

2016 YILI YEMEKHANE ANKET SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Tablo 1. Katılımcıların Statülerine Göre Dağılımı

	Frekans	%
Öğrenci	1567	0,731901
Akademik personel	295	0,137786
İdari personel	261	0,121906
Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	18	0,008407
TOPLAM	2141	

Katılımcıların büyük çoğunluğu(%73) öğrenci olup, akademik ve idari personel sayıları ise birbirine yakın(%12-13) dir. Genel toplamlar dikkate alındığında idari personelin ankete katılımının daha fazla olduğu söylenebilir. Sonuçların güvenilirliği ve temsiliyet açısından bakıldığında katılım oranlarının birbirine yakın olması dikkate alınmalıdır. Genel toplamlar bilinmediğinden bu noktaya değinilmemiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Yararlandıkları Yemekhane Yerine Göre Dağılımı

	Frekans	%
Göztepe	1350	0,630546
Anadoluhisarı	117	0,054647
Başbüyük	157	0,07333
Haydarpaşa	246	0,1149
Bahçelievler	108	0,050444
Bağlarbaşı	80	0,037366
Acıbadem	29	0,013545
Nişantaşı	46	0,021485
Kartal	1	0,000467
Sultanahmet	7	0,00327
TOPLAM	2141	

Yemek yenilen yerleşke açısından bakıldığında katılımcıların büyük çoğunluğunun Göztepe Yerleşkesinde (%63) yemek yiyen kişiler olduğu , ikinci sırada Haydarpaşa Yerleşkesi (%11,5), daha sonrada Başbüyük (%7) , AnadoluHisarı (%5,5) ve Bahçelievler ((%5) yerleşkeleri gelmekte diğer yerleşkelerde yemek yiyen katılımcıların ise çok az sayıdadır. Burada da temsiliyet konusunun dikkate alınması gerekir.

Tablo 3. Katılımcıların Tercih Ettikleri Menüye Göre Dağılımı

	Frekans	%
Diyabet	51	0,024
Vejetaryen	123	0,057
Mevcut menü	1874	0,875
Diğer	93	0,043
TOPLAM	2141	

Katılımcıların çok büyük bölümü (%87,5) mevcut menüyü tercih etmekte yada beğenmekte, ancak az da olsa vejetaryen ve diabet menüsü tercih edenler de vardır. Dolayısıyla bu tür menülerin bulundurulması da yerinde bir uygulamadır.

Tablo 4. Katılımcıların Statüleri ile Yararlandıkları Yemekhaneye Göre Dağılımı

	Öğrenci	Akademik personel	İdari personel	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel
Göztepe	989	184	164	13
Anadoluhisarı	72	26	19	0
Başbüyük	108	23	26	0
Haydarpaşa	200	20	25	1
Bahçelievler	87	15	5	1
Bağlarbaşı	61	14	3	2
Acıbadem	20	3	6	0
Nişantaşı	29	9	8	0
Kartal	0	1	0	0
Sultanahmet	1	0	5	1
TOPLAM	1567	295	261	18

Burada da gerek yerleşkelerde ki toplam çalışanlar gerekse farklı statülerde çalışanların toplamaları bilindiğinde temsiliyet açısından değerlendirme yapılabilir.

Tablo 5. Yemekhane Hizmetlerinin Değerlendirilmesi

	Yemeklerin lezzeti	%	Yemeklerin çeşitliliği	%	Yemekhane personelinin tavrı ve davranışı	%	Hijyen kurallarına uyulması	%
iyi	331	0,1546	584	0,273	1264	0,59	936	0,437
orta	1053	0,4918	911	0,426	675	0,32	914	0,427
kötü	756	0,3531	638	0,298	198	0,09	287	0,134
Cevapsız	1	0,0005	8	0,004	4	0,00	4	0,002
TOPLAM	2141		2141		2141		2141	

	Masaların temizliği ve düzeni	%	Yemek tabağı temizliği	%	Havalandırma yeterliliği	%	Isıtma/soğutma yeterliliği	%
iyi	1066	0,4979	846	0,395	596	0,278	725	0,339
orta	793	0,3704	902	0,421	803	0,375	882	0,412
kötü	278	0,1298	389	0,182	737	0,344	530	0,248
Cevapsız	4	0,0019	4	0,002	5	0,002	4	0,002
TOPLAM	2141		2141		2141		2141	

Yemekhane personelinin tavrı ve davranışı, Hijyen kurallarına uyulması, Masaların temizliği ve düzeni, Yemek tabağı temizliği, Isıtma/soğutma yeterliliği gibi konularda olumlu değerlendirmeler varken, Yemeklerin lezzeti, Yemeklerin çeşitliliği ve Havalandırma yeterliliği konularında olumsuz görüşler ağır basmaktadır. En çok beğeni personelin tavrı ve davranışları konusunda yaşanırken, En çok olumsuzluk da yemeklerin lezzeti konusunda yaşanmaktadır.

Tablo 6.Yemekhane Hizmetlerinin Statüye Göre Değerlendirilmesi

yemeklerin lezzeti	Öğrenci	%	Akademik personel	%	İdari personel	%	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	%
iyi	281	0,1793	29	0,098305	20	0,07663	1	0,06
orta	804	0,5131	130	0,440678	110	0,42146	9	0,5
kötü	481	0,307	136	0,461017	131	0,50192	8	0,44
eksik	1	0,0006	0	0	0	0	0	0
TOPLAM	1567		295		261		18	

Yemeklerin lezzeti konusunda en fazla memnuniyetsizlik idari ve akademik personelde gözlenmektedir. Genelde ise memnuniyetsizlik gözlenmektedir.

Yemeklerin çeşitliliği	Öğrenci	%	Akademik personel	%	İdari personel	%	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	%
iyi	495	0,316	54	0,1831	31	0,119	4	0,22
orta	631	0,403	143	0,4847	130	0,498	7	0,39
kötü	439	0,28	97	0,3288	95	0,364	7	0,39
eksik	2	0,001	1	0,0034	5	0,019	0	0
	1567		295		261		18	

Yemek çeşitliliği konusunda da genel olarak memnuniyetsizlik gözlenmekte ancak bu lezzetler konusundaki kadar net değildir. Burada da daha çok öğrenciler dışındaki gruplarda memnuniyetsizlik mevcuttur.

Yemekhane personelinin tavır ve davranışı	Öğrenci	%	Akademik personel	%	İdari personel	%	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	%
iyi	912	0,582	202	0,6847	141	0,54	9	0,5
orta	499	0,318	77	0,261	92	0,352	7	0,39
kötü	155	0,099	16	0,0542	25	0,096	2	0,11
eksik	1	6E-04	0	0	3	0,011	0	0
	1567		295		261		18	

Yemekhane personelinin davranışı konusunda genel bir memnuniyet gözlenmekte , bu durum farklı gruplarda da değişmemektedir.

Hijyen kurallarına uyulması	Öğrenci	%	Akademik personel	%	İdari personel	%	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	%
iyi	729	0,465	124	0,4203	77	0,295	6	0,33
orta	642	0,41	133	0,4508	130	0,498	9	0,5
kötü	195	0,124	38	0,1288	51	0,195	3	0,17
eksik	1	6E-04	0	0	3	0,011	0	0
	1567		295		261		18	

Hijyen kuralları konusunda da genel bir memnuniyet durumu hakim olup, bu durum farklı gruplar için de değişmemektedir.

Masaların temizliği ve düzeni	Öğrenci	%	Akademik personel	%	İdari personel	%	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	%
iyi	784	0,5	166	0,5627	108	0,414	8	0,44
orta	572	0,365	101	0,3424	112	0,429	8	0,44
kötü	210	0,134	28	0,0949	38	0,146	2	0,11
eksik	1	6E-04	0	0	3	0,011	0	0
	1567		295		261		18	

Masaların temizliği ve düzeni konusunda da belirgin bir memnuniyet gözlenmekte olup, her grup için de aynı sonuç geçerlidir.

Yemek tabağı temizliği	Öğrenci	%	Akademik personel	%	İdari personel	%	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	%
iyi	626	0,399	122	0,4136	92	0,352	6	0,33
orta	638	0,407	133	0,4508	121	0,464	10	0,56
kötü	302	0,193	40	0,1356	45	0,172	2	0,11
eksik	1	6E-04	0	0	3	0,011	0	0
	1567		295		261		18	

Yemek tabaklarının temizliği konusunda da memnuniyet görüşü hakimdir.

Havalandırma yeterliliği	Öğrenci	%	Akademik personel	%	İdari personel	%	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	%
iyi	466	0,297	74	0,2508	55	0,211	1	0,06
orta	579	0,369	118	0,4	96	0,368	10	0,56
kötü	520	0,332	103	0,3492	107	0,41	7	0,39
eksik	2	0,001	0	0	3	0,011	0	0
	1567		295		261		18	

Havalandırma konusunda olumsuz görüş ağır basmakta, bu durum farklı gruplar açısından da değişmemektedir.

Isıtma/soğutma yeterliliği	Öğrenci	%	Akademik personel	%	İdari personel	%	Hizmet alımı ile istihdam edilen personel	%
iyi	557	0,355	100	0,339	66	0,253	2	0,11
orta	635	0,405	121	0,4102	116	0,444	10	0,56
kötü	374	0,239	74	0,2508	76	0,291	6	0,33
eksik	1	6E-04	0	0	3	0,011	0	0
	1567		295		261		18	

Isıtma ve soğutma konusunda ise, ortalama düzeyde bir memnuniyet durumu gözlenmektedir.

Genel bir değerlendirme yapıldığında; Yemekhane personelinin tavır ve davranışı, Hijyen kurallarına uyulması, Masaların temizliği ve düzeni, Yemek tabağı temizliği gibi temizlik ve hijyen konularında sorun gözlenmezken, Isıtma/soğutma yeterliliği ve Havalandırma yeterliliği gibi fiziki koşullarda orta düzeyde bir memnuniyet gözlenmekte, , Yemeklerin lezzeti, Yemeklerin çeşitliliği gibi yemekler ile ilgili konularında ise daha ziyade olumsuz görüşlerin hakim olduğu gözlenmektedir. Bu görüşler katılımcıların statülerine göre fazla farklılık göstermemektedir. En çok memnuniyet çalışanların tavır ve davranışlarında gözlenirken, en fazla memnuniyetsizlik ise yemeklerin lezzetinde görülmektedir.