

GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MESLEK YÜKSEKOKULU

YEMEKHANE HİZMETLERİ MEMNUNİYET

DEĞERLENDİRME RAPORU

Rapor Tarihi: Haziran 2026

Kurum: Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu

Konu: Yemekhane Memnuniyet Anketi Sonuçları ve Analitik Değerlendirmesi

1. GİRİŞ VE AMAÇ

Bu rapor, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin yemekhane hizmetlerine yönelik memnuniyet düzeylerini belirlemek, hizmet kalitesini artırabilecek güçlü yönleri ve iyileştirmeye açık alanları tespit etmek amacıyla yürütülen anket çalışmasının sonuçlarını sunmaktadır. Araştırma verileri, okul bünyesindeki öğrencilerin katılımıyla 1-30 Mayıs 2026 tarihleri arasında toplanmış ve istatistiksel yöntemlerle analiz edilmiştir.

2. ARAŞTIRMA KÜNYESİ VE DEMOGRAFİK DAĞILIM

Ankete katılan toplam 60 öğrenciden gönüllü katılım onayını veren 55 geçerli yanıt üzerinden yapılan demografik analizler şöyledir:

- Katılım Durumu:**
 - Gönüllü olarak katılan geçerli yanıt verenler: **55 kişi (%91,7)**
 - Gönüllü katılım sağlamayanlar (Hayır diyenler): **5 kişi (%8,3)**
 - Toplam Katılımcı: 60 kişi (%100,0)*
- Cinsiyet Dağılımı:**
 - Kadın:** 42 kişi (%70,0)
 - Erkek:** 13 kişi (%21,7)
 - Veri belirtmeyen / Katılmayan: 5 kişi (%8,3)*
- Program Dağılımı:**
 - Pastacılık ve Ekmekçilik Programı:** 27 öğrenci (%45,0)
 - Aşçılık Programı:** 26 öğrenci (%43,3)
 - İkram Hizmetleri Programı:** 2 öğrenci (%3,3)
 - Veri belirtmeyen / Katılmayan: 5 kişi (%8,3)*
- Sınıf Düzeyi:**
 - 1. Sınıf:** 37 öğrenci (%61,7)
 - 2. Sınıf:** 17 öğrenci (%28,3)
 - Uzatmalı Öğrenci:** 1 öğrenci (%1,7)
 - Veri belirtmeyen / Katılmayan: 5 kişi (%8,3)*
- Yemekhane Kullanım Sıklığı:**
 - Haftada 1–2 gün:** 23 öğrenci (%38,3)
 - Haftada 3–4 gün:** 17 öğrenci (%28,3)
 - Nadiren:** 9 öğrenci (%15,0)
 - Her gün:** 6 öğrenci (%10,0)
 - Veri belirtmeyen / Katılmayan: 5 kişi (%8,3)*

3. SORULAR BAZINDA İSTATİSTİKSEL ÖZET

Ankette yer alan 5'li Likert tipi (1: Kesinlikle katılmıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum) değerlendirme maddelerine ait ortalamalar, medyanlar ve olumlu/olumsuz görüş oranları aşağıdaki tabloda özetlenmiştir:

Değerlendirme Kriteri	Ortalama (1-5)	Medyan	Olumsuz (1-2) Oranı (%)	Olumlu (4-5) Oranı (%)
Yemeklerin lezzeti beklentileri karşılıyor	2,13	2,0	%72,7	%16,4
Yemeklerin çeşitliliği yeterlidir	2,02	2,0	%76,4	%14,5
Yemeklerin sıcaklığı ve sunumu uygundur	2,35	2,0	%61,8	%27,3
Menü planlaması dengeli ve besleyicidir	2,29	2,0	%61,8	%20,0
Fiyat–hizmet dengesi uygundur	2,95	3,0	%41,8	%38,2
Yemekhane salonu temiz ve hijyeniktir	3,15	4,0	%40,0	%54,5
Servis personeli güler yüzlü ve yardımseverdir	3,49	4,0	%32,7	%60,0
Yemekhane ortamı (ışık, oturma, gürültü) rahattır	3,18	4,0	%36,3	%50,9
Sıra ve bekleme süreleri uygundur	2,85	3,0	%43,6	%43,6
Genel olarak hizmetlerden memnunum	2,29	2,0	%60,0	%16,4

4. BULGULARIN YORUMLANMASI VE ANALİZ

4.1. Güçlü Yönler (Olumlu Algılanan Alanlar)

Personel İletişimi: Servis personelinin güler yüzlü ve yardımsever olması, 3,49 ortalama ve %60,0 olumlu oran ile öğrencilerin en çok memnun kaldığı husustur.

Fiziki Mekan ve Hijyen: Yemekhane salonunun temizliği (%54,5) ile aydınlatma, gürültü ve oturma düzeni gibi çevresel etkenler (%50,9) ortalamanın üzerinde tatmin sağlamaktadır.

4.2. İyileştirilmesi Gereken Kritik Alanlar

Lezzet ve Çeşitlilik: Mutfak Sanatları ve Aşçılık eğitimi veren bir okulun öğrencileri olmaları sebebiyle beklenti eşiği yüksek olan katılımcıların %72,7'si yemek lezzetini, %76,4'ü ise çeşitliliği yetersiz bulmaktadır.

Beslenme Dengesi ve Sunum: Menülerin dengeli/besleyici olmadığını düşünenlerin oranı %61,8 iken, yemeklerin sıcaklık ve sunum koşullarından memnun olmayanların oranı da aynı seviyededir.

Genel Memnuniyet: Tüm bu faktörler doğrultusunda genel memnuniyet skoru 2,29 olarak gerçekleşmiş ve öğrencilerin %60,0'ı genel hizmetten memnun olmadığını beyan etmiştir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Reçete ve Lezzet Geliştirme: Yemekhane yemeklerinin standart reçeteleri, tat profilleri ve hammadde kalitesi, aşçılık ve pastacılık disiplinlerinin beklentilerini karşılayacak düzeyde revize edilmelidir.

Menü Çeşitliliğinin Artırılması: Günlük menülerde alternatif ana yemek, çorba ve garnitür çeşitliliği artırılmalı; besin değerleri dengelenmelidir.

Akademik İş Birliği: Okulun profesyonel mutfak altyapısı ve akademik birikimi göz önünde bulundurularak, öğrenci ve öğretim elemanlarının katkısıyla bir yemekhane danışma/menü planlama komisyonu kurulması sağlanabilir.

Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM

Ölçme ve Değerlendirme Komisyon Başk.

Öğr. Gör. Dr. Eniser ATABAY

Üye

Öğr. Gör. Dr. Ramazan ÇAĞLAR

Üye