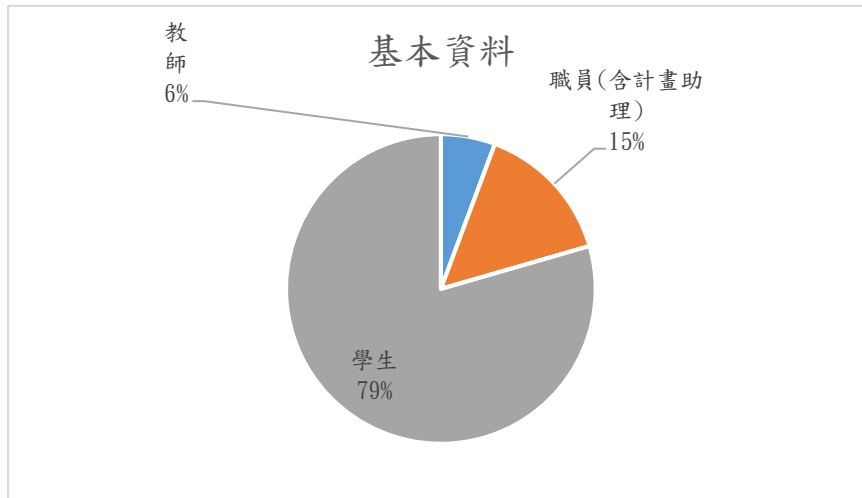


# 109-1 馬偕醫學院學生餐廳滿意度調查

本次活動參與總人數為 229 人，發放滿意度問卷 229 份。問卷為 5 量點：非常滿意、滿意、普通、不滿意及非常不滿意。

## 一、基本資料

「教師」共有 13 位，佔 5.7%；「職員(含計畫助理)」共有 34 位，佔 14.8%  
「學生」共有 182 位，佔 79.5%。

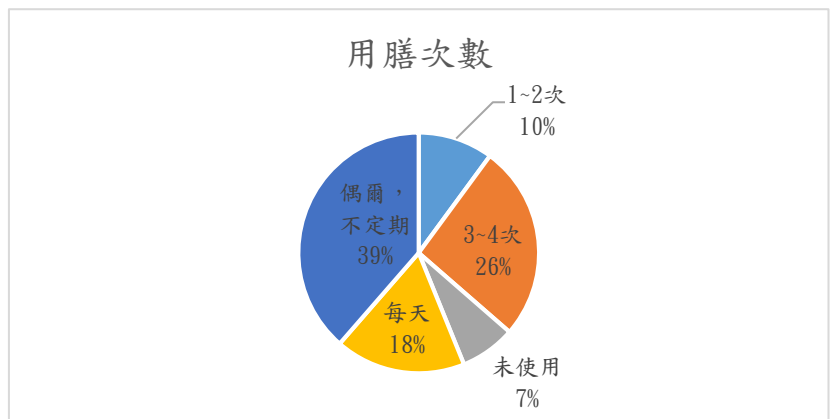


## 二、對活動的滿意度調查

### 1. 用膳次數

「1~2 次」共有 23 位，佔 10%；「3~4 次」共有 60 位，佔 26%；「未使用」共有 17 位，佔 7%；「每天」共有 40 位，佔 18%；「偶爾，不定期」共有 88 位，佔 39%；其餘為 0%。

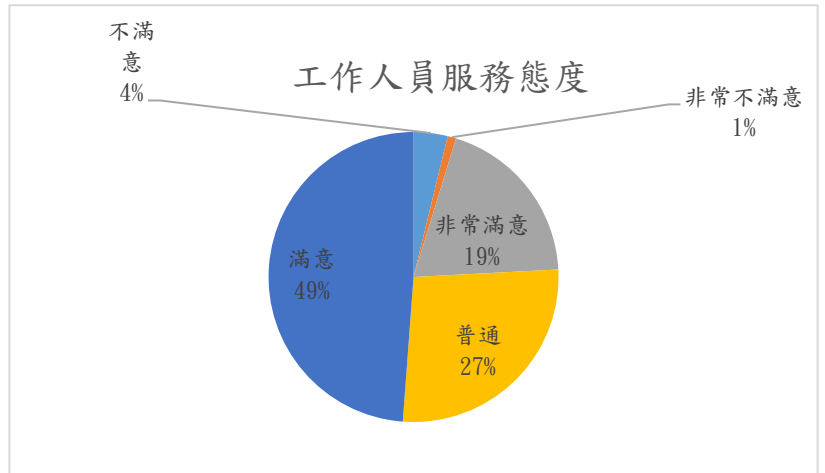
用膳次數	計數
1~2 次	23
3~4 次	60
未使用	17
每天	40
偶爾，不定期	88
總計	228



## 2. 工作人員服務態度

「非常不滿意」共有 2 位，佔 1%；「不滿意」共有 8 位，佔 4%；「普通」共有 57 位，佔 27%；「滿意」共有 103 位，佔 49%；「非常滿意」共有 41 位，佔 19%。今年度此項目填寫為普通以上者達 95%，相較於去年(100%)此項目較為退步。

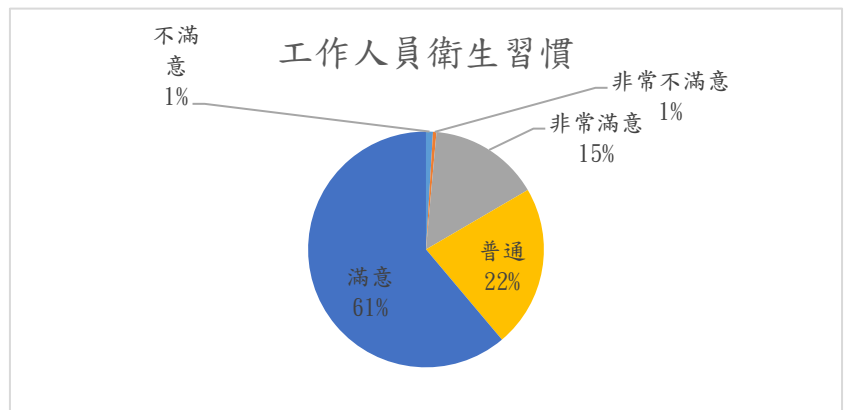
工作人員服務態度	計數
不滿意	8
非常不滿意	2
非常滿意	41
普通	57
滿意	103
總計	211



## 3. 工作人員衛生習慣

「非常不滿意」共有 1 位，佔 1%；「不滿意」共有 2 位，佔 1%；「普通」共有 47 位，佔 22%；「滿意」共有 129 位，佔 61%；「非常滿意」共有 32 位，佔 15%。今年度此項目填寫為普通以上者達 98%，相較於去年(100%)此項目較為退步。

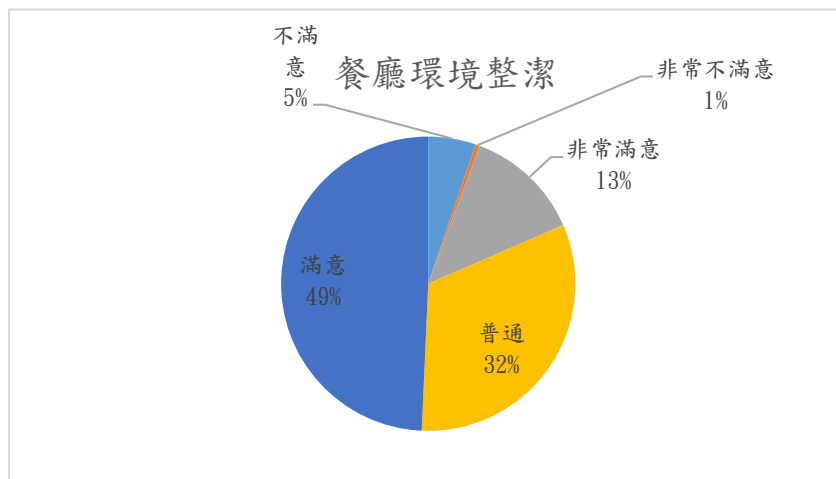
工作人員衛生習慣	計數
不滿意	2
非常不滿意	1
非常滿意	32
普通	47
滿意	129
總計	211



#### 4.餐廳環境整潔

「非常不滿意」共有 1 位，佔 1%；「不滿意」共有 11 位，佔 5%；「普通」共有 68 位，佔 32%；「滿意」共有 104 位，佔 49%；「非常滿意」共有 27 位，佔 13%。今年度此項目填寫為普通以上者達 94%，相較於去年(99%)此項目較為退步。

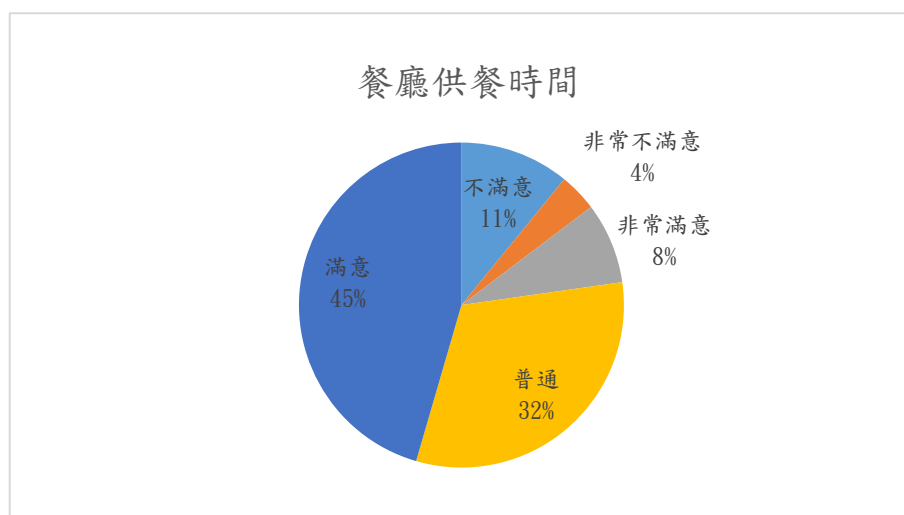
餐廳環境整潔	計數
不滿意	11
非常不滿意	1
非常滿意	27
普通	68
滿意	104
總計	211



#### 5.餐廳供餐時間

「非常不滿意」共有 8 位，佔 4%；「不滿意」共有 23 位，佔 11%；「普通」共有 67 位，佔 32%；「滿意」共有 96 位，佔 45%；「非常滿意」共有 17 位，佔 8%。今年度此項目填寫為普通以上者達 85%，相較於去年(97%)此項目較為退步。

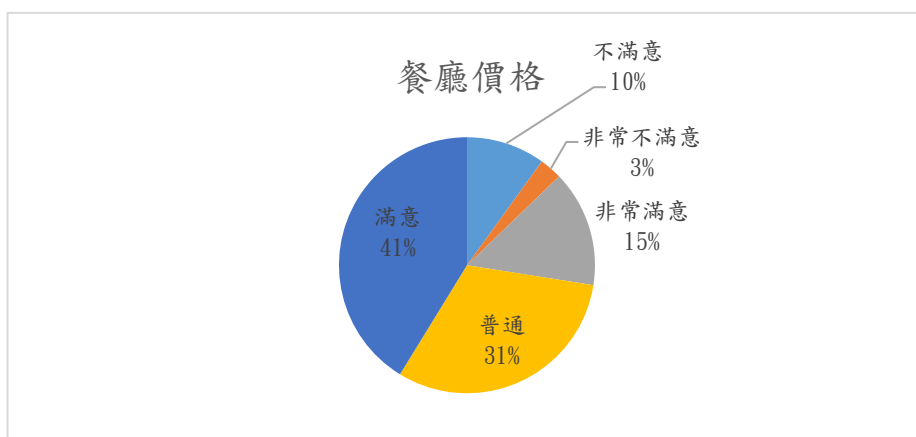
餐廳供餐時間	計數
不滿意	23
非常不滿意	8
非常滿意	17
普通	67
滿意	96
總計	211



## 6.餐廳價格

「非常不滿意」共有 6 位，佔 3%；「不滿意」共有 21 位，佔 10%；「普通」共有 66 位，佔 31%；「滿意」共有 87 位，佔 41%；「非常滿意」共有 31 位，佔 15%。今年度此項目填寫為普通以上者達 87%，相較於去年(100%)此項目較為退步。

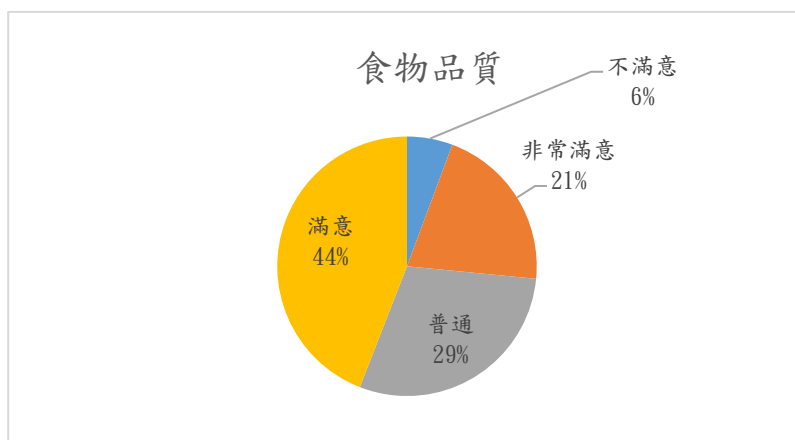
餐廳價格	計數
不滿意	21
非常不滿意	6
非常滿意	31
普通	66
滿意	87
總計	211



## 7.食物品質

「不滿意」共有 12 位，佔 6%；「普通」共有 62 位，佔 29%；「滿意」共有 93 位，佔 44%；「非常滿意」共有 44 位，佔 21%。今年度此項目填寫為普通以上者達 94%，相較於去年(98%)此項目較為退步。

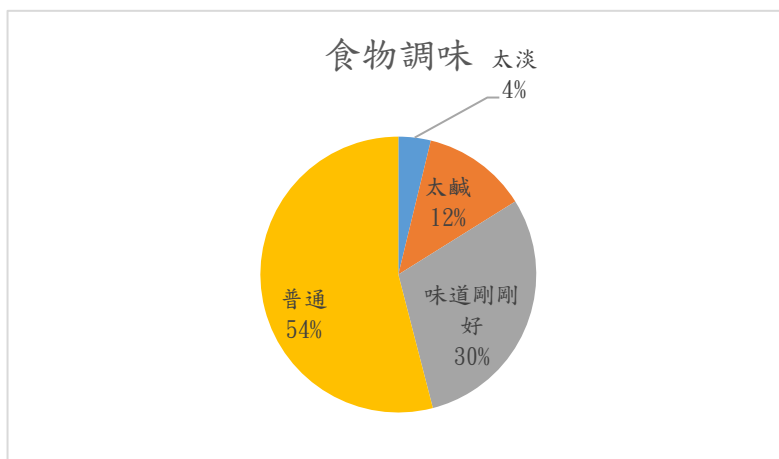
食物品質	計數
不滿意	12
非常滿意	44
普通	62
滿意	93
總計	211



## 8.食物調味

「太淡」共有 8 位，佔 4%；「味道剛剛好」共有 63 位，佔 30%；「普通」共有 114 位，佔 54%；「太鹹」共有 26 位，佔 12%。去年度未有此項調查，故無法與去年度情形比較。

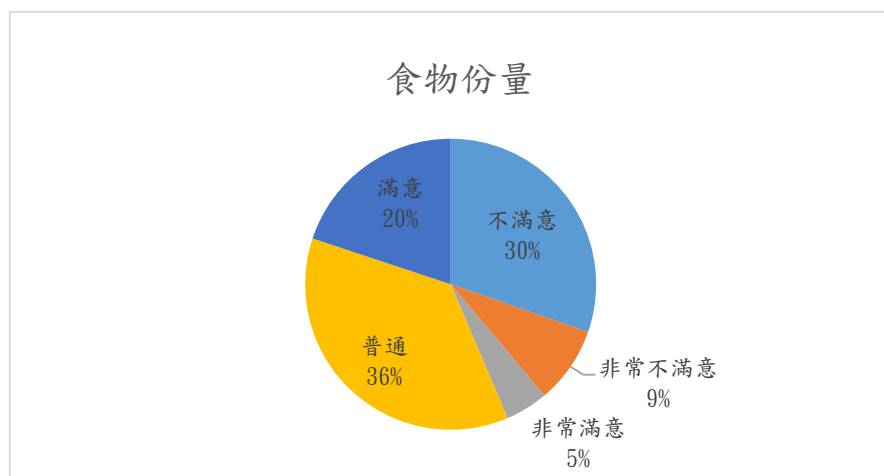
食物調味	計數
太淡	8
太鹹	26
味道剛剛好	63
普通	114
總計	211



## 9.食物分量

「非常不滿意」共有 18 位，佔 9%；「不滿意」共有 64 位，佔 30%；「普通」共有 77 位，佔 36%；「滿意」共有 42 位，佔 20%；「非常滿意」共有 10 位，佔 5%。今年度此項目填寫為普通以上者達 55%，相較於去年(97%)此項目較為退步。

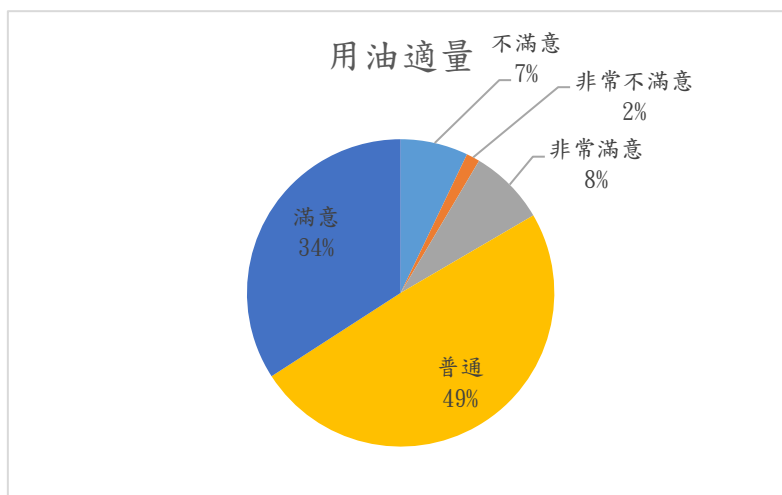
食物份量	計數
不滿意	64
非常不滿意	18
非常滿意	10
普通	77
滿意	42
總計	211



### 10. 用油適量(不油膩)

「非常不滿意」共有 3 位，佔 2%；「不滿意」共有 15 位，佔 7%；「普通」共 104 位，佔 49%；「滿意」共有 72 位，佔 34%；「非常滿意」共有 17 位，佔 8%。今年度此項目填寫為普通以上者達 91%，相較於去年(98%)此項目較為退步。

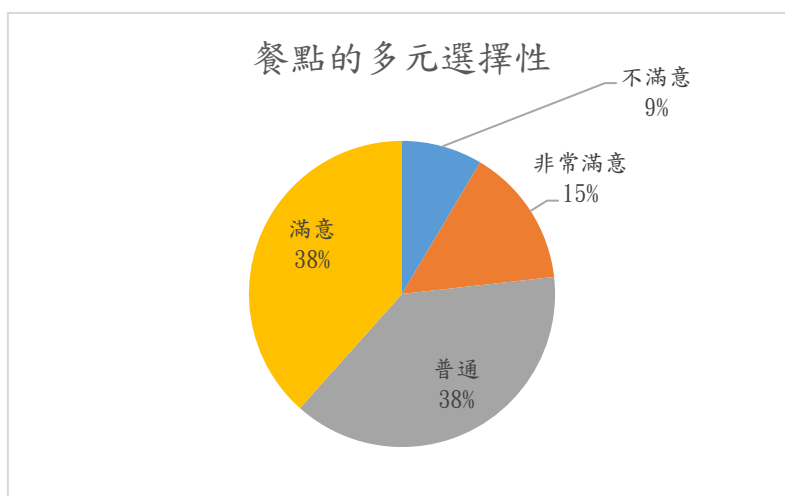
用油適量(不油膩)	計數
不滿意	15
非常不滿意	3
非常滿意	17
普通	104
滿意	72
總計	211



### 11. 餐點的多元選擇性

「非常不滿意」共有 1 位，佔 1%；「不滿意」共有 11 位，佔 5%；「普通」共有 68 位，佔 32%；「滿意」共有 104 位，佔 49%；「非常滿意」共有 27 位，佔 13%。今年度此項目填寫為普通以上者達 94%，相較於去年(95%)此項目較為退步。

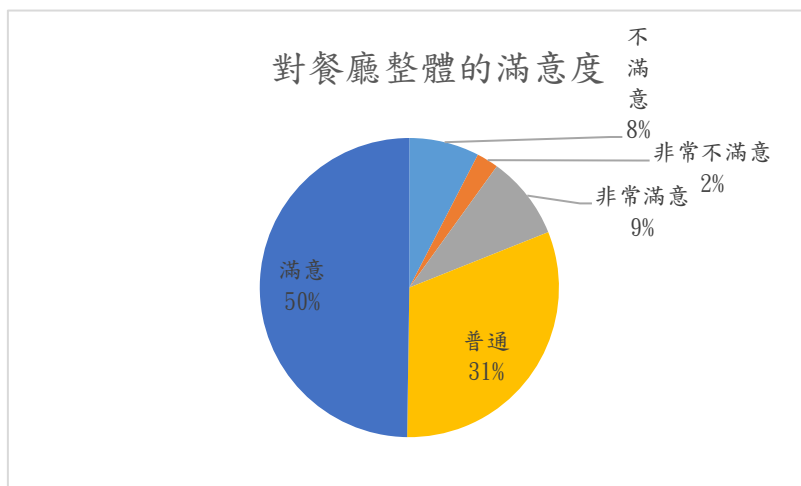
餐點的多元選擇性	計數
不滿意	18
非常滿意	31
普通	81
滿意	81
總計	211



## 12.對餐廳整體的滿意度

「非常不滿意」共有 1 位，佔 1%；「不滿意」共有 11 位，佔 5%；「普通」共有 68 位，佔 32%；「滿意」共有 104 位，佔 49%；「非常滿意」共有 27 位，佔 13%。今年度此項目填寫為普通以上者達 94%，相較於去年(99%)此項目較為退步。

對餐廳整體的滿意度	計數
不滿意	16
非常不滿意	5
非常滿意	19
普通	66
滿意	105
總計	211



### 三、滿意度最高的項目統計

	109-1		108-2	
	項目	滿意度	項目	滿意度
第一名	工作人員衛生習慣	98%	工作人員服務態度 工作人員衛生習慣 餐廳價格	100% 100% 100%
第二名	工作人員服務態度	95%	餐廳環境整潔 對餐廳整體的滿意度	99% 99%
第三名	餐廳環境整潔 餐點的多元選擇性 對餐廳整體的滿意度	94% 94% 94%	食物品質 用油適量	98%

### 四、滿意度最低的項目統計

	109-1		108-2	
	項目	滿意度	項目	滿意度
第一名	食物分量	55%	餐點的多元選擇性	95%
第二名	餐廳供餐時間	85%	餐廳供餐時間 食物分量	97% 97%
第三名	餐廳價格	87%		

### 五、問卷填答者之建議與回饋(共有 102 人填寫文字回饋)

#### 1. 正向回饋(節錄)

- (1) 辛苦了，可以考慮增加人力
- (2) 菜色很多元，有時還會有主題性的出餐非常吸引人，感覺整體菜色是有在用心設計的
- (3) 學餐的大哥大姐辛苦了！有感受到料理時候的用心，也很感激！
- (4) 配色鮮明，口味多元
- (5) 餐點很豐富也很好吃
- (6) 態度很親民友善親切

#### 2. 建議

- (1) 青菜量偏少(約 20 人提及)
- (2) 打菜份量不一致或過少(約 29 人提及)
- (3) 備菜份量拿捏可以更好(約 30 人提及)
- (4) 午餐排隊等候時間過長(約 28 人提及)
- (5) 早餐未事先備製且沒有放入保溫設備(約 5 人提及)
- (6) 晚餐等待時間過久，且份數未依照登記數量準備(約 5 人提及)
- (7) 希望湯品有甜湯選擇(約 5 人提及)



- (8) 調味太過油膩或辛辣(約 4 人提及)
- (9) 湯品食材量過少(約 4 人提及)
- (10) 晚餐菜色和中午午餐菜色相同，觀感不佳(約 3 人提及)