

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 03 月 01 至 05 月 31 日，共有 68 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。

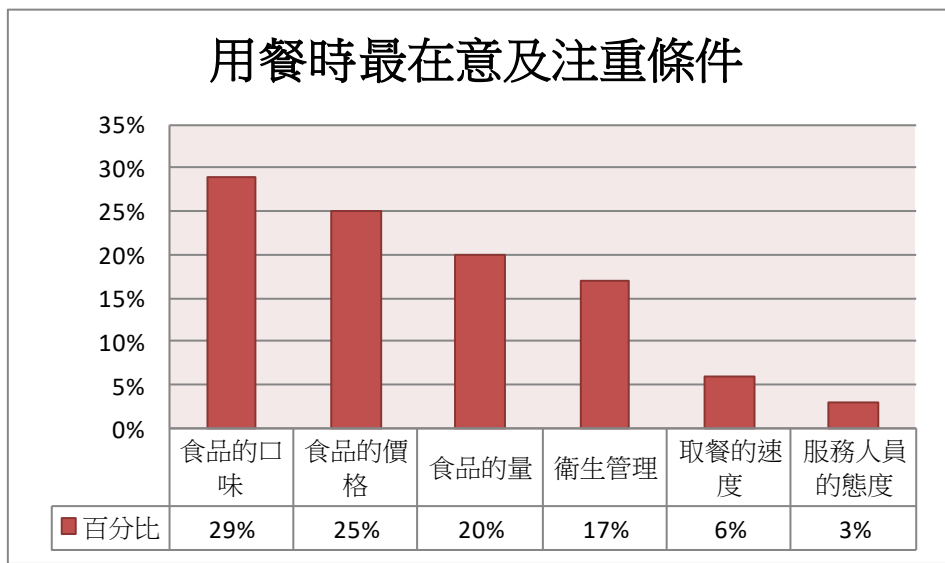
項目		人數(n=68)	百分比(%)
性別	男	47	69%
	女	21	31%
身分別	教師	0	0%
	職員	4	6%
	同學	64	94%
學校餐廳 用餐頻率	5 次以上/週	3	4%
	1-4 次/週	16	24%
	少於 1 次/週	24	72%

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=68)	排名
食品的口味	58(29%)	1
食品的價格	50(25%)	2
食品的量	41(20%)	3
衛生管理	34(17%)	4
取餐的速度	12(6%)	5
服務人員的態度	6(3%)	6

圖表一：用餐時最為注意及在意的條件分析圖表



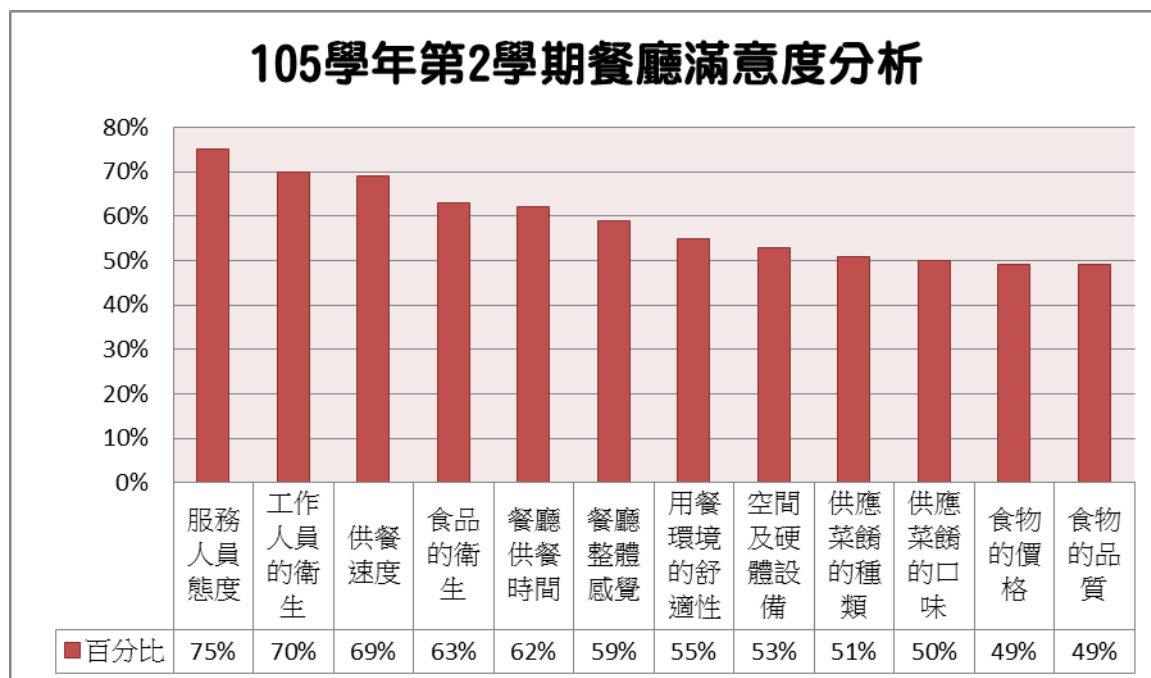
三、問卷內容與統計(n=68):

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感到	8(12%)	28(41%)	28(41%)	4(6%)	0(0%)
(2) 我對餐廳提供的菜餚口味感到	7(10%)	27(40%)	27(40%)	7(10%)	0(0%)
(3) 我對餐廳提供的菜餚種類感到	7(10%)	28(41%)	26(38%)	6(9%)	1(1%)
(4) 我對餐廳食物的價格感到	10(15%)	23(34%)	34(50%)	1(1%)	0(0%)
(5) 我對餐廳食物的品質感到	9(13%)	24(35%)	31(46%)	4(6%)	0(0%)
(6) 我對餐廳供餐的速度感到	13(19%)	34(50%)	21(31%)	0(0%)	0(0%)
(7) 我對餐廳供餐的時間感到	8(12%)	34(50%)	25(37%)	1(1%)	0(0%)
(8) 我對用餐環境的舒適性感到	8(12%)	29(43%)	27(40%)	3(4%)	1(1%)
(9) 我對食品的衛生感到	13(19%)	30(44%)	23(34%)	2(3%)	0(0%)
(10) 我對工作人員的衛生感到	13(19%)	35(51%)	20(29%)	0(0%)	0(0%)
(11) 我對工作人員的服務態度	15(22%)	36(53%)	17(25%)	0(0%)	0(0%)
(12) 我對餐廳的整體感覺	10(15%)	30(44%)	24(35%)	4(6%)	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；滿意度最低項目為食品的品質、食品的價格及供應菜餚的口味。

項目	人數(%) (平均滿意度百分比, n=68)	排名
服務人員態度	51(75%)	1
工作人員的衛生	48(70%)	2
供餐速度	47(69%)	3
食品的衛生	43(63%)	4
餐廳供餐時間	42(62%)	5
餐廳整體感覺	40(59%)	6
用餐環境的舒適性	37(55%)	7
空間及硬體設備	36(53%)	8
供應菜餚的種類	35(51%)	9
供應菜餚的口味	34(50%)	10
食物的價格	33(49%)	11
食物的品質	33(49%)	11

圖表二:105 學年第 2 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

油炸食物少一點

滷肉再鹹一點

(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：牛肉麵、鍋貼、蒸魚

蔬果：蔬菜變換多樣化且能多一些選擇、燙青菜

配菜：希望能多樣化

其他：希望能有小份量便當餐點供選擇，少油炸

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

餐廳空調再加強，以免用餐後身上存留油煙味

(二) 其他

價格太高希望便宜一些

品質不一，請穩定

菜可以再熱一點

