

110 年 09 月滿意度調查結果(好鮮)

一、調查說明：調查本校 9/1-9/30 期間，各班對於三家廠商午餐滿意度，每班同學針對每一個項目一人一票，每班訂餐同學都可投票，無意見者不計票。調查時間 110 年 9 月 30 日，投票人數 1052~1064 人

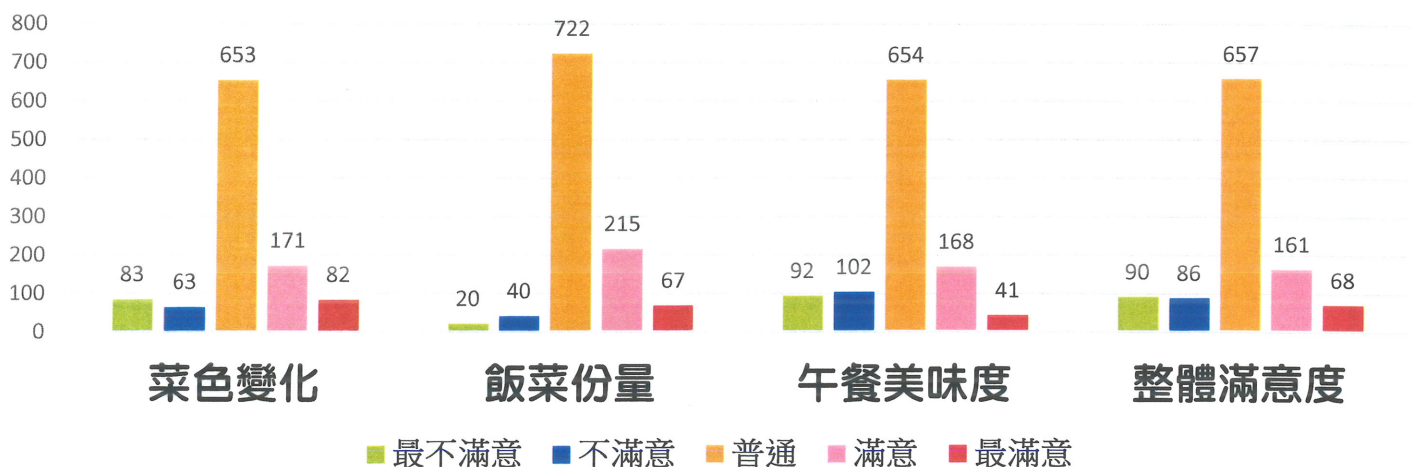
二、調查結果：

(一)午餐滿意度表現：整體滿意度偏向普通到滿意，美味度方面可再加強。

項目	最不满意	不满意	普通	滿意	最滿意
菜色變化	83 人(7.9%)	63 人(6.0%)	653 人(62.1%)	171 人(16.3%)	82 人(7.8%)
飯菜份量	20 人(1.9%)	40 人(3.8%)	722 人(67.9%)	215 人(20.2%)	67 人(6.3%)
美味度	92 人(8.7%)	102 人(9.6%)	654 人(61.9%)	168 人(15.9%)	41 人(3.9%)
整體滿意度	90 人(8.5%)	86 人(8.1%)	657 人(61.9%)	161 人(15.2%)	68 人(6.4%)

投票人數：1052~1064 人

好鮮整體滿意度

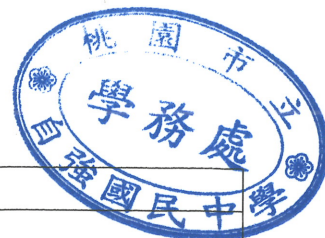


(二)文字建議：

班級	其他建議
701	湯的味道太淡
707	肉太硬
915	肉不要那麼多骨頭，蔬菜多一點
910	肉太小
805	魚的腥味可以處理好一點，湯的味道要再清淡一些。
803	油飯的飯偏硬，有的菜的味道偏淡
912	太鹹了
815	菜要煮好吃一點。
901	菜色要多變化一點。
914	麵沒有味道，珍珠太少
911	不要太常吃香蕉

【背面還有其他文字建議】

(二)文字建議(續)：



班級	正向回饋
704	好鮮的炸雞腿非常好吃
914	雞肉好吃
702	辛苦了
710	好吃
801	菜色多元很好。
802	請再加油。
807	份量足夠
816	班上有些人覺得非常好吃
905	菜色份量充足好吃

◎廠商回覆說明：

關於各班級其他建議事項, 凡任何餐點口味或品質方面問題(如: 菜色口味太淡、太鹹、太油、食材太軟太硬等問題..等)皆可先向送餐服務人員通知, 要求立即調整改善, 因團膳食物為大量製備, 均以大眾化品質為主。魚的腥味的處理, 廚師以致力改善中, 每週供應的水果以季節性水果為主。

午餐秘書	營養師	廠商
