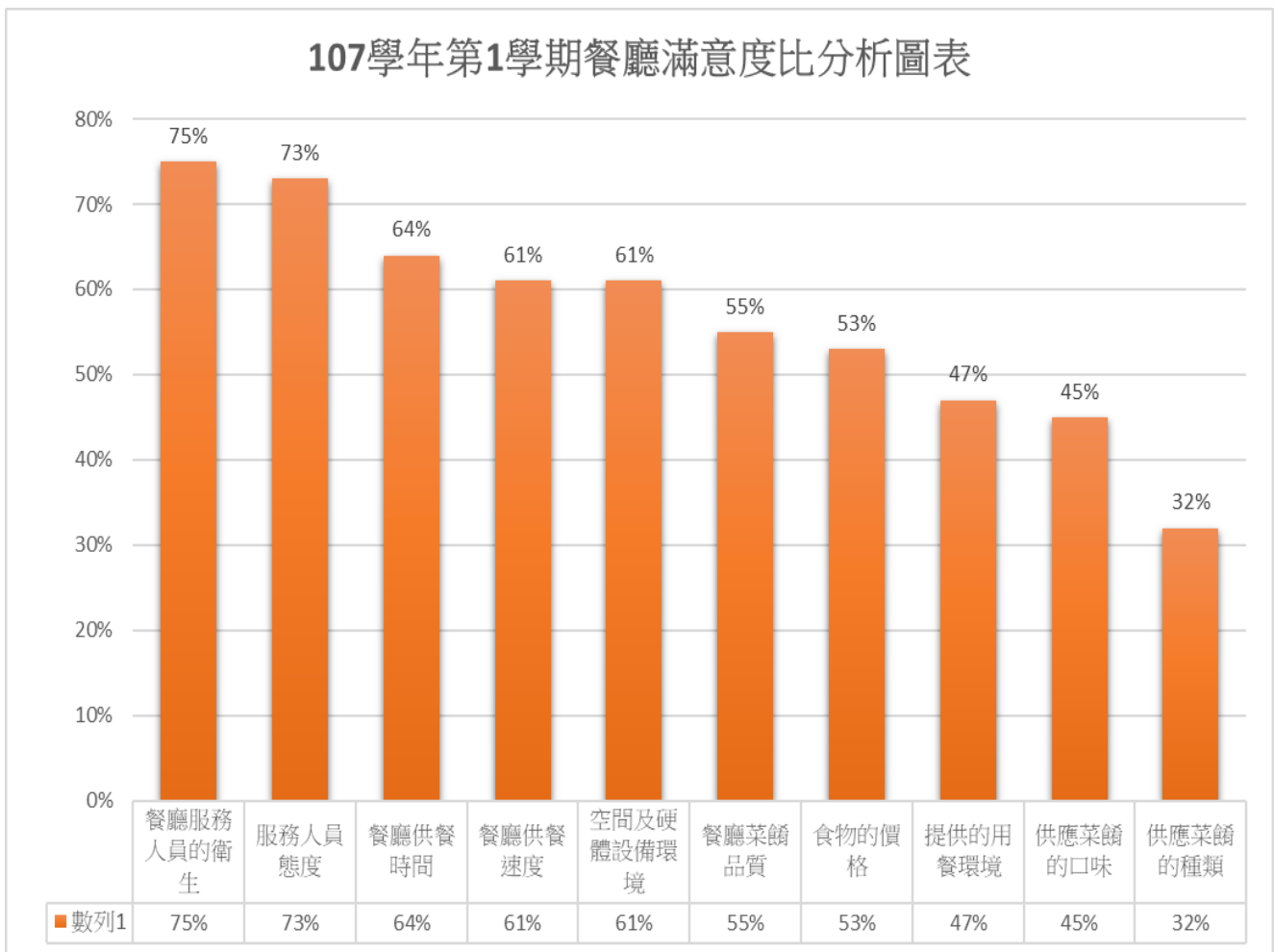
項目(複選題)	人數(%) (n=72)	排名
食品的價格	62(30%)	1
食品的口味	54(26%)	2
餐飲衛生管理	43(21%)	3
食品的量	32(15%)	4
服務人員的態度	17(8%)	5

三、問卷內容與統計(n=72):

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	7(%)	37(%)	27(%)	0(%)	1(%)
(2) 我對餐廳提供的菜餚口味感到	5(%)	27(%)	31(%)	5(%)	4(%)
(3) 我對餐廳提供的菜餚種類感到	4(%)	19(%)	39(%)	7(%)	3(%)
(4) 我對餐廳食物的價格感到	10(%)	28(%)	31(%)	2(%)	1(%)
(5) 我對餐廳食物的品質感到	6(%)	34(%)	27(%)	4(%)	1(%)
(6) 我對餐廳供餐的速度感到	14(%)	30(%)	27(%)	0(%)	1(%)
(7) 我對餐廳供餐的時間感到	13(%)	33(%)	25(%)	0(%)	1(%)
(8) 我對餐廳提供的用餐環境感到	6(%)	28(%)	30(%)	7(%)	1(%)
(9) 我對工作人員的衛生感到	15(%)	39(%)	16(%)	2(%)	0(%)
(10) 我對工作人員的服務態度	22(%)	30(%)	18(%)	1(%)	1(%)
(11) 我對餐廳的整體感覺	14(%)	27(%)	28(%)	2(%)	1(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提供的用餐環境、供應菜餚的口味、供應菜餚的種類依問卷顯示對餐廳整體感覺平均滿意度為 56.6%。

項目	人數(%)	排名
	(平均滿意度百分比, n=72)	
餐廳服務人員的衛生	75%	1
服務人員態度	73%	2
餐廳供餐時間	64%	3
餐廳供餐速度	61%	4
空間及硬體設備環境	61%	4
餐廳菜餚品質	55%	5
食物的價格	53%	6
提供的用餐環境	47%	7
供應菜餚的口味	45%	8
供應菜餚的種類	32%	9



圖表二:107 學年第一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

餐廳菜色太過重複性，建議菜色多元化，增加新鮮感
配菜的青菜類太過油膩，建議減少油用量

(二) 食品的量方面

希望有大小份的便當類型

(三) 希望增加菜色或其他

主菜：湯麵、糖醋排骨、炒烏龍麵、米飯有糙米或紫米的選擇、炒飯

早餐：鐵板麵

蔬果：蔬菜變換多樣化且能多一些選擇

配菜：希望菜色能多樣化、蒸蛋料理

其他：希望有賣水果、清淡的蔬食料理、冬天提供有湯類型的料理

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

室外空間用餐區太少

(二) 其他

青菜種類內能參雜一些肉

配菜種類能更換，重複性太高

能不定期更新菜單或可以舉辦本月特價商品等活動

小菜常更換，不要每次吃都同一種