YEMEKHANE MEMNUNİYET ANKETİ (F23) ANALİZİ

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME RAPORU

Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Kalite Koordinatörlüğü

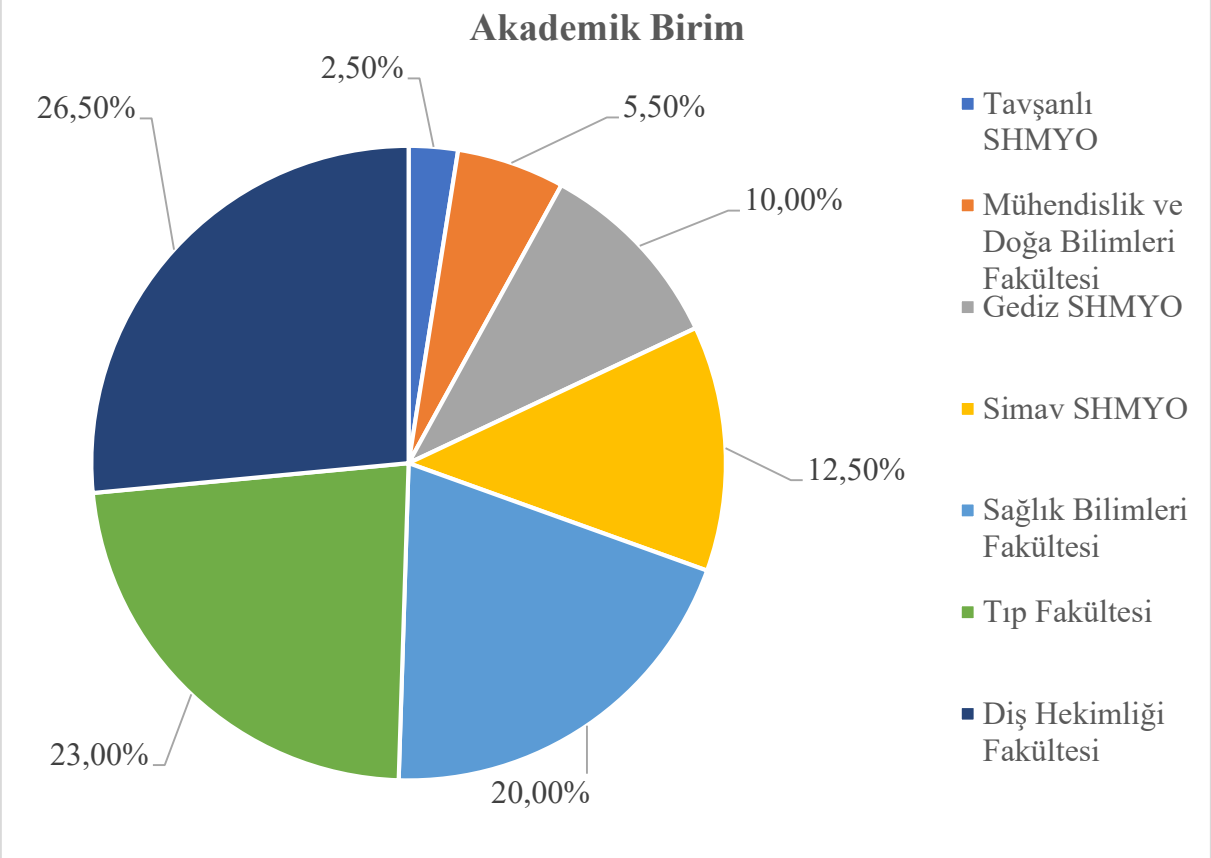
Temmuz-2025

YEMEKHANE MEMNUNİYET ANKETİ ANALİZİ

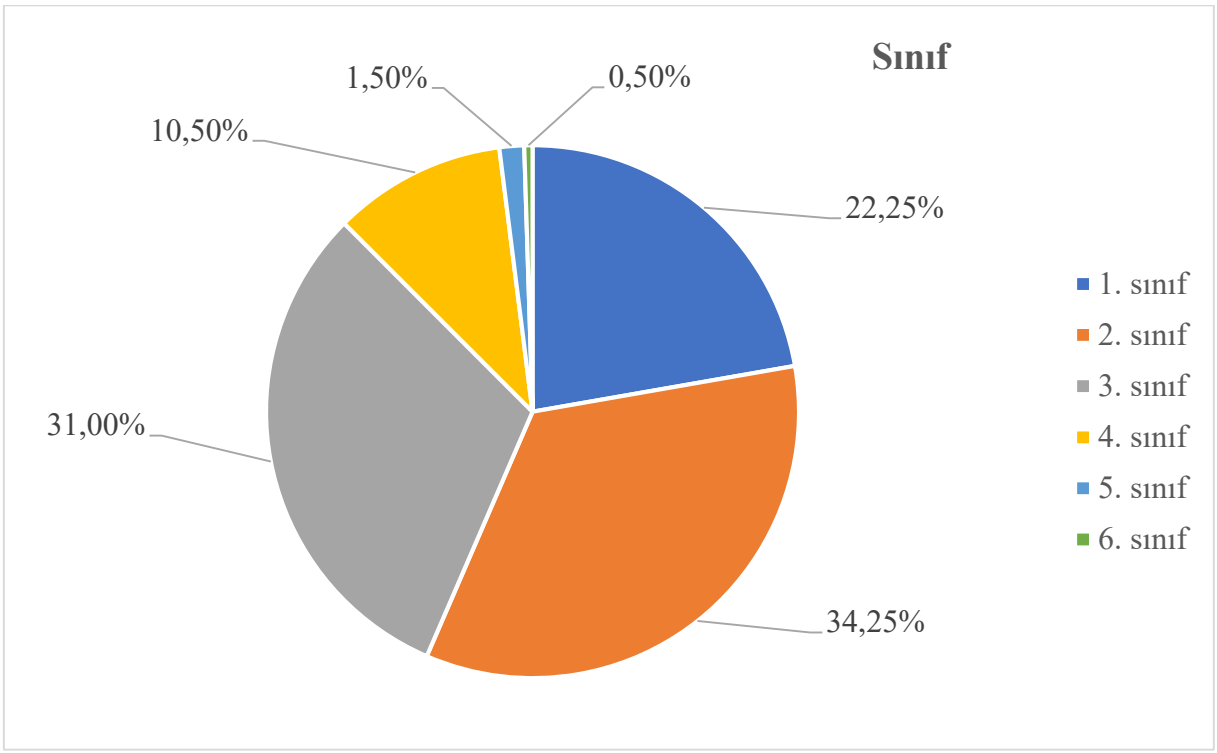
Bu analiz, öğrencilerin Üniversitemizde verilen yemek hizmeti ve yemekhane hakkındaki memnuniyet düzeylerinin belirlenmesi, varsa eksik yönlerinin tespit edilerek çözüm önerilerinin geliştirilmesi ve bu önerilerin iyileştirme sürecine dâhil edilerek süreçlerin verimliğinin arttırılması amacıyla gerçekleştirildi. Bu kapsamda 1-15 Mayıs 2025 tarihinde üniversitemizde eğitim ve öğretim faaliyetlerine devam eden öğrencilerin tamamına memnuniyet anketi gönderildi ve çevrimiçi ortamda anket formunun doldurulması sağlandı. Memnuniyet anketine, üniversitemizin **7** farklı biriminde eğitim gören toplam 400 öğrenci katıldı.

Anketi Yanıtlayan Öğrencilere İlişkin Demografik Bilgiler

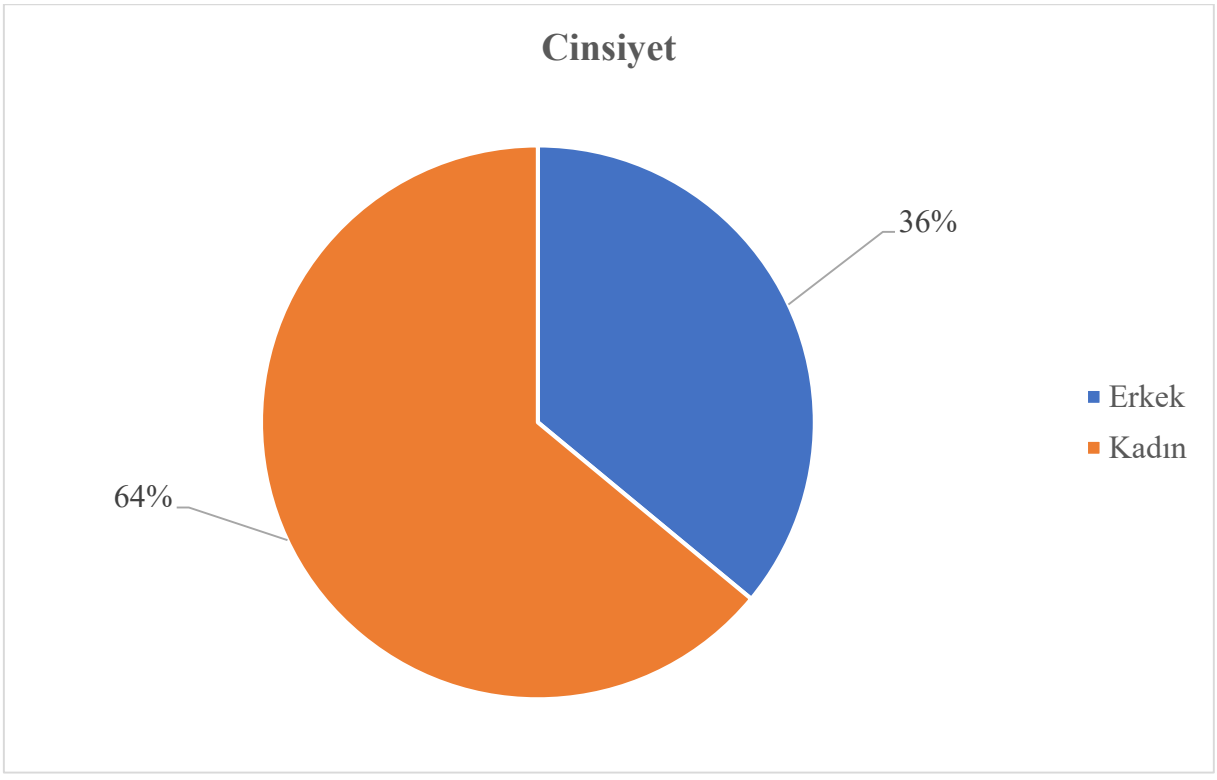
Şekil 1: Ankete Katılan Öğrencilerin Öğrenim Gördüğü Birimlere Göre Dağılımı



Şekil 2: Ankete Katılan Öğrencilerin Öğrenim Gördükleri Sınıflara Göre Dağılımı



Şekil 3: Ankete Katılan Öğrencilerin Cinsiyete Göre Dağılımı



Anketi Yanıtlayan Öğrencilerin Yemekhane Değerlendirme Anketi'ne Verdikleri Cevaplar

Ankete katılan öğrencilerin yemekhane memnuniyet düzeyleri Tablo 1 ve Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 1: Ankete Katılan Öğrencilerin Yemek, Yemekhane ve Hizmetlerinden Memnuniyet Düzeyleri

İfadeler		**Hiç memnun değilim**	**Memnun değilim**	**Kararsızım**	**Memnunum**	**Çok memnunum**	**Memnunum+ Çok memnunum**
1. Yemek salonları hijyenik ve düzenlidir.	**%**	2,25	5	11,5	52,25	29	81,25
2. Servis ekipmanlarının (masa, tabak, çatal, kaşık vs) temizlik ve hijyeni yeterlidir.	**%**	4	7,5	14,5	49	25	74
3. Yemek hizmeti veren personel hijyen kurallarına uygun çalışmaktadır.	**%**	1,25	4,25	8,5	47,75	38,25	86
4. Yemekhane personelinin tutum ve davranışlarından memnunum.	**%**	2,25	2,25	5,75	40,25	49,5	89,75
5. Yemekler lezzetlidir.	**%**	5,75	8,5	32,25	33	20,5	53,5
6. Yemekler birbirleriyle uyumludur.	**%**	6,5	13	26,5	32,75	21,25	54
7. Yemek porsiyonları yeterlidir.	**%**	9,75	12,5	18,5	37	22,25	59,25
8. Yemeklerin sıcaklığı uygundur.	**%**	8	12,25	23,75	34,25	21,75	56
9. Yemek rezervasyon sistemini avantajlı buluyorum.	**%**	10,25	10,5	16,75	33,5	29	62,5
10. Yemek için ayrılan süre yeterlidir.	**%**	4	6,5	8,5	46,25	34,75	81
11. Yemekhane binasının havalandırması ve iklimlendirme (ısıtma-soğutma) koşulları yeterlidir.	**%**	15,25	8,75	18	33,5	24,5	58

Renk

49,99 altı	50-79,99	80-100

Önemli: Kalite Yönetim Sistemi'ne ait güncel dokümanlar https://kys.ksbu.edu.tr/ internet sayfasında bulunmaktadır. Basılan dokümanlar "Kontrolsüz Kopya" hükmündedir

Tablo 2: Ankete Katılan Öğrencilerin Birim Bazlı Yemek, Yemekhane ve Hizmetlerinden Memnuniyet Düzeyleri

Akademik Birim*	**Memnuniyet Yüzdesi (%)										
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11
Diş Hekimliği Fakültesi	76,42	59,43	80,19	86,79	38,68	30,19	40,57	40,57	49,06	75,47	34,91
Gediz SHMYO	65,00	70,00	72,50	75,00	70,00	60,00	70,00	67,50	50,00	75,00	62,50
Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi	86,36	81,82	90,91	100,00	77,27	54,55	77,27	63,64	81,82	86,36	54,55
Sağlık Bilimleri Fakültesi	86,25	85,00	88,75	92,50	58,75	72,50	68,75	57,50	73,75	76,25	56,25
Simav SHMYO	92,00	90,00	92,00	90,00	70,00	76,00	86,00	76,00	66,00	80,00	86,00
Tavşanlı SHMYO	80,00	70,00	60,00	80,00	70,00	80,00	80,00	60,00	60,00	90,00	70,00
Tıp Fakültesi	82,61	72,83	94,57	95,65	42,39	47,83	46,74	54,35	67,39	92,39	68,48

*Akademik birimler alfabetik olarak sıralanmıştır.

** "Memnunum" ve "Çok memnunum" cevabını veren öğrencilerin yüzdelerinin toplamı

Renk

49,99 altı	50-79,99	80-100

Önemli: Kalite Yönetim Sistemi'ne ait güncel dokümanlar https://kys.ksbu.edu.tr/ internet sayfasında bulunmaktadır. Basılan dokümanlar "Kontrolsüz Kopya" hükmündedir