

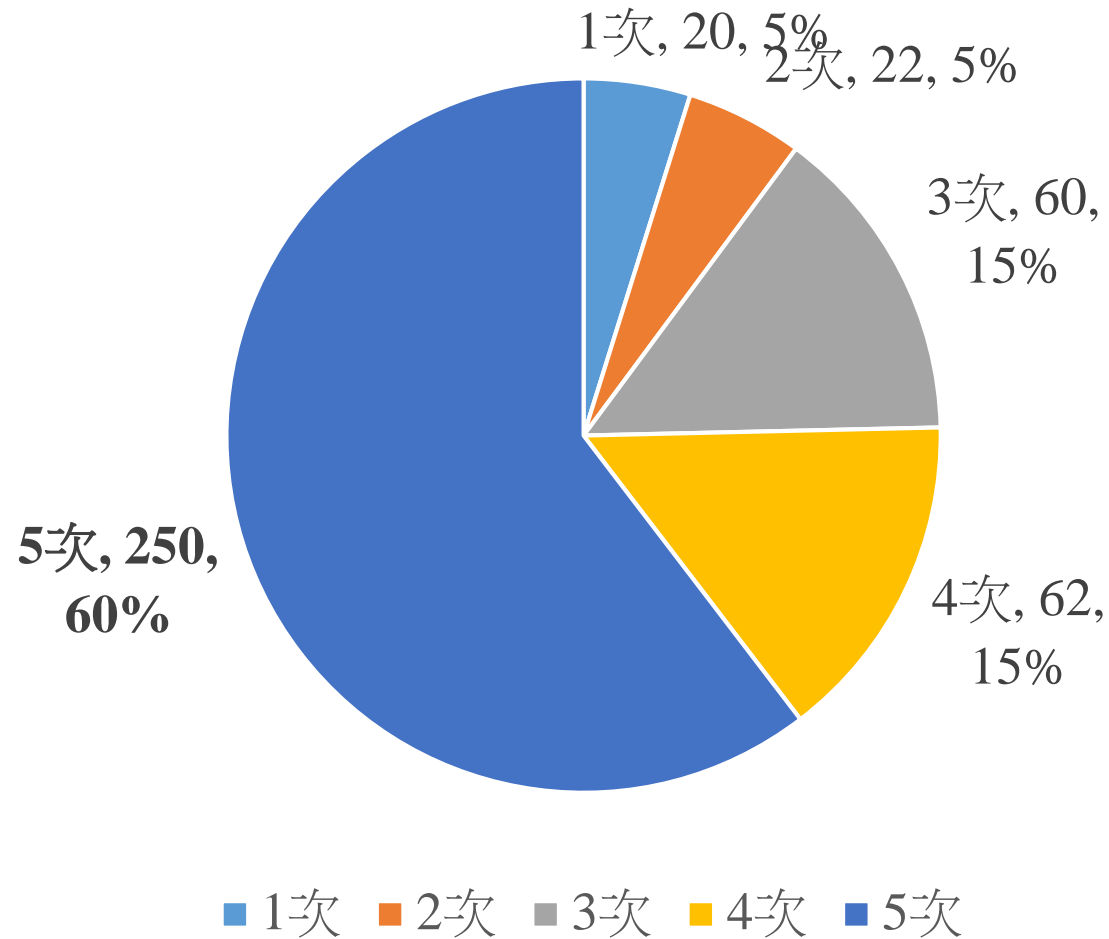
# 112學年第1學期成功高中 熱食部廠商滿意度調查

調查時間：112/11/6-112/11/10

預計參與調查人數：330人(5人/班\*66班)

有效問卷：414人

# 1. 請問平均一週在學校熱食部食用午餐次數？



平均每周一周使用約4.2次（上學期為4.2次）

## 2. 你較常選擇哪一家熱食部的午餐？

熱食部一：品大餐飲企業有限公司（品大）	224人（54.1%）
熱食部二：睿霖新天地企業有限公司（紅太陽）	190人（45.9%）

**註：參與本次調查的同學共414位。每位同學先針對自己較常選擇的熱食部填答滿意度；完成後可自由選擇是否再填答另一家。  
各家熱食部的回應數如下表：**

熱食部一：品大	238則回應
熱食部二：紅太陽	254則回應

# 調查結果

(熱食一品大：238則回應、熱食二紅太陽：254則回應)

滿意度 調查問題	非常滿意(%)		滿意(%)		不滿意(%)		非常不滿意(%)		滿意度加總 (非常滿意+滿意)	
	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二
飯、麵份量	23.1	29.9	63.4	55.1	10.1	13.5	3.4	1.2	86.5	85.0
主菜的份量	18.1	17.7	57.6	48.8	18.5	26.8	5.9	6.7	75.7	66.5
副菜的份量	19.7	22.8	63.0	52.0	13.4	18.1	3.8	7.1	82.7	74.8
菜色選擇/多樣性	24.4	27.6	47.9	49.2	21.4	19.3	6.3	3.9	72.3	76.8
午餐外觀感受	18.9	22.4	58.4	63.8	18.9	11.4	3.8	2.4	77.3	86.2
鹹淡	20.6	22.8	65.1	65.7	10.9	10.6	3.4	0.8	85.7	88.5
飯菜軟硬度	22.3	22.8	63.9	60.2	9.7	14.6	4.2	2.4	86.2	83.0
油膩度	16.4	14.6	47.5	52.0	21.8	26.4	14.3	7.1	63.9	66.6
服務人員態度	44.5	41.3	50.0	50.4	3.4	5.9	2.1	2.4	94.5	91.7
環境衛生	18.1	23.2	69.3	68.1	9.7	7.5	2.9	1.2	87.4	91.3
人員服裝衛生	23.5	24.8	73.1	72.0	2.5	3.1	0.8	0.0	96.6	96.8

# 調查結果摘要

(熱食一品大：238則回應、熱食二紅太陽：254則回應)

## 熱食部一（品大）：

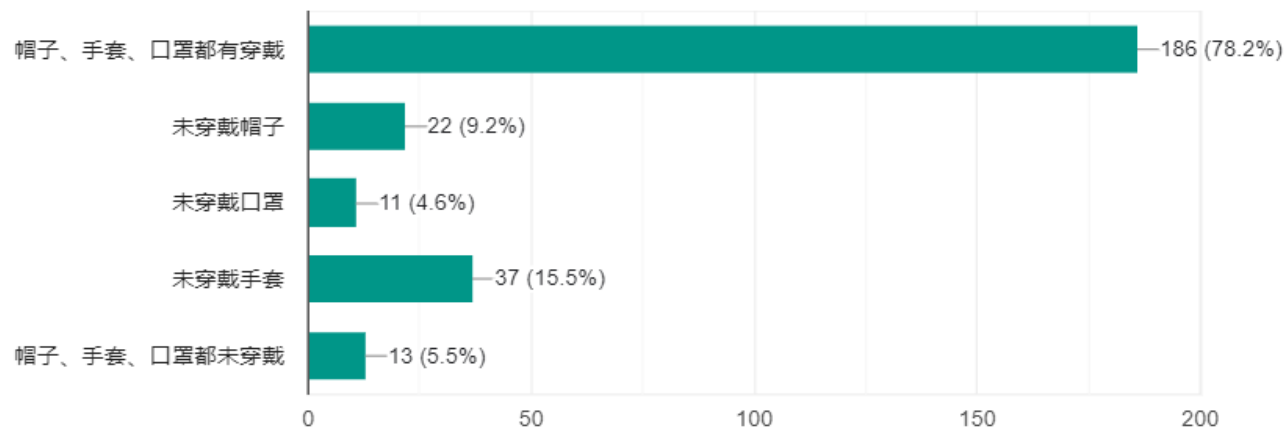
- 樣本之滿意度達8成之項目包括：飯麵份量、副菜的份量、飯菜軟硬度、鹹淡、服務人員態度、環境衛生、服裝衛生。
- 樣本之滿意度未達8成之項目包括：油膩度(63.9%)、主菜份量(75.7%)、午餐外觀感受(77.3%)、菜色選擇與多樣性(72.3%)。

## 熱食部二（紅太陽）：

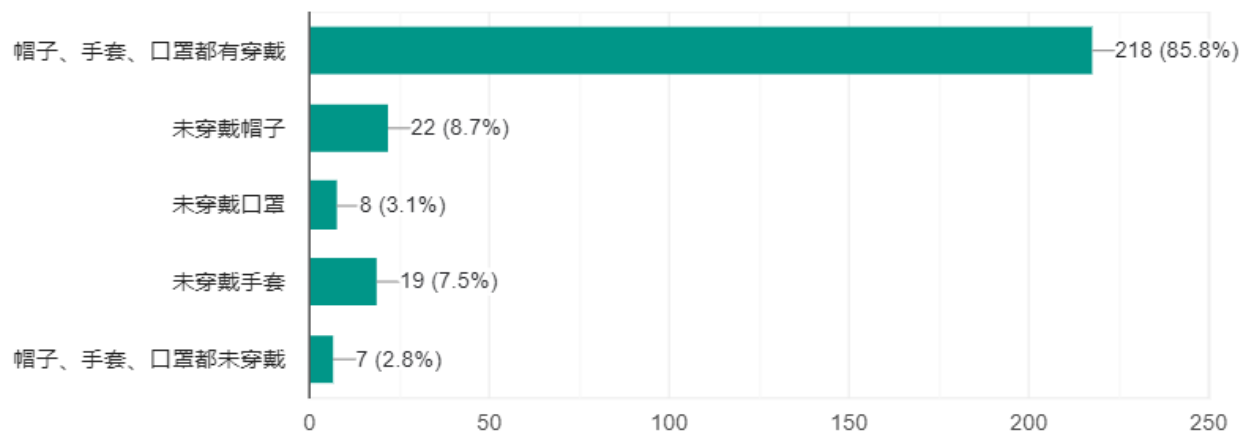
- 樣本之滿意度達8成之項目包括：飯麵份量、午餐外觀感受、鹹淡、飯菜軟硬度、服務人員態度、環境衛生、服裝衛生。
- 樣本之滿意度未達8成之項目包括：油膩度(66.6%)、主菜份量(66.5%)、副菜的份量(74.8%)、菜色選擇與多樣性(76.8%)。

# 這家熱食部服務人員的服儀衛生？（可複選）

## 熱食一：品大（238則回應）



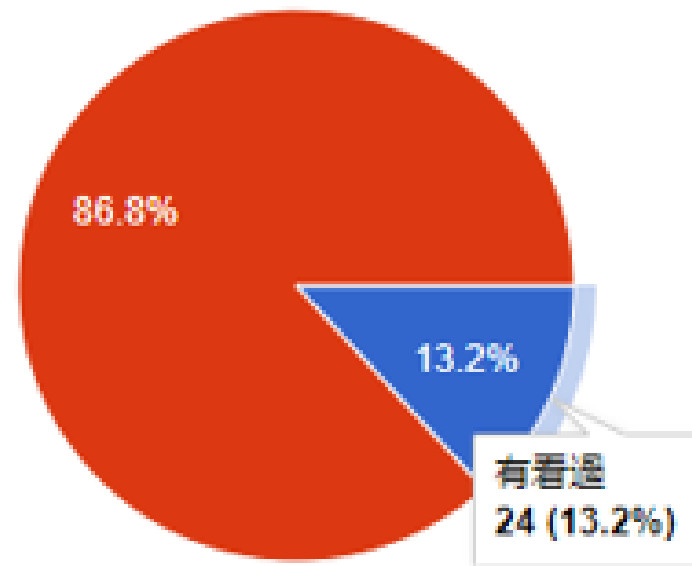
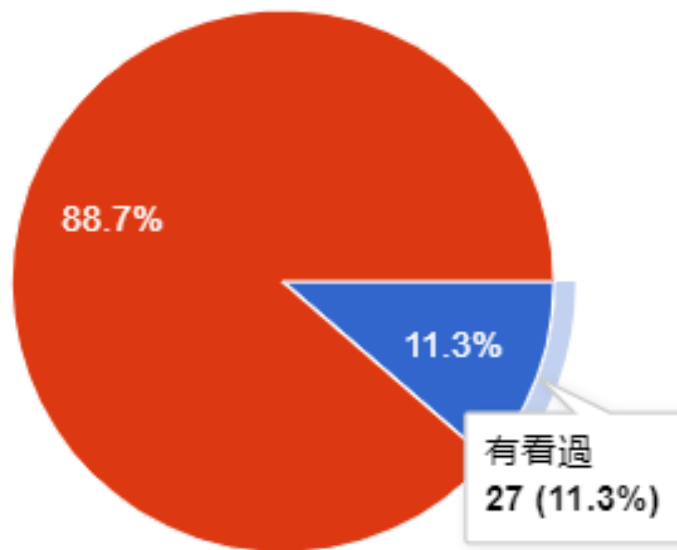
## 熱食二：紅太陽（254則回應）



# 你從這家熱食部購買的午餐餐盒中，是否曾經看到「異常物品」？

熱食一：品大（238則回應）

熱食二：紅太陽（254則回應）



- 有看過
- 未曾看過

# 承接上題，餐盒內異常物品為何？（可複選）

## 熱食一：品大

菜蟲	頭髮	蟑螂	米蟲	螞蟻	飛蠅	塑膠膜	小蝸牛殼	食物異常
6	18	1	1	1	1	1	1	3*

註：反應「食物異常」者，含雞腿沒熟、貢丸有缺口、吐司發霉三則回應。

## 熱食二：紅太陽

菜蟲	頭髮	蟑螂	小蝸牛	橡皮筋	塑膠屑屑
3	25	3	1	1	1



# 你對這家熱食部的「整體滿意度」？

**熱食一：品大 (238則回應)**

非常滿意	22.3%
滿意	65.1%
不滿意	18.5%
非常不滿意	2.1%

**熱食二：紅太陽 (254則回應)**

非常滿意	18.9%
滿意	72.4%
不滿意	7.1%
非常不滿意	1.6%

「非常滿意」與「滿意」的總和約87.4%。

「非常滿意」與「滿意」的總和約91.3%。

# 對熱食部的其他建議（摘要）

類別	建議（摘要）
1.份量	希望增加飯、麵、青菜的份量
2.菜色多樣性	希望更新菜色，增加原型食物，減少加工食品
3.口味	減少油、炸、辣、醬
4.價格	部分早餐品項價格較高
5.工作人員	工作人員態度大致親切
6.其他	留意餐碗清潔、調整排隊動線

# 對熱食部的其他建議 (1/4)

## 份量

- 飯或麵量多一點
- 菜的份量多一點 我以前買都裝滿的 最近越來越少 大概剩6成
- 便當內希望吃到更多蔬菜，目前菜色尚可，但青菜很少，我個人覺得營養不足
- 有關打菜的份量建議
- 那種方塊豆腐或者切片的黑輪等個數分明的菜，希望可以不要每次點了都只給兩個而已，每次點都感覺被佔便宜了。
- 麵的青菜太少

# 對熱食部的其他建議 (2/4)

## 菜色多樣性

- 特餐很讚
- 菜色不常更新，希望可以有更多菜色
- 希望主餐可以變換一下品項，不要固定都是這幾樣
- 飲料品項可以更換
- 希望多一點原型食物
- 可以重新賣巧克力派和海苔
- 提供皮蛋瘦肉粥
- 多賣點炒麵
- 可以做糖醋雞嗎？
- 蒸煮麵可以多做一點，因為很多人買
- 我喜歡青椒，希望有青椒的天數可以多一點
- 椒麻雞多一點，椒麻虱目魚多一點
- 希望有素的主菜

# 對熱食部的其他建議 (3/4)

## 口味 (烹調方式)

- 油太多了、太油
- 辣的少一點
- 菜油少一點
- 拜託不要那麼油，吃到一半看到油都流到碗底吃不下去。還有主菜太多炸的了
- 梅干扣肉的肉可以煮軟一點
- 飯太濕了，還會結塊
- 滷肉飯太油 且滷肉太少 抓餅可以加點菜
- 主菜可以多一點不是炸的嗎
- 希望有更多不是炸的或非加工的主菜可選擇
- 加工食品減少，少油少鹽

# 對熱食部的其他建議 (4/4)

## • 工作人員

謝謝辛苦的伯伯阿姨,總是很親切的照顧我們飢餓的肚子,還辛苦的幫我們回收餐具,我真的很感謝您們!

※因版面因素，無法於簡報中呈現所有同學的回應，請見諒。

※同學於滿意度調查內書寫的每則建議，將於會後提供給熱食部同仁。