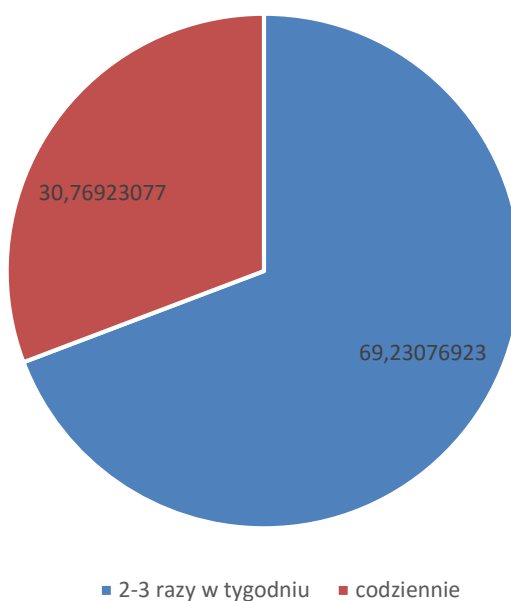
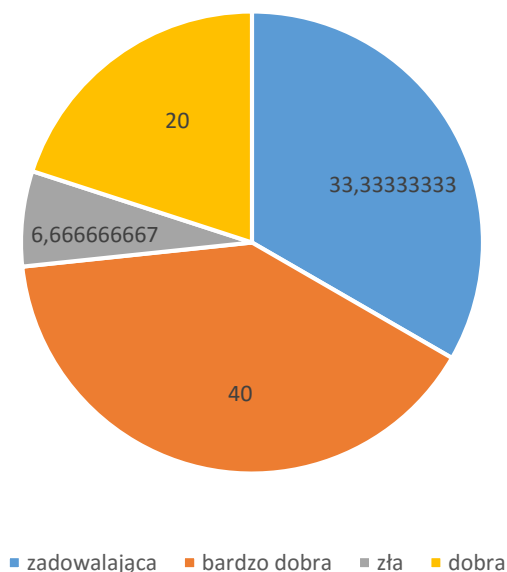


Wyniki badania poziomu zadowolenia z funkcjonowania kuchni ZGWŻ o/Wrocław

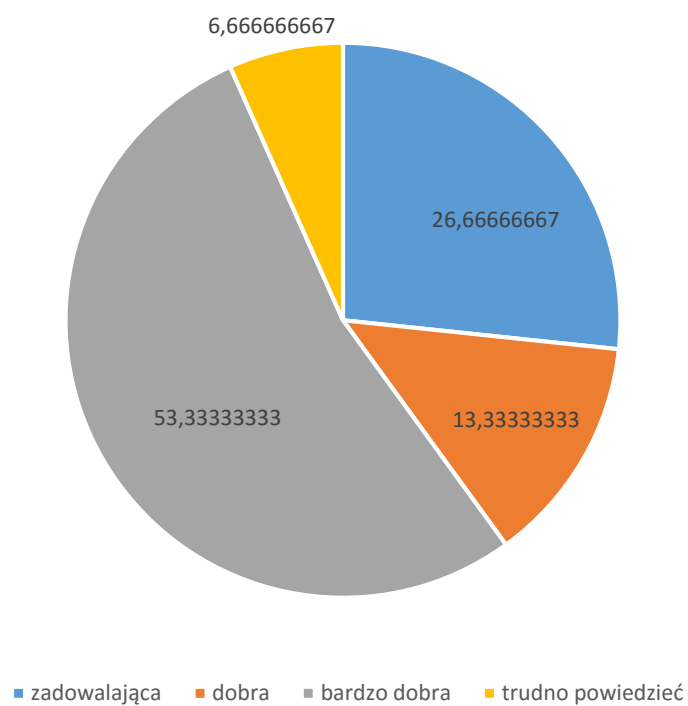
Częstość korzystania z posiłków oferowanych w kuchni ZGWŻ o/Wrocław [%]



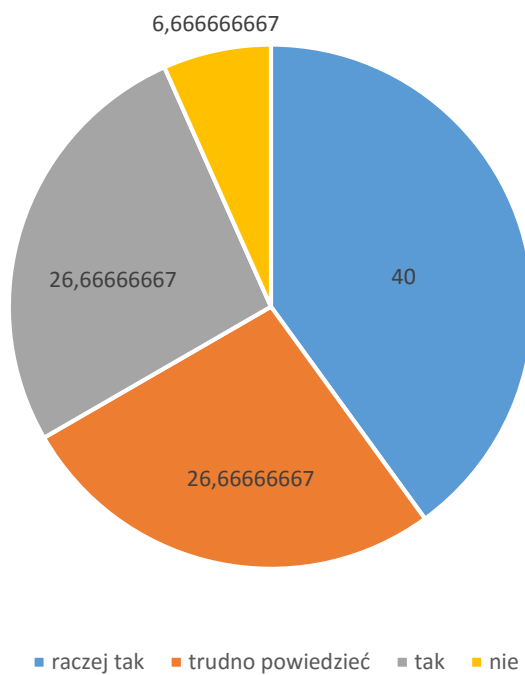
Ocena jakości obiadów oferowanych przez stołówkę ZGWŻ o/Wrocław [%]



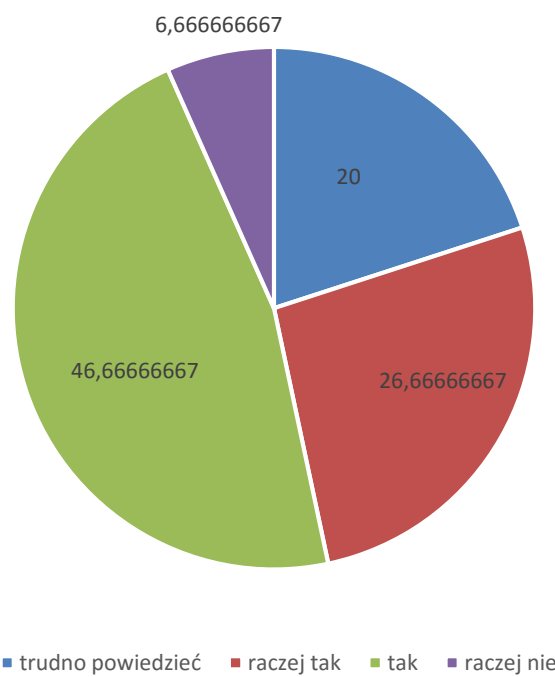
Ocena jakości świątecznych posiłków [%]



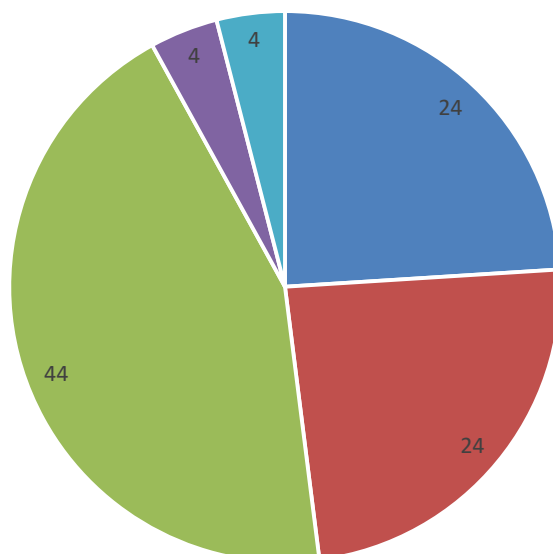
Czy koszerność posiłków oferowanych przez stołówkę ma znaczenie? [%]



Czy jest Pani/Pan zainteresowana(y) spotkaniem z dietetykiem?



Pożądanee zmiany, które podniosłyby jakość obiadów i posiłków
świętecznych [%]



■ większa ilość owoców i warzyw

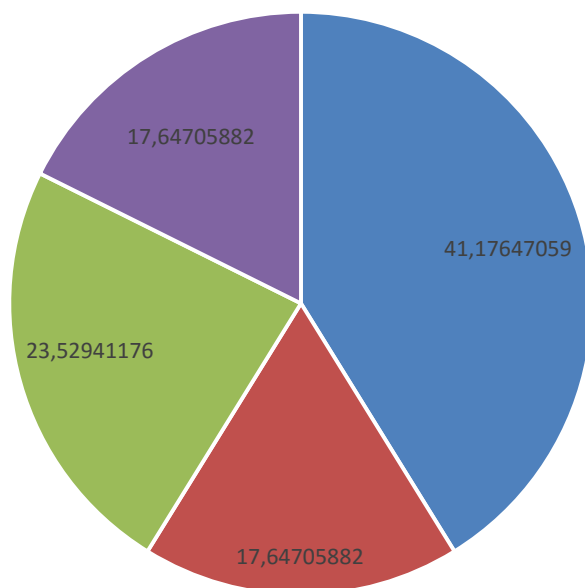
■ urozmaicenie posiłków

■ wprowadzenie potraw mięsnych

■ wprowadzenie deserów

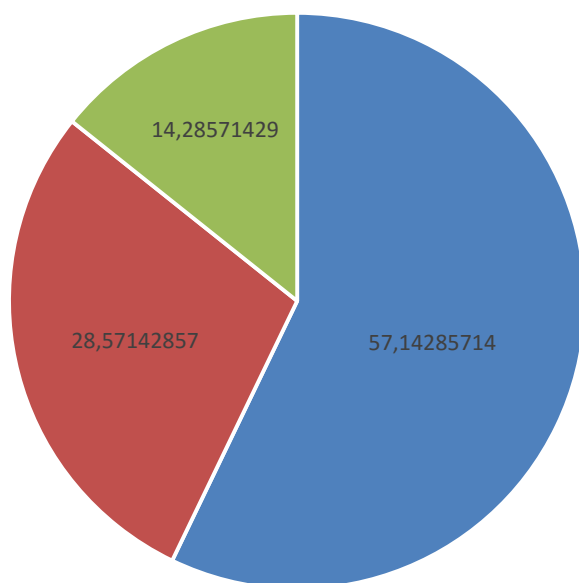
■ większa ilość produktów mlecznych i nabiału

Kto powinien korzystać ze zniżek na posiłki? [%]



■ emeryci i renciści ■ posiłki powinny być bezpłatne dla wszystkich
■ wszyscy powinni płacić ■ osoby z udokumentowaną ciężką sytuacją finansową

Czy jest Pani/Pan za zmianą kuchni z mlecznej na mięsną? [%]

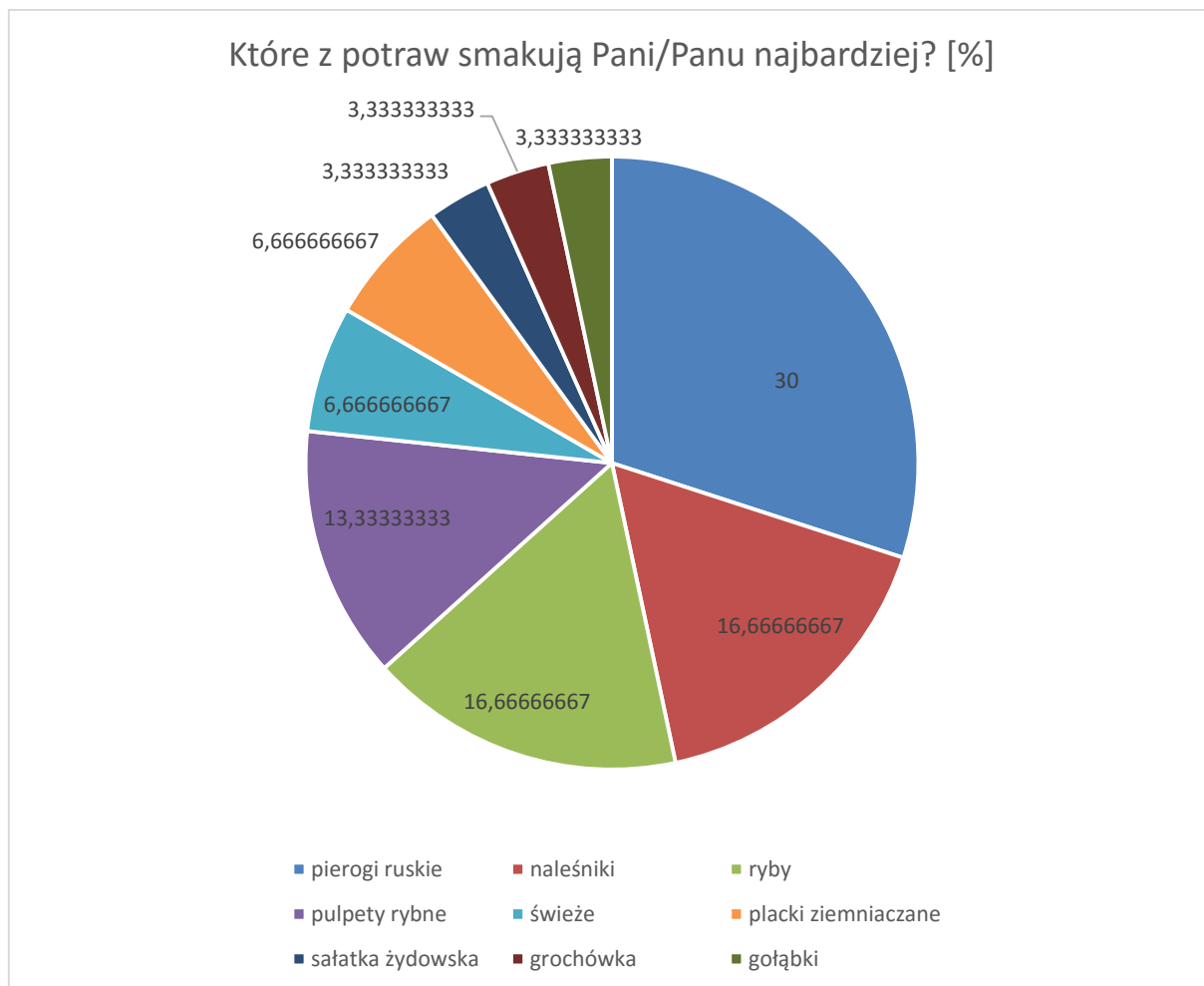


■ nie ■ trudno powiedzieć ■ tak

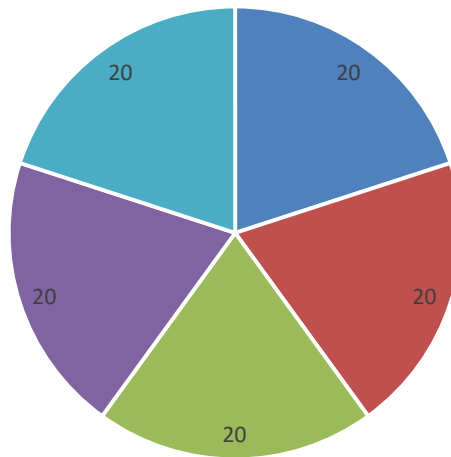
Ile jest Pani/Pan w stanie zapłacić za obiad oferowany przez kuchnię ZGWŻ o/Wrocław?

Średnia: 5,58PLN±2,71PLN

Mediana: 5PLN



Które z potraw należałoby wycofać? [%]



■ sosy rybne gęste

■ ciężkostrawne (np. grochówka)

■ potrawy mączne

■ pulpety rybne

■ jajko w sosie chrzanowym

Które potrawy należałoby ulepszyć? [różne uwagi]

- zmniejszyć liczbę potraw mącznych i zawierających wysokie stężenie węglowodanów prostych
- zwiększyć zawartość błonnika w potrawach
- urozmaicić dietę