



PESQUISA DE SATISFAÇÃO CANTINA E RESTAURANTE

IFSP- Campus Barretos

Nutricionista Audrey A Bertolini

CRN3:9977

PERFIL DA POPULAÇÃO

- Tabela 1. Perfil da população que participaram da pesquisa de satisfação do restaurante e cantina - IFSP- Campus Barretos

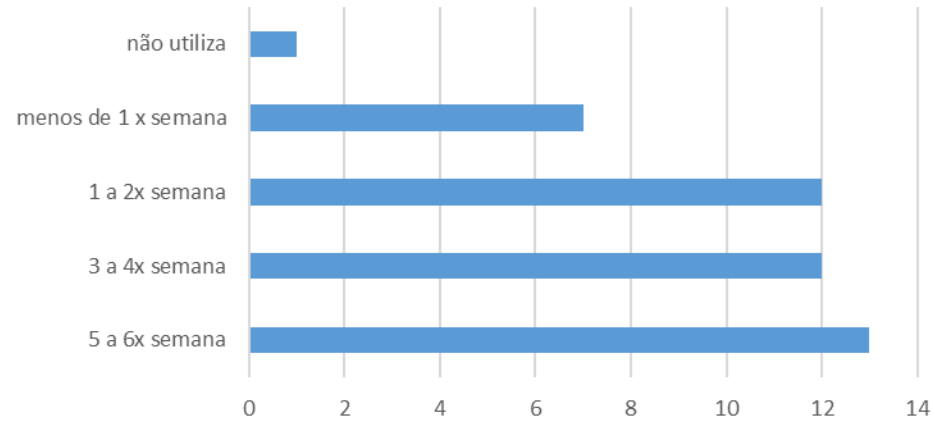
Perfil da população	N	%
Alunos	31	69
Servidores	14	31
Sexo feminino	26	58
Sexo masculino	19	42
Idade (média)	28,4	DP12,3
Modalidade do curso		
Superiores	22	49
Integrados	9	20

CANTINA

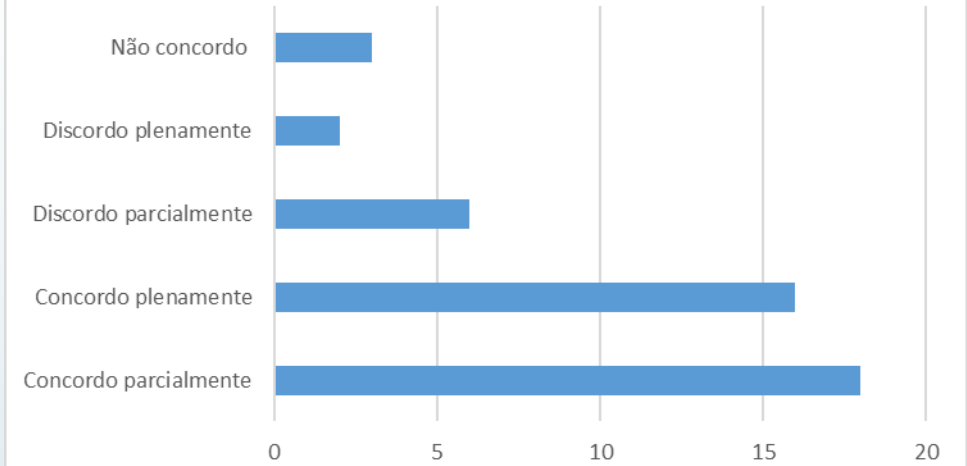
- ▶ Nível de satisfação, sendo 0-nada satisfeito e 10-extremamente satisfeito
Média: 7,4 ± 2,0 pontos
- ▶ Recomendaria o consumo na cantina, sendo 0- não recomendo e recomendo fortemente
Média: 7,0 ± 2,3 pontos

RESULTADOS

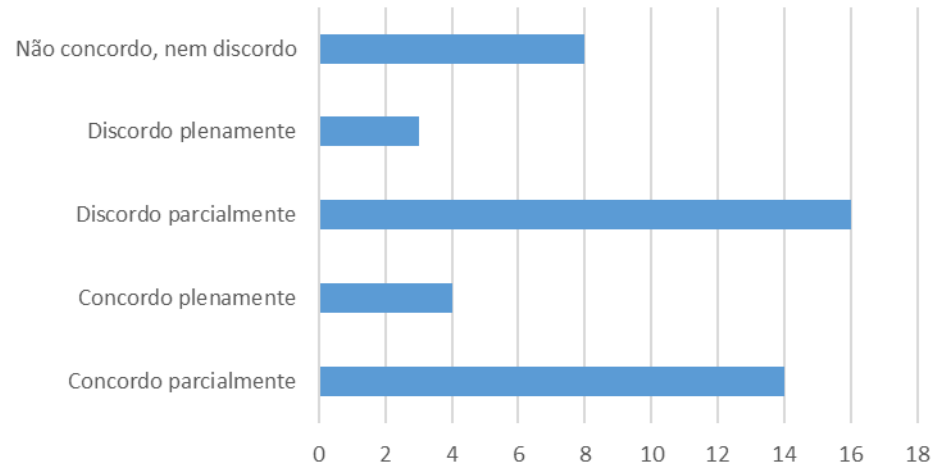
Quantas vezes você costuma utilizar os serviços da cantina ?



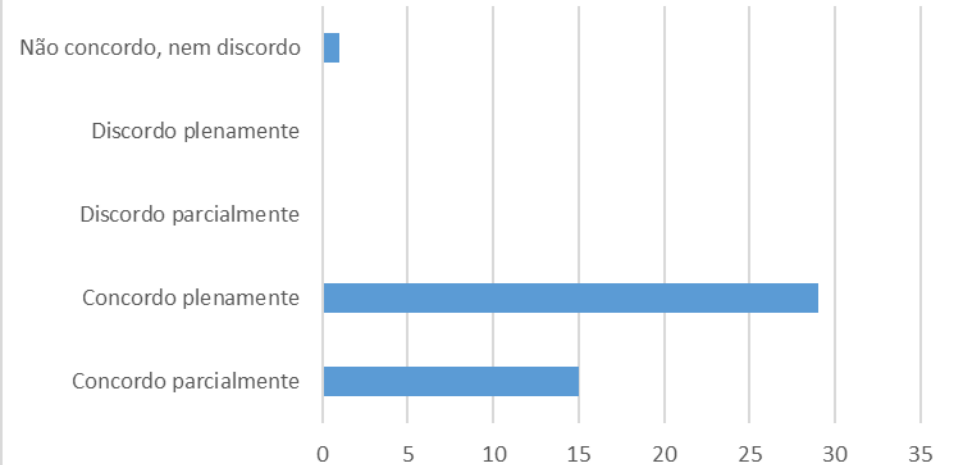
O espaço é bom, iluminado e confortável?



O preço é acessível e faz jus ao serviço prestado



Os funcionários sempre atendem com agilidade





Quais são as suas sugestões para melhorar os serviços da cantina?

- *Poderiam ter misto quente, chocolate quente (e não apenas nos dias frios). E ter mais pão de queijo, vira e mexe vou lá e já acabou.*
- *Dispor de alimentos mais saudáveis. Há pouquíssimas opções. Há muitas frituras, “salgados”. Sinto falta de opções mais naturais.*
- *Ampliar comidas naturais*
- *Diminuir os preços, e aumentar a diversidade de salgados e de alimentos veganos.*
- *Oferecer maior diversidade de produtos e não apenas salgados e salgadinhos*
- *Abaixar os preços dos produtos que são um absurdo!*
- *Que tivesse opções de lanches (tapioca; Omelete, entre outros)*
- *Uma maior variabilidade de alimentos, como salgados e também doces*
- *Os preços mais acessíveis e/ou salgados mais bem recheados (quantidade)*
- *Adicionar mais comidas saudáveis.*
- *Melhorar a qualidade dos salgados oferecidos.*
Alguns produtos são muito caros.
O espaço da cantina deveria ser maior e pelo menos com mais 1 atendente.
- *Melhorar na qualidade dos salgados e também opção de salgados.*
- *Ter mais diversidade de produto, ficar até as 10:30 por que algumas pessoas tem fome depois das aulas*
- *Aumentar a quantidade de alguns salgados específicos*

Quais pontos você acredita que já são muito bons e não precisam de nenhuma alteração?

- *O sabor dos produtos acho excelente por ex: salgados, bolos, salada de fruta*
- *Atendimento*
- *O atendimento atencioso e educado.*
- *Atendimento. As meninas sempre são ágeis*
- *Limpo, e bem cuidado*

RESTAURANTE ESTUDANTIL

- Nível de satisfação, sendo 0-nada satisfeito e 10-extremamente satisfeito

Média: 7,90 ± 2,1 pontos

- Recomendaria o RESTAURANTE, sendo 0- não recomendo e recomendo fortemente

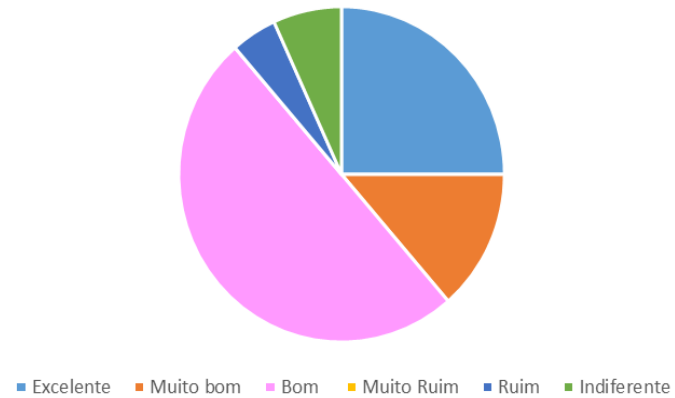
Média: 7,6 ±2,3 pontos

RESULTADOS

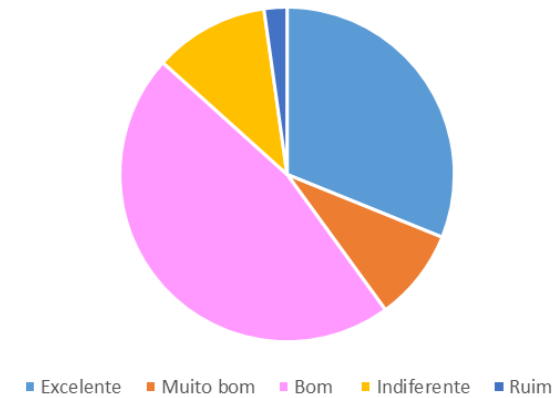


RESULTADOS DAS REFEIÇÕES ESCALA HEDÔNICA

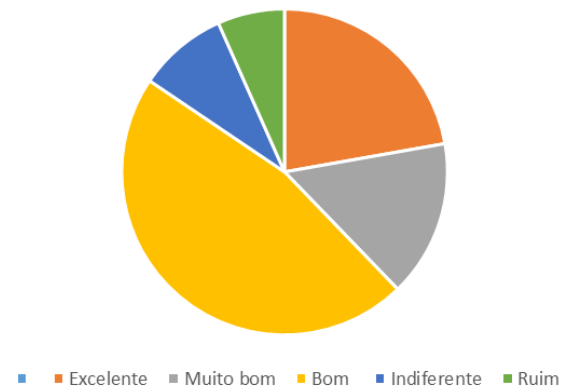
Escala Hedônica - Sabor das refeições



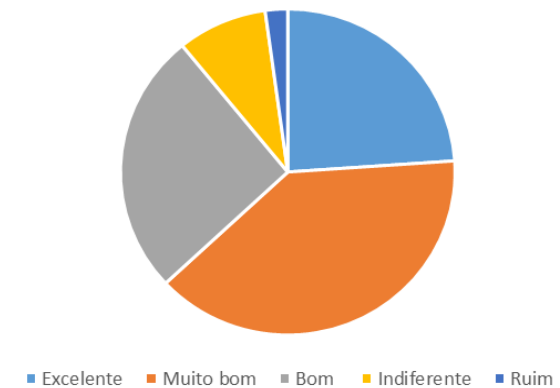
Cheiro



Textura

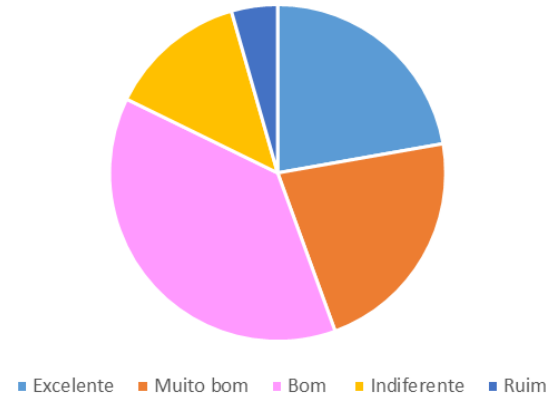


Aspecto/Aparência

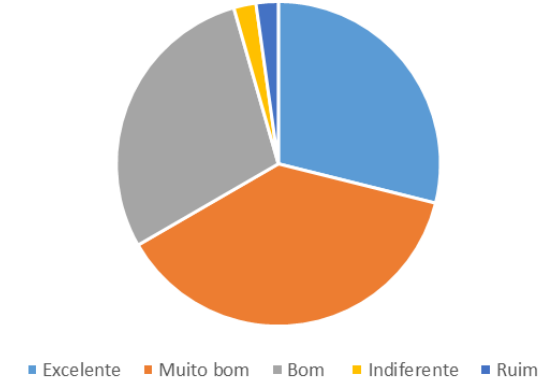


RESULTADOS

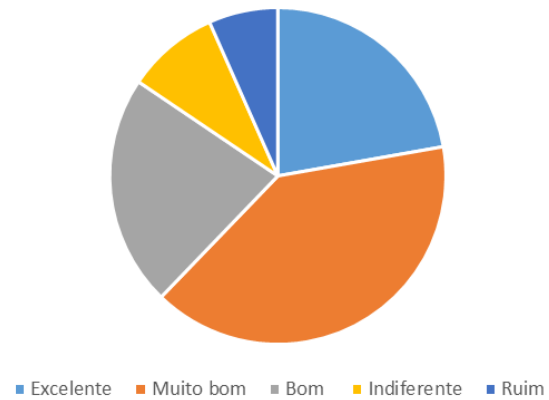
Varição do cardápio



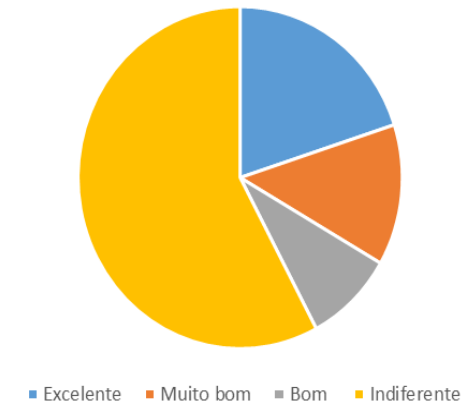
Serviço dos funcionários



Limpeza/ Higiene



Custo-benefício das refeições

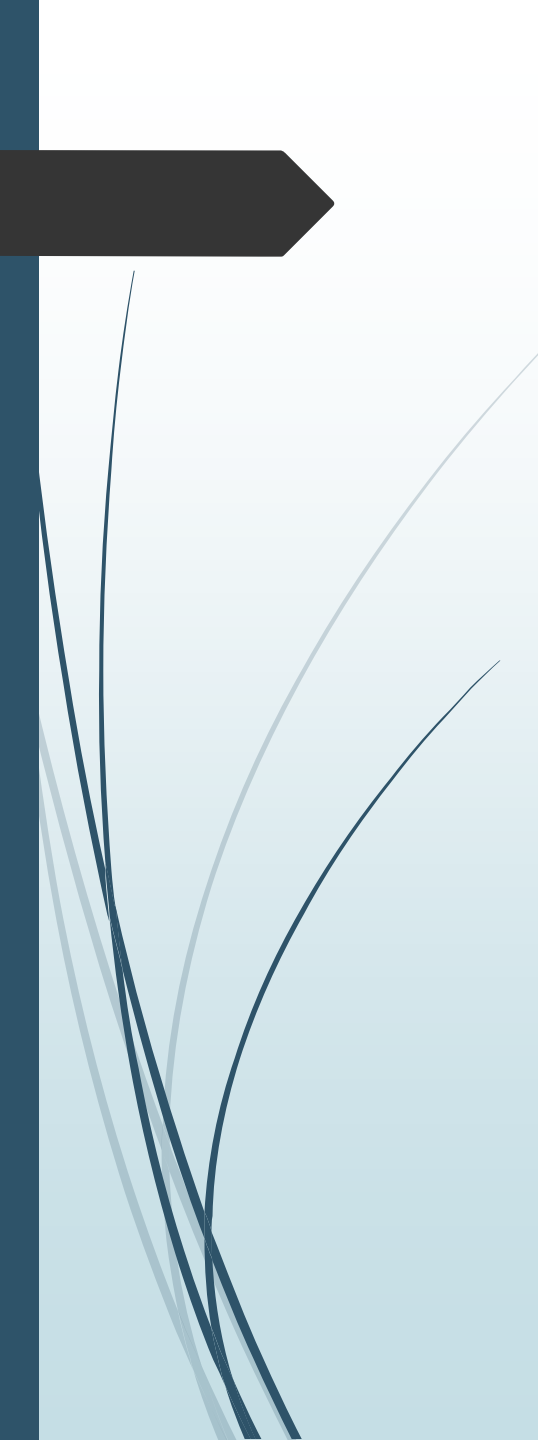


Quais pontos você acha que precisariam ser melhorados para aumentar a sua satisfação com as refeições do RU?

- *Estou satisfeita.*
- *A aquisição dos tickets pelos servidores é muito burocrática. Gerar e pagar uma GRU, depois retirar apenas na sede. Fica complicado para quem trabalha apenas na UA. Creio que possa ser facilitado esse trâmite.*
- *Ter mais saladas, verduras, embelezar a apresentação.*
- *Está ótimo do jeito que está*
- *"Melhorar a qualidade das refeições pois andam queimadas, chegando às vezes ter nem a possibilidade de comer.*
- *A higiene dos utensílios que os alunos utilizam para comer (pratos...)."*
- *Parar de misturar as carnes de suíno com bovino, e podermos pegar mais de um alimento no intervalo.*
- *Padronizar a comida, pois tem dia que está excelente e tem dia que não tá nada boa*
- *Poderia ser fornecido o mesmo na parte da noite, pois os do matutino/vespertino possuem almoço junto com os demais.*
- *Fornecerem janta para os alunos dos cursos superiores e proeja no noturno igual fornecem para os alunos do ensino integrado, licenciatura em ciências biológicas e bacharelado em agronomia.*
- *Oferecer o jantar para os cursos noturnos de graduação e pós-graduação mediante uma taxa a ser paga ao utilizar o serviço diariamente.*
- *Precisa ofertar janta para os universitários da noite.*
- *Só cuidar para não ter animais circulando no local de alimentação e insetos já estaria ótimo.*
- *Mais carne*
- *Realizar levantamentos diários do nº de pessoas que iriam comer na UA, para assim, não faltar comida para ninguém (pessoas que chegam um pouco mais tarde no RU)*

Você tem alguma sugestão de como obter as melhorias propostas na questão anterior?

- *Não tenho.*
- *O campus repassar um valor médio à união referente às despesas com as refeições dos servidores. Posteriormente o servidor pode comprar unitariamente os tickets diretamente na unidade.*
- *Diferenciar os cortes, misturar cores, temperos. Criatividade, que incentivariam e valorizariam o trabalho já realizado*
- *Melhorar a atenção.*
- *Podemos pegar mais de alimento no intervalo.*
- *Solicitação de verba ou melhor distribuição da verba da merenda para atender com equidade a todos os alunos.*
- *Só a questão dos animais é inseto. Cuidar para que não ocorra.*
- *Não tenho sugestão*
- *fazer mais comida de acordo com o levantamento diário.*



Quais pontos, na sua opinião, já possuem boa qualidade e não precisariam de alterações?

- *Sabor da comida e as sobremesas.*
- *Qualidade das refeições.*
- *O tratamento dos funcionários*
- *Tudo em geral*
- *O almoço de excelente qualidade.*
- *A variedade do cardápio é excelente*
- *Todos os citados no questionário em escala hedônica*
- *Não*
- *O arroz e o feijão já estão ótimos, por exemplo.*

Comentários adicionais:

- *Deveria ser verificado a possibilidade de RU para o período noturno, mesmo que com custo baixo de aquisição, pois muitos alunos veem direto do trabalho ou de outra cidade, sem o jantar!*
- *Muito aluno não tem condições de comprar alimento no noturno e não tem condições de prepararem seu alimento para levar ao curso. Muitos dos alunos do período noturno são estudantes de outras cidades, o mesmo tem um tempo de viagem após suas aulas, fic*
- *Deveria ter RU para o período noturno, pois muitos estudantes trabalham o dia todo ou moram fora.*
- *O espaço do refeitório não comporta a quantidade de aluno. Necessário aumentar o número de mesa e cadeira.*
- *Toda melhora possível é bem-vinda (comida no geral, sobremesas e saladas)*