

## TARSUS ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI YEMEKHANE MEMNUNİYET ANKETİ RAPORU

Bu rapor, Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından, bünyemizde faaliyet gösteren Yemekhane hizmetleri hakkında genel memnuniyeti ölçmek ve analiz etmek amacıyla hazırlanmıştır.

Anket çalışmasına dair temel bilgiler şu şekildedir:

- Katılımcı Sayısı:** Ankete toplam 121 öğrenci ve 84 Akademik-İdari Personel katılım sağlamıştır.
- Duyuru Yöntemi:** Anket çalışması, tüm öğrencilerimize kurumsal e-posta (mail) yoluyla duyurulmuş ve katılım gönüllülük esasına göre yürütülmüştür.
- Veri Gizliliği:** Katılımcıların kişisel bilgileri (isim, soyisim, öğrenci numarası vb.) toplanmamış; anket tamamen anonim olarak gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler sadece kalite iyileştirme süreçlerinde istatistiksel amaçlarla kullanılmıştır.

### 1. YEMEKHANE HAKKINDAKİ GÖRÜŞLER (ORTALAMA EĞİLİM)

| Hizmet Alanı                | Personel Ortalama (5 Üzerinden) | Öğrenci Ortalama (5 Üzerinden) |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Yemekhane Genel Temizliği   | 4.1                             | 4.2                            |
| Fiziki Kapasite Yeterliliği | 3.2                             | 3.3                            |
| Masaların Temizliği         | 3.9                             | 4.0                            |
| Lavaboların Temizliği       | 2.9                             | 2.6                            |
| Aydınlatma ve Havalandırma  | 3.8                             | 3.5                            |

### 2. YEMEKLER HAKKINDAKİ GÖRÜŞLER (ORTALAMA EĞİLİM)

| Yemek Kalite Kriteri | Personel Ortalama (5 Üzerinden) | Öğrenci Ortalama (5 Üzerinden) |
|----------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Menü İçerik Uyumu    | 2.5                             | 3.5                            |
| Yemek Çeşitliliği    | 2.6                             | 3.4                            |

| <b>Yemek Kalite Kriteri</b> | <b>Personel Ortalama (5 Üzerinden)</b> | <b>Öğrenci Ortalama (5 Üzerinden)</b> |
|-----------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|
| Yemeklerin Porsiyonu        | 2.8                                    | 3.6                                   |
| Yemeklerin Sıcaklığı        | 3.6                                    | 4.1                                   |
| Çorbaların Lezzet/Kıvamı    | 3.3                                    | 4.3                                   |
| Yemek Ücreti Memnuniyeti    | 2.2                                    | 3.2                                   |

### 3. ÇALIŞAN PERSONELLE İLGİLİ GÖRÜŞLER (ORTALAMA EĞİLİM)

| <b>Personel Performans Kriteri</b> | <b>Personel Ortalama (5 Üzerinden)</b> | <b>Öğrenci Ortalama (5 Üzerinden)</b> |
|------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|
| İlgili ve Güler Yüzlüler           | 4.5                                    | 4.6                                   |
| Temiz ve Hijyenikler               | 4.3                                    | 4.6                                   |
| Yemek Dağıtım Düzeni               | 4.5                                    | 4.6                                   |
| Servis Süresi Hızı                 | 4.4                                    | 4.4                                   |