



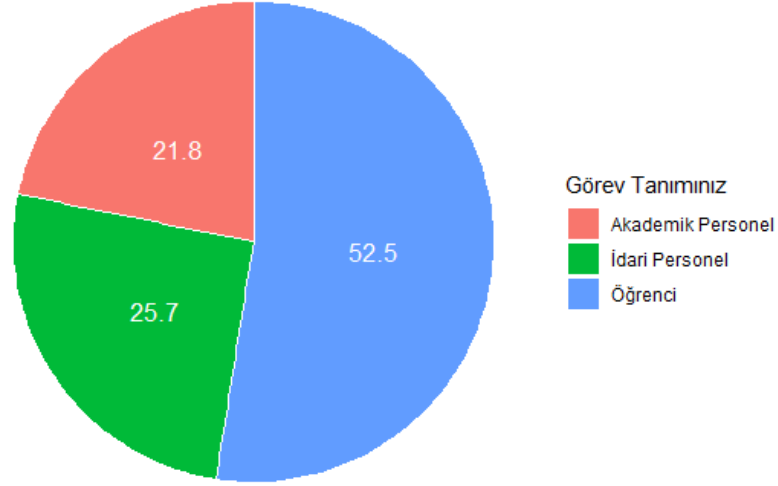
MİMAR SİNAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ

2022-2023 ÖĞRETİM YILI  
YEMEKHANE DEĞERLENDİRME  
ANKETİ SONUÇ RAPORU

Mayıs.2023  
Anket Birimi

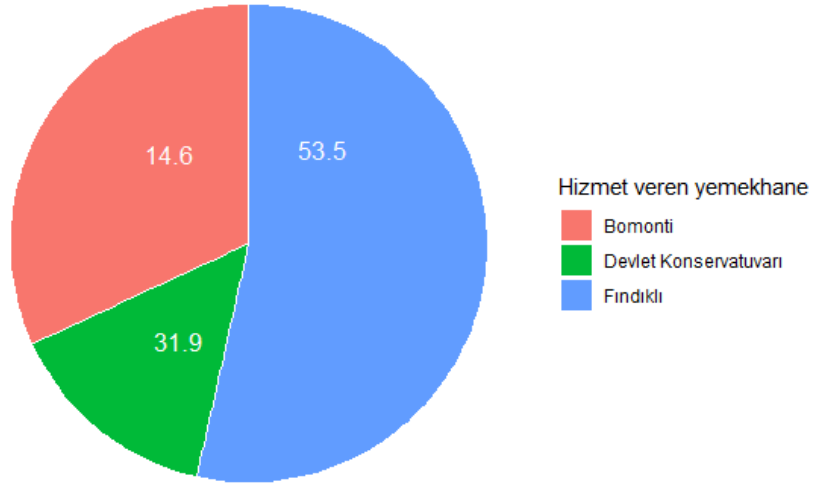
2022-2023 öğretim yılı Bahar Dönemi'nde yemek hizmeti alınan yemekhanelerin hizmet kalitesine ilişkin yapılan anket sonuçları değerlendirilmiştir.

Ankete 555 kişi katılmıştır. Tüm sorulara yanıt veren kişi sayısı 514 olup, tüm sorulara yanıt veren kişiler analiz kapsamına dahil edilmiştir. Analiz sonuçlarına ilişkin tablo ve şekiller ve yorumları ilgili tablo ve grafiğin altında verilmiştir.



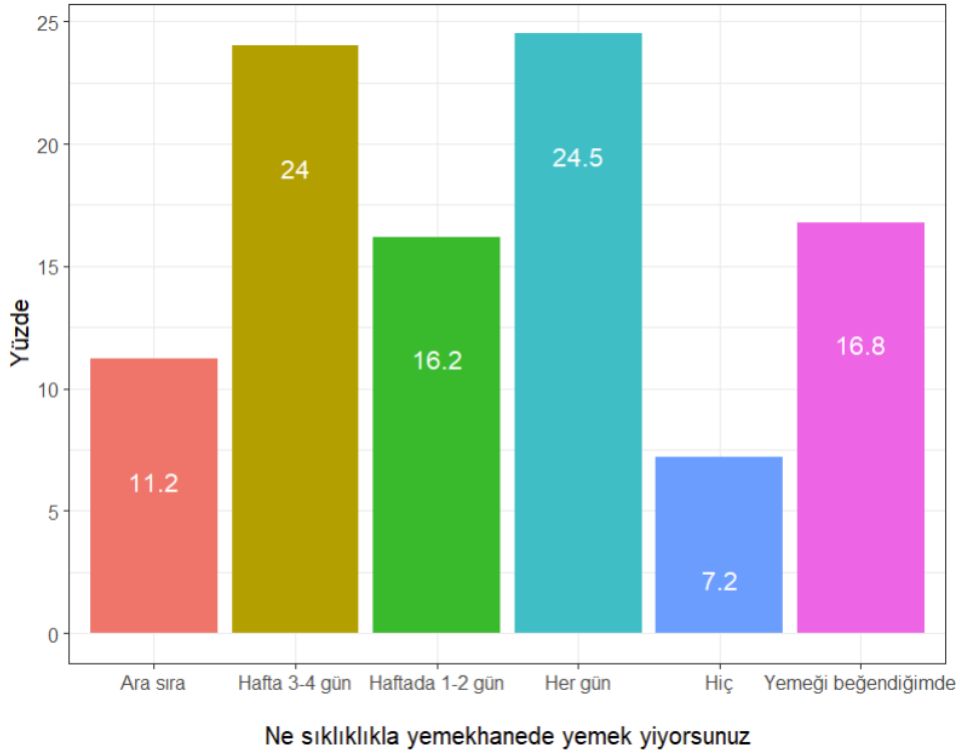
**Şekil 1.** Görev Tanımınız

Şekil 1'de görüldüğü gibi, analize katılanların yaklaşık %52'sini öğrenciler, % 26'sını idari personel ve %22'sini ise akademik personel oluşturmaktadır. Ankete katılanların büyük çoğunluğu öğrencilerdir.



**Şekil 2.** Bu anketi hizmet aldığınız hangi yemekhane için yanıtlamak istersiniz?

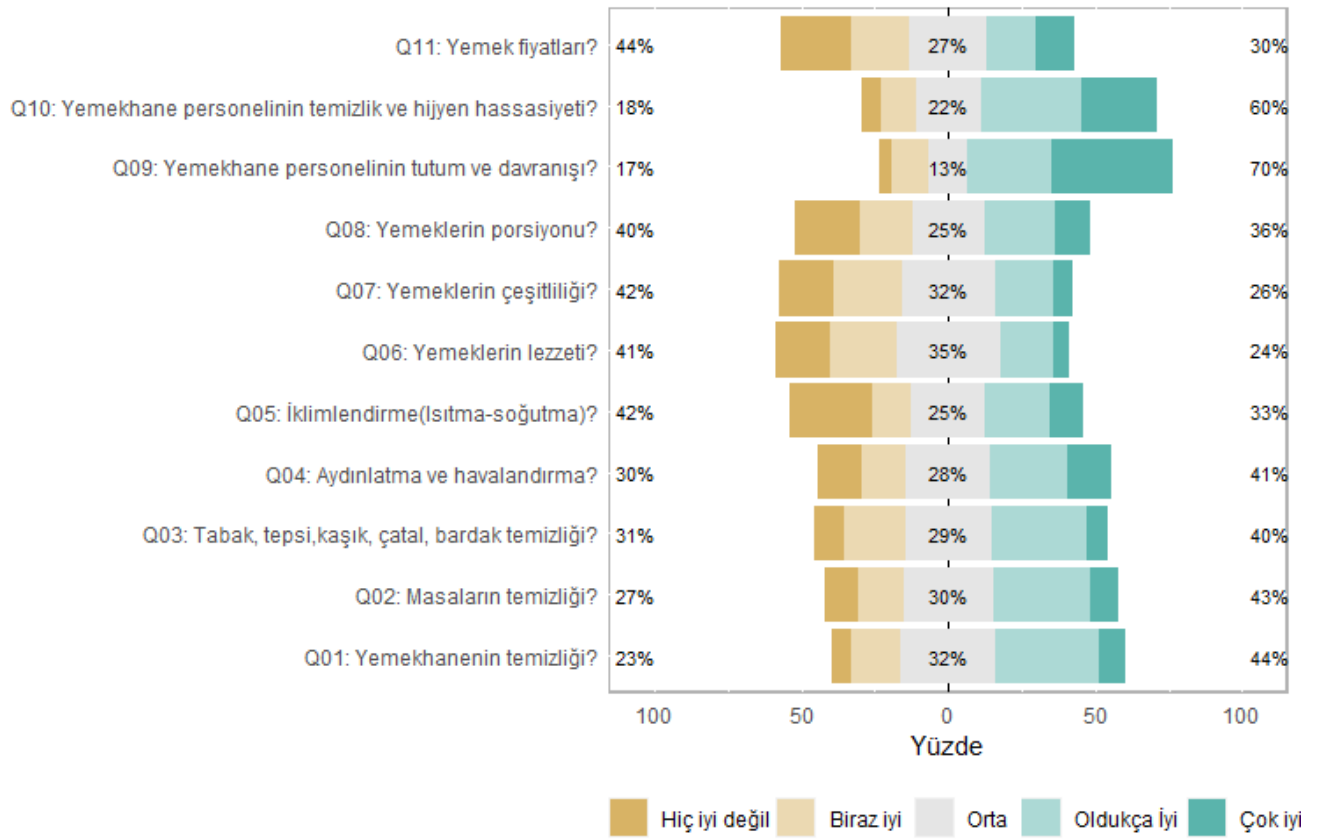
Şekil 2 incelendiğinde, ankete katılanların büyük çoğunluğu yaklaşık %53 ile Fındıklı yemekhanesini değerlendirmiştir. Kalanların yaklaşık %32'si Bomonti yemekhanesini ve yaklaşık %15'i devlet konservatuarı yemekhanesini değerlendirmiştir.



**Şekil 3.** Ne sıklıkla yemekhanede yemek yiyorsunuz?

Şekil 3'te değerlendirilen soru, yemekhanede yemek yemeyenlerin oranının da görülebilmesi amacıyla tüm kişiler üzerinden çizdirilmiştir. Şekil 3 incelendiğinde, ankete katılanların büyük çoğunluğu yaklaşık %25 ile her gün yemek yediğini belirtmiş olup, onu takip eden yüksek orana sahip yanıt ise yaklaşık %24 ile haftada 3-4 gün olarak belirtilmiştir. Yemeği beğendiğinde yemek yiyenlerin oranı yaklaşık %17, haftada 1-2 gün yemek yiyenlerin oranı yaklaşık olarak %16 olup, ara sıra yemek yediğini söyleyenler ise toplamın yaklaşık %11'ini oluşturmaktadır. Yemekhanede hiç yemek yemeyenlerin oranı ise yaklaşık %7'dir.

Diğer soruların değerlendirmeleri Şekil 4 üzerinden yapılacaktır:



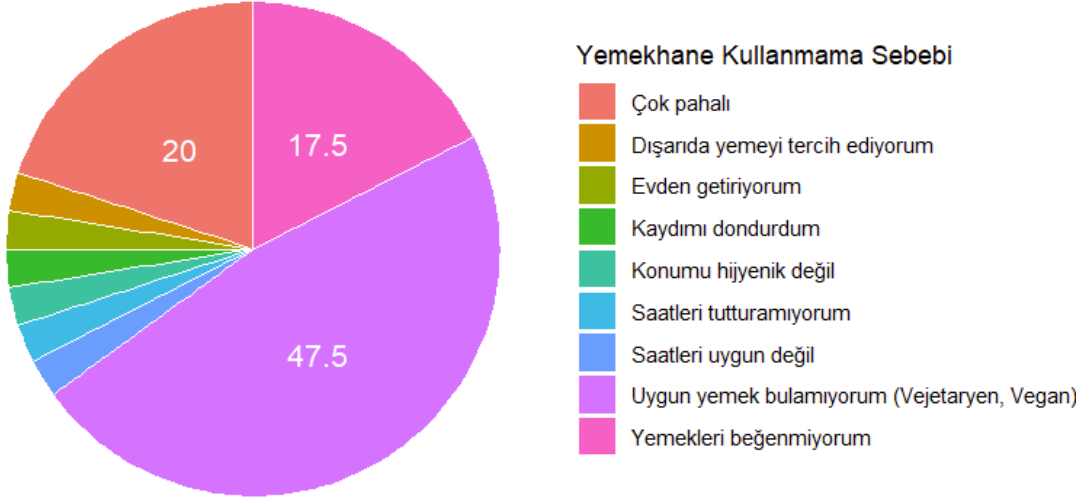
Şekil 4. Diğer soruların yanıtları

Ancak genel memnuniyet dağılışına bakılırsa, yemekhane personelinin tutum ve davranışının en yüksek olumlu yanıt alan soru (%70) olduğu söylenebilir. En çok olumsuz yanıt alan soru ise yemek fiyatları olup (%44), bu konu geliştirilmeye açık olan konu olarak değerlendirilebilir. Her soru tek tek incelenirse;

- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %44'ü yemekhanenin temiz olduğunu belirtirken, %23'ü bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" şeklinde yanıtladılan kişilerin oranı da %32 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %43'ü masaların temiz olduğunu belirtirken, %27'si bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" olarak yanıtladılan kişilerin oranı da %30 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %40'ı yemekhanede kullanılan tabak, tepsi, kaşık, çatal, bardak vb. gereçlerin temiz olduğunu belirtirken, %31'i bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" olarak yanıtladılan kişilerin oranı da %29 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %41'i aydınlatma ve havalandırmanın yeterli olduğunu belirtirken, %30'u bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" şeklinde yanıtladılan kişilerin oranı da %28 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %33'ü iklimlendirmenin yeterli olduğunu belirtirken, %42'si bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" olarak yanıtladılan kişilerin oranı da %25 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %24'ü yemeklerin lezzetli olduğunu belirtirken, %41'i bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" şeklinde yanıtladılan kişilerin oranı da %35 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %26'sı yemeklerin çeşitliliğinin yeterli olduğunu belirtirken, %42'si bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" olarak yanıtladılan kişilerin oranı da %32 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %36'sı yemeklerin porsiyonunun yeterli olduğunu belirtirken, %40'ı bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" olarak yanıtladılan kişilerin oranı da %25 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %70'i yemekhane personelinin tutum ve davranışından memnun olduğunu belirtirken, %17'si bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu "orta derecede" olarak yanıtladılan kişilerin oranı da %13 olarak elde edilmiştir.
- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %60'ı yemekhane personelinin temizlik ve hijyen hassasiyetinden memnun olduğunu belirtirken, %18'i bu fikre katılmamaktadır. Bu

soruyu orta derecede olarak yanıtladılan kişilerin oranı da %22 olarak elde edilmiştir.

- Ankete katılan kişilerin yaklaşık %30'u yemekhane fiyatlarından memnun olduğunu belirtirken, %44'ü bu fikre katılmamaktadır. Bu soruyu orta derecede olarak yanıtladılan kişilerin oranı da %27 olarak elde edilmiştir.



Şekil 5. Yemekhaneyi kullanmama nedeniniz nedir?

Şekil 5'te yer alan "Yemekhaneyi kullanmama nedeniniz nedir?" sorusunu yanıtladılan 40 kişi olup (yaklaşık %7) oldukça azdır. Bu soruya verilen en yüksek yanıt oranı yaklaşık % 47.5 ile uygun yemek bulamadığı için yemekhaneyi tercih etmeyenleri kapsamaktadır. Kalanların yaklaşık %20'si çok pahalı olduğu için, yaklaşık %17.5'u yemekleri beğenmediği için yemekhaneyi kullanmadığını belirtmiş olup, diğer yanıtların oranı oldukça düşüktür.

## SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi yemekhane değerlendirme sonuçları özetlenmek istenirse, anketi dolduranların büyük çoğunluğunu (yaklaşık %52'sini) öğrenciler oluşturmaktadır. Ankete katılanların büyük çoğunluğu (yaklaşık %53) Fındıklı yemekhanesini değerlendirmiştir.

Anket sonuçları incelendiğinde, ankete katılanların yaklaşık %70'i yemekhane personelinin tutum ve davranışından memnun olduğunu, yaklaşık %60'ı yemekhane personelinin temizlik ve hijyen hassasiyetinden memnun olduğunu, yaklaşık %44'ü

yemekhanenin temiz olduğunu, yaklaşık %43'ü masaların temiz olduğunu ve yaklaşık %40'ı yemekhanede kullanılan gereçlerin temiz olduğunu belirtmiştir.

Yukarıda yer verilen analiz sonuçlarına ek olarak, ankete katılan kişilere yemek hizmeti ile ilgili öneri ve görüşleri sorulmuştur. Bu bağlamda, geliştirilmesi gereken konular özetlenirse; vejetaryen/vegan yemeklerin ve salata barın da çeşit olarak eklenmesi, yemekhane saatlerinin uzatılması, akşam da yemek çıkması, yemeklerin sıcak olması, yemekhane ortamındaki hijyenin artırılması ile ikinci kez yemek alımında karttan çekilen çok yüksek ücretin düşürülmesi yönünde geri bildirimler yapılmıştır. Ayrıca, yemek ücretlerinin yüksek olduğu, yemeklerin ücret artışına karşılık porsiyonların az olduğu belirtilmiş olup, yemeklerde kullanılan malzemelerin kalitesinin artırılması yönünde de geri dönüşler yapılmıştır.