



# RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



**PESQUISA DE SATISFAÇÃO - 01/2025**





**ELABORAÇÃO E REVISÃO**

SIDINEI SILVÉRIO DA SILVA – Coordenador Técnico do EPP

**COORDENAÇÃO GERAL DO ESCRITÓRIO DE PROJETOS E PROCESSOS – EPP**

PROFA. DRA. GISLAINE CAMILA LAPASINI LEAL

**PRÓ-REITOR DE RECURSOS HUMANOS E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS - PRH**

JOSÉ MARIA DE OLIVEIRA MARQUES

**DIRETORA DE ASSUNTOS COMUNITÁRIOS – DCT**

PROFA. DRA. ADRIANA APARECIDA PINTO

**CHEFE DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - RU**

MILTON GARCIA

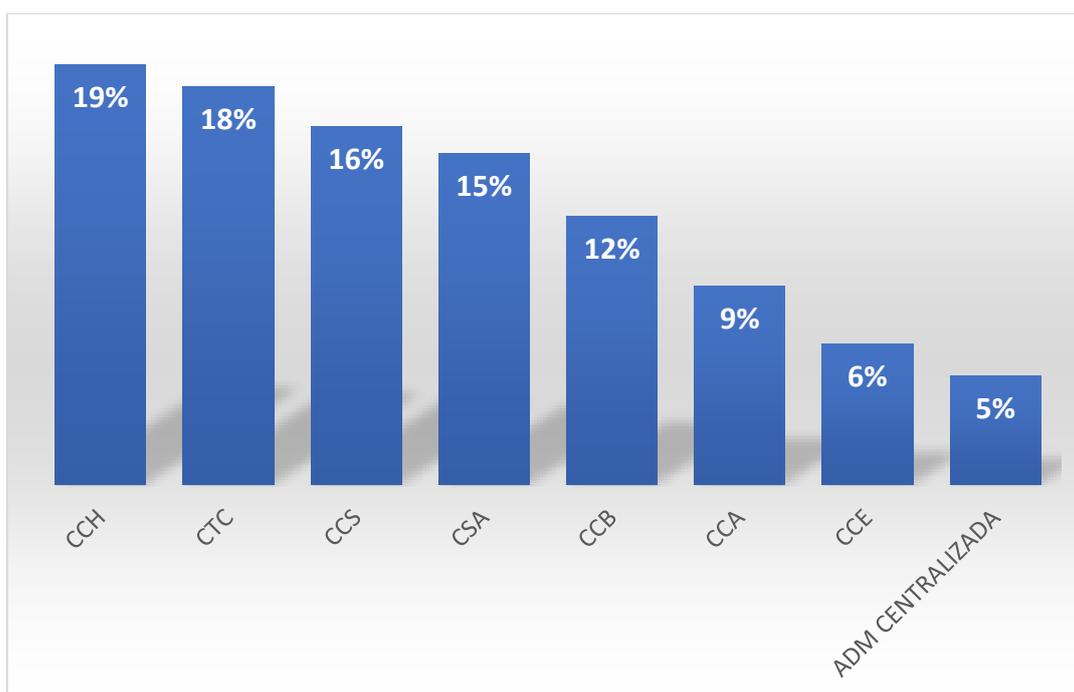
**NUTRICIONISTAS DO RU**

ANGELA PIERINA DOS REIS BUZZO

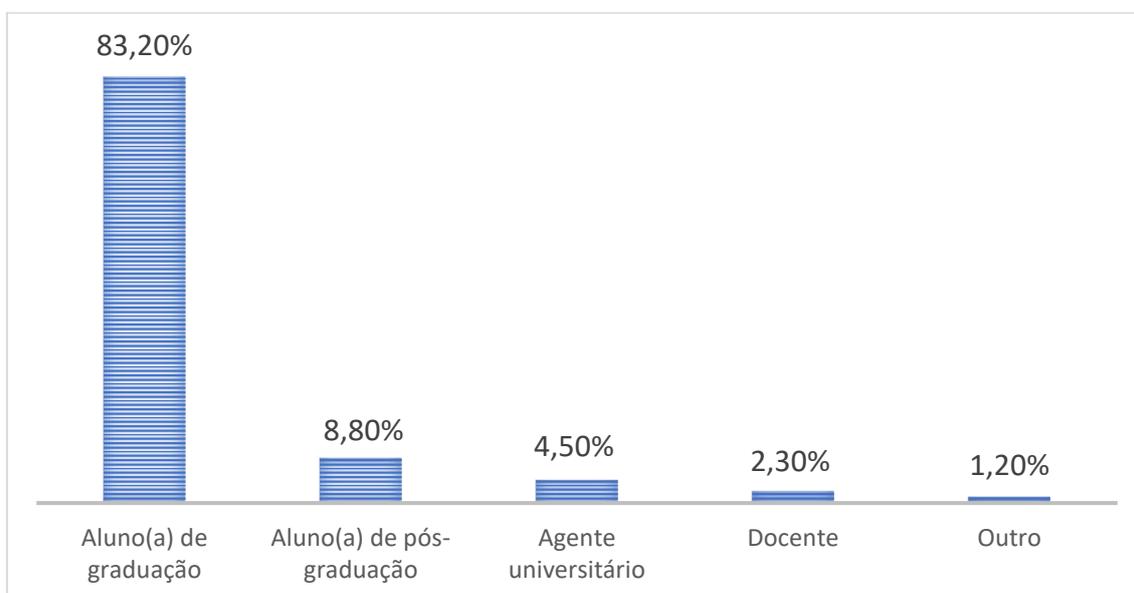
JORDÂNIA LIMA DE SOUZA SETÚBAL

Maringá, 13 de janeiro de 2025.

### 1. Distribuição da Amostra por Centro de Ensino (352 respondentes)



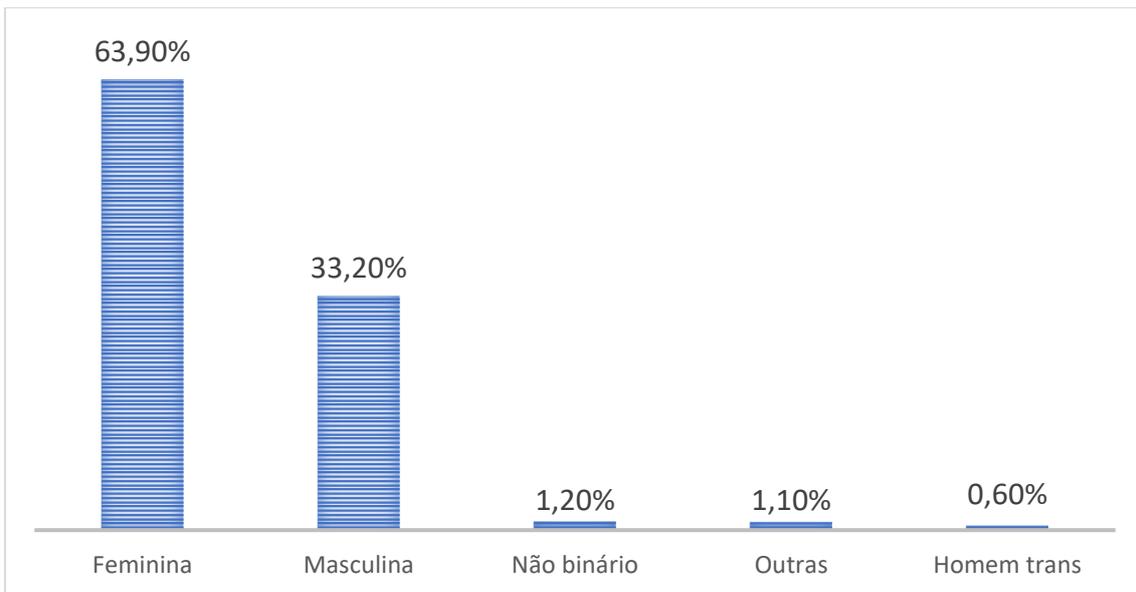
### 2. Categorias



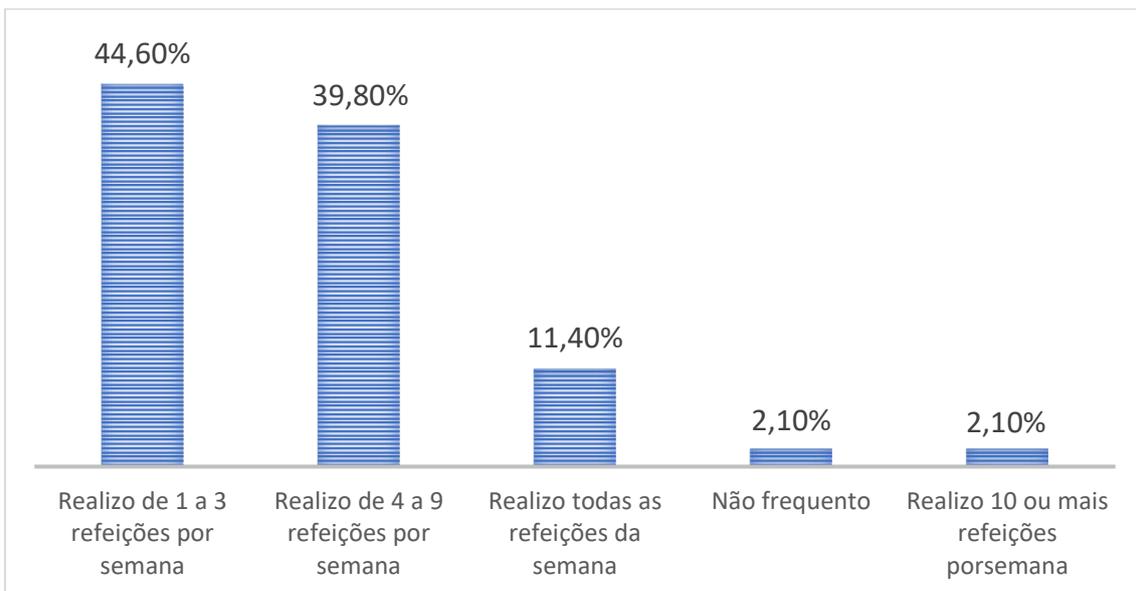
### 3. Idade

<b>Média</b>	<b>23</b>
<b>Mediana</b>	21
<b>Modo</b>	20
<b>Desvio padrão</b>	6
<b>Curtose</b>	8
<b>Assimetria</b>	3
<b>Mínimo</b>	16
<b>Máximo</b>	59

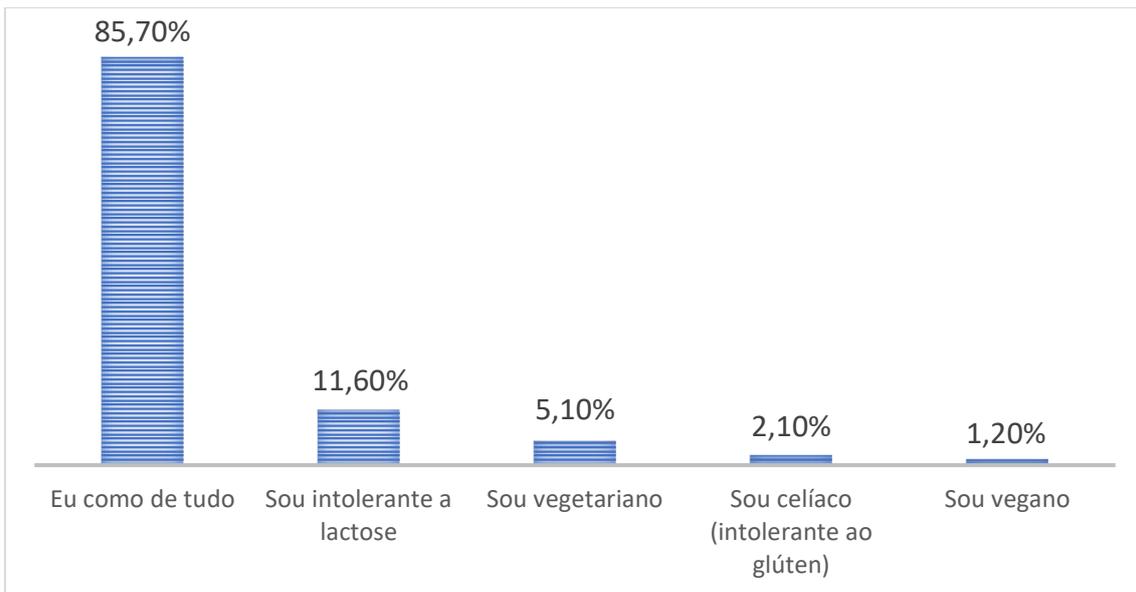
#### 4. Identidade de Gênero



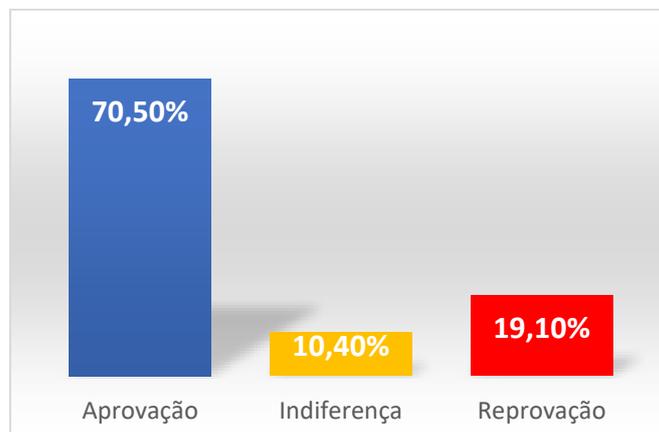
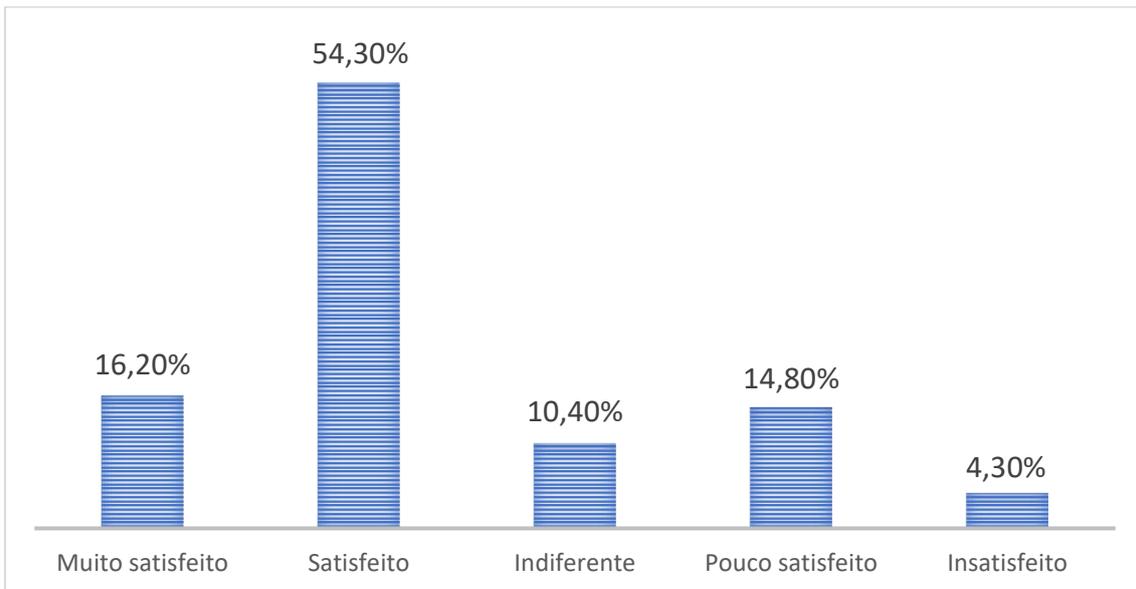
#### 5. Você utiliza o Restaurante Universitário (RU) com que frequência?



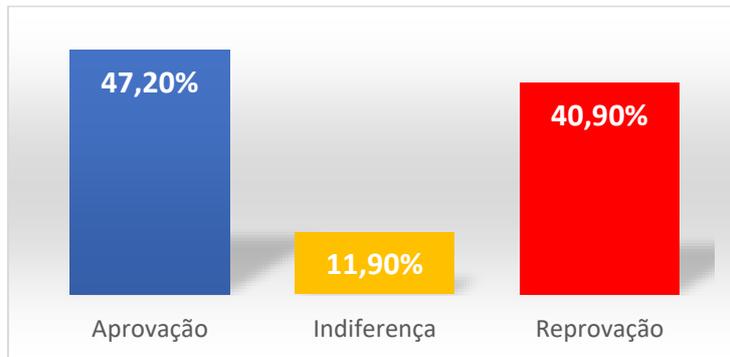
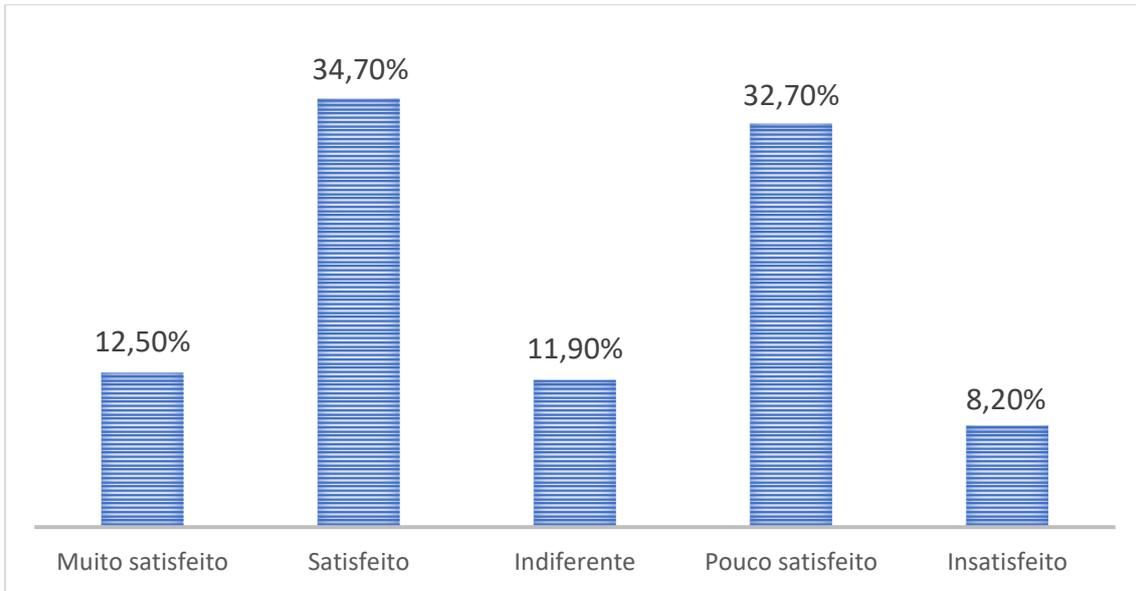
**6. Sobre preferências ou restrições alimentares:**



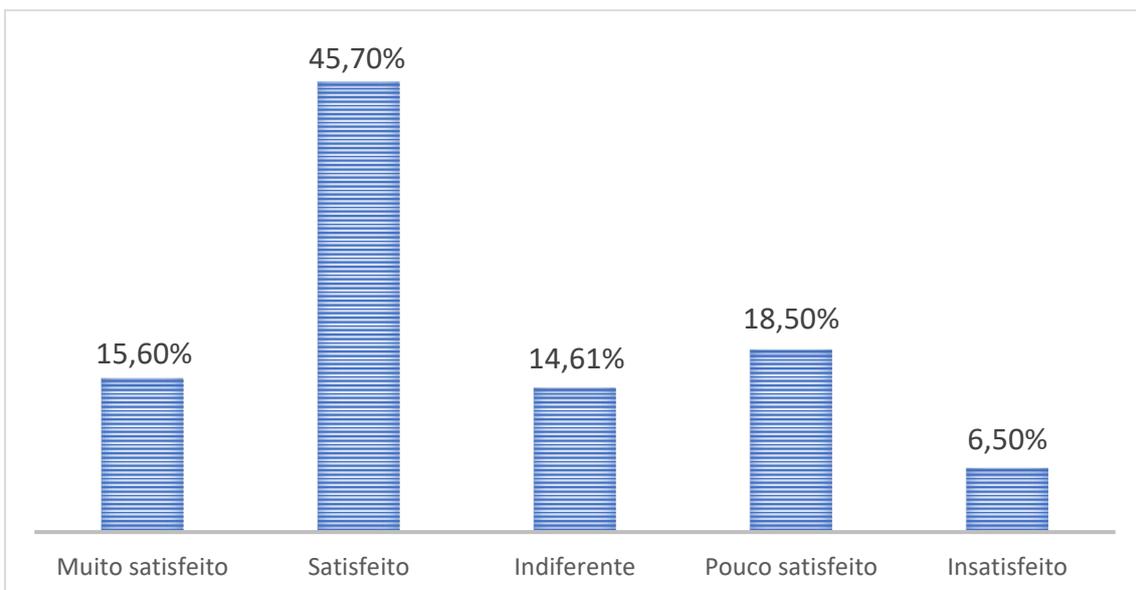
**7. No geral, quanto à limpeza e higiene do RU, você está:**

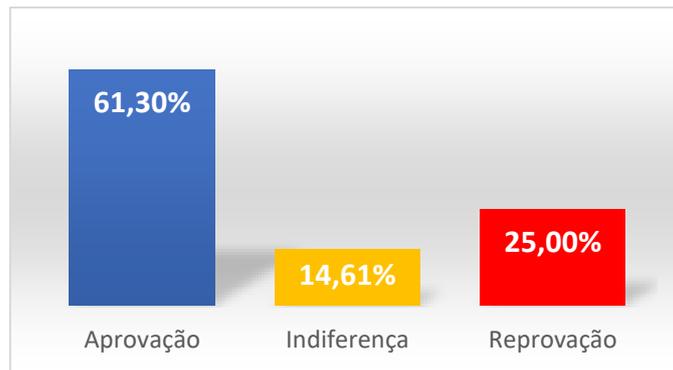


**8. No que se refere à limpeza das bandejas e talheres, você está:**

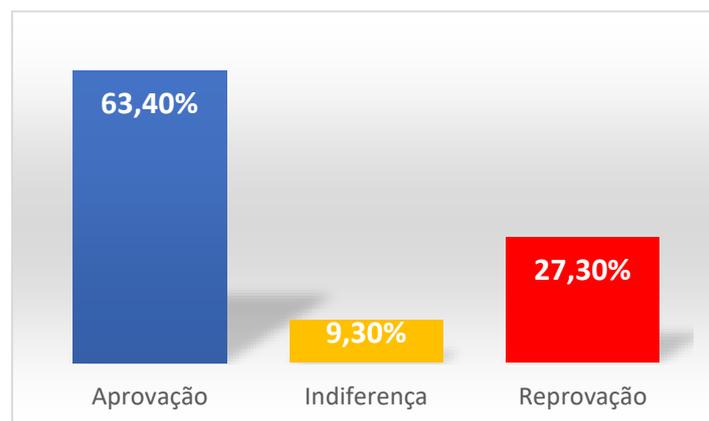
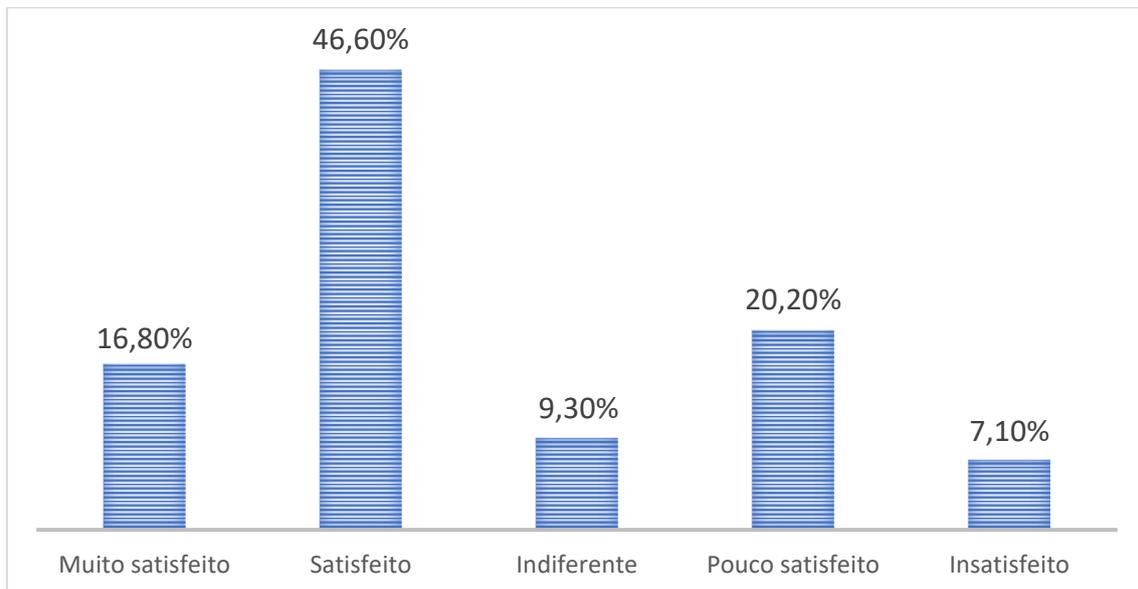


**9. Em relação à diversidade de cardápios servidos, você está:**

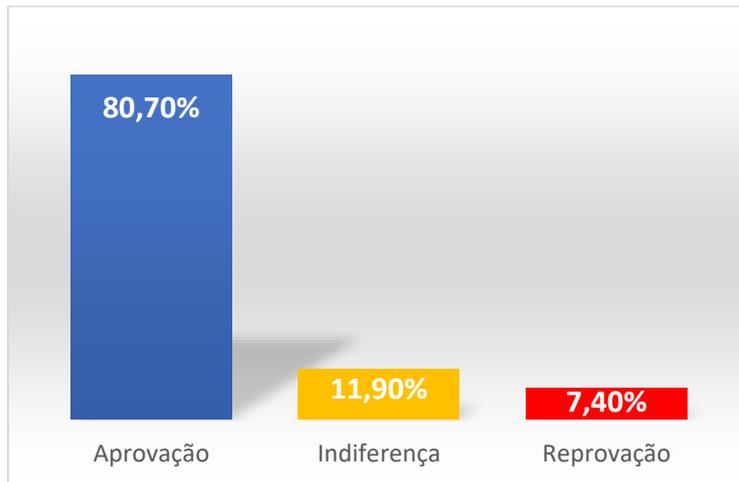
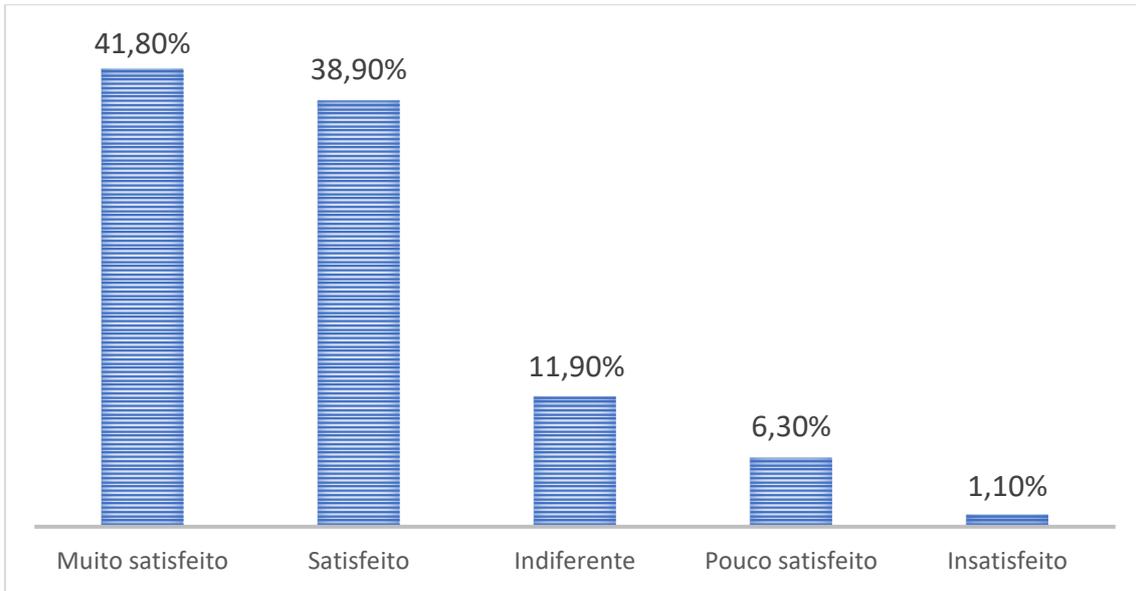




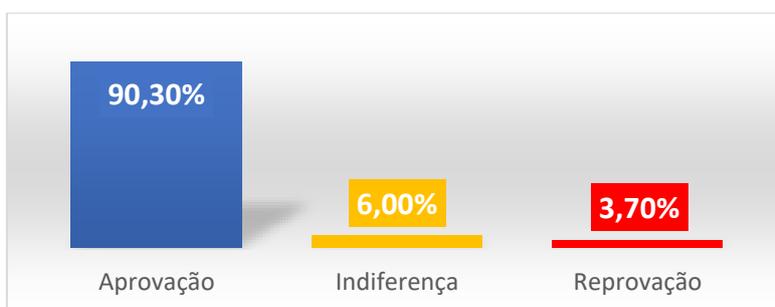
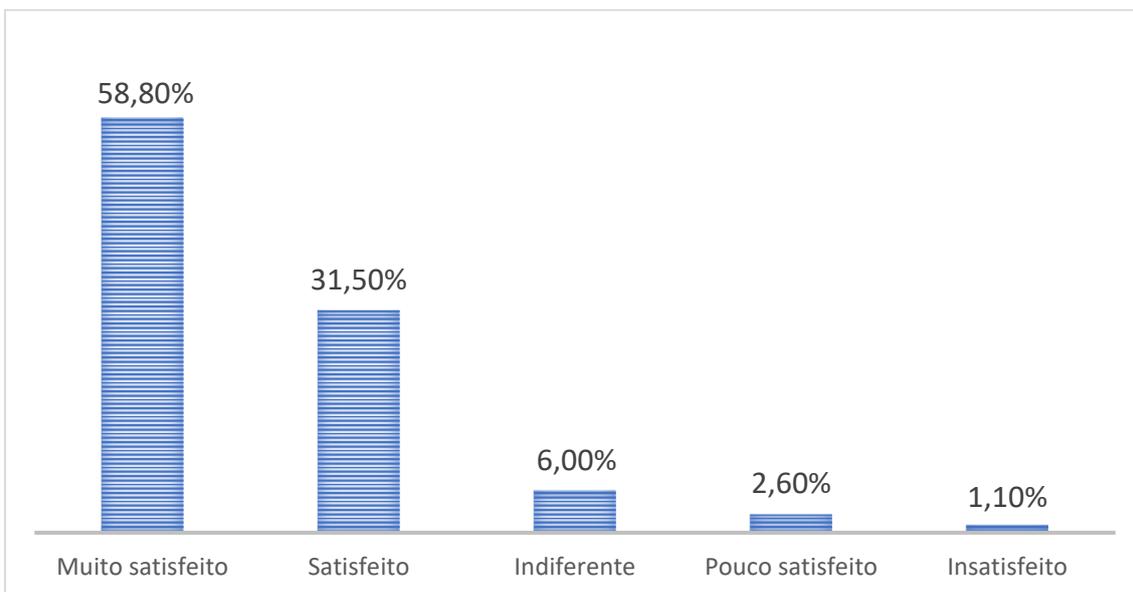
**10. Em relação à qualidade dos alimentos servidos, você está:**



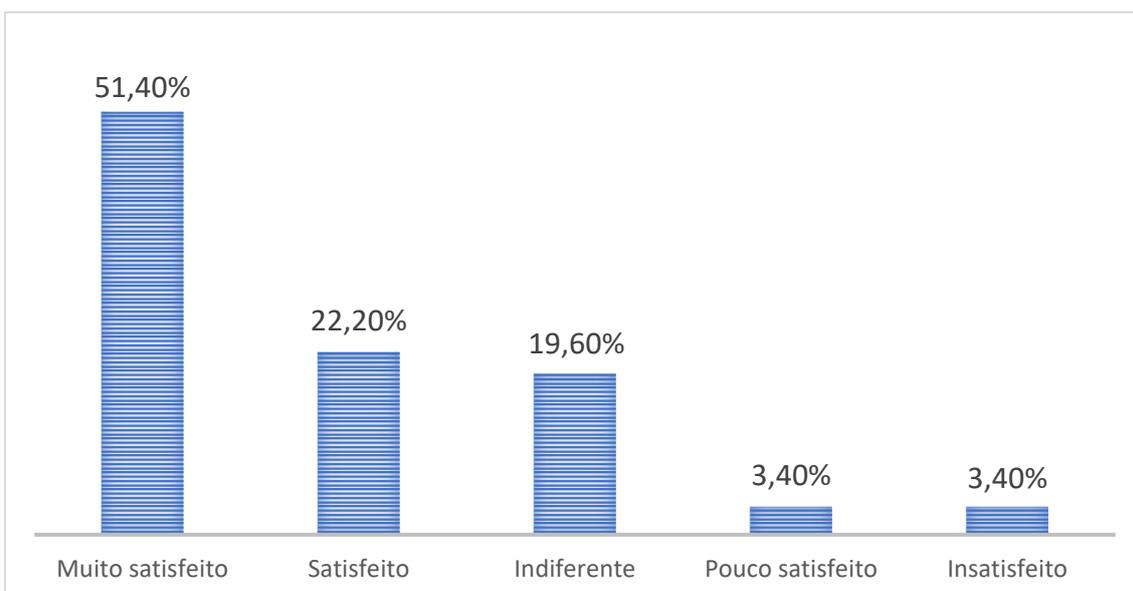
**11. No geral, em relação ao atendimento e cortesia dos servidores, você está:**

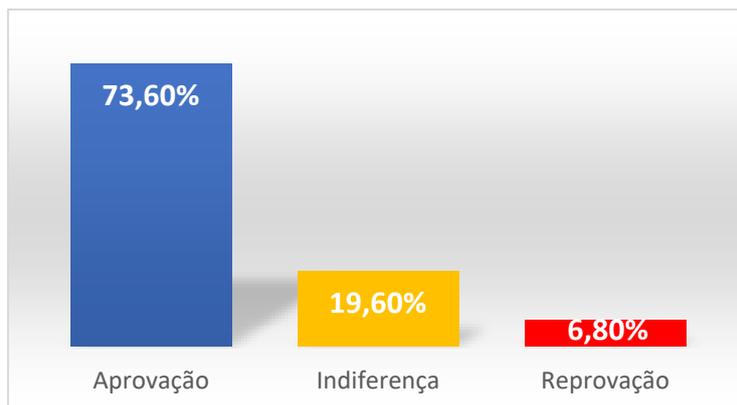


**12. Acabamos de climatizar o salão principal do RU. No que se refere a este novo ambiente, você está:**



**13. Voltamos a servir a famosa feijoada do RU na última sexta-feira do mês. Sobre este serviço você está:**





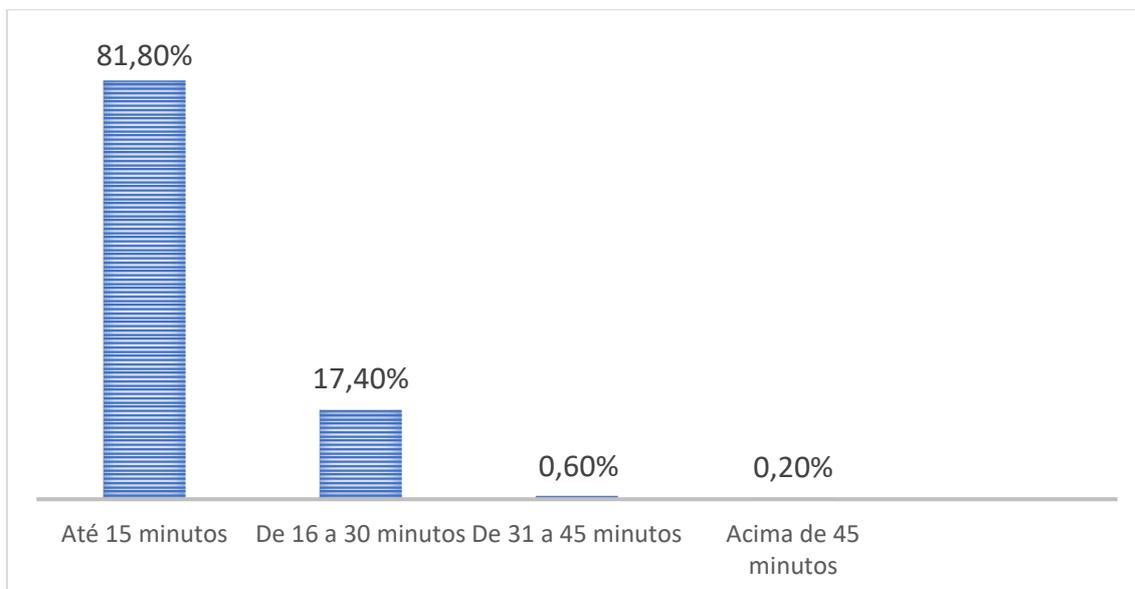
#### 14. Qual o cardápio tradicional mais apetitoso para você? (público em geral)

Tipo de refeição	Proporção (%)
1. Sobrecoxa assada com macarrão alho e óleo	30%
2. Gratinado de frango ao molho branco com batata palha	16%
3. Feijoada com farofa	15%
4. File de frango assado com cebola e creme de milho	10%
5. Bife acebolado com batata doce assado	7%
6. Bife ao molho madeira com batata rústica	5%
7. Carne moída com macarrão espaguete ao sugo	4%
8. Almôndegas ao molho de tomate com macarrão alho e óleo	3%
9. Costela bovina com mandioca ensopada	3%
10. Pernil ao molho barbecue com tutu de feijão	3%
11. Bisteca suína ao molho barbecue com macarrones	2%
12. Iscas de carne bovina ao shoyo com purê de batata	2%
13. Iscas e carne bovina ao molho sugo com polenta	1%

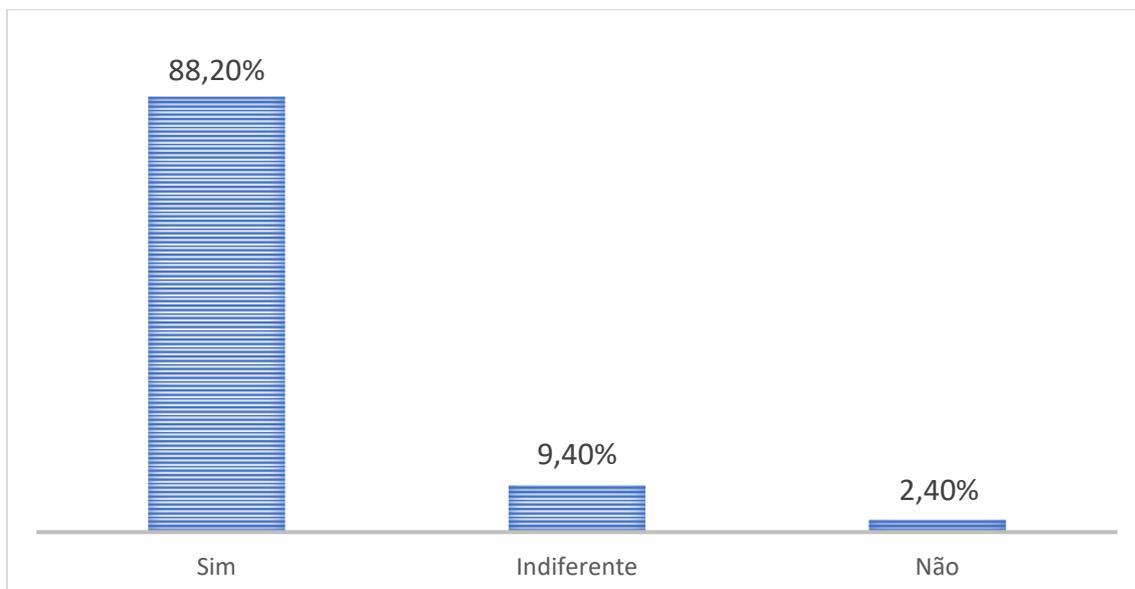
#### 15. Qual o cardápio vegetariano mais apetitoso para você? (para os vegetarianos)

Tipo de refeição	Proporção (%)
1. Ovo frito com farofa colorida	23%
2. Grão de bico com tomate e cebola e batata doce assada	20%
3. Estrogonofe de PTS com batata palha	14%
4. Lasanha de PTS com cenoura refogada	13%
5. Lentilha ao molho com purê e batata	12%
6. Feijoada vegana com farofa colorida	9%
7. Omelete com seleta de legumes	6%
8. PTS ao molho sugo macarrão alho e óleo	2%
9. Ervilha milho com ovo mexido	1%

**16. Qual o tempo médio de espera na fila para conseguir acessar as dependências do RU?**



**17. Por questões operacionais e para evitar alterações no cardápio divulgado, você concorda que o cardápio seja publicado diariamente, a partir das 08h00?**



**18. Alguma sugestão sobre o RU ou o cardápio?**

Sugestões e/ou Reclamações	Menções
Melhorar os cardápios com carne bovina, principalmente carne de panela	21
Servir algum tipo de bebida como suco, por exemplo	15
Melhorar a limpeza das Bandejas/Talheres/Mesas	12
Melhorar a qualidade dos alimentos	11
Incluir filé de tilápia no cardápio	10
Servir quantidade maior de proteínas, pois geralmente só vai caldo, gordura ou nervos	10

Reduzir o preço das refeições	8
Implantar catraca ou sistema eletrônico que funcione	7
Incluir doces e gelatinas como sobremesa	7
Disponibilizar mais guardanapos e papel toalha	6
Servir macarrão menos papa	4
Mais opções de salada	3
Incluir mais opções no café da manhã	3
Substituir bandejas por pratos	3
Disponibilizar copos para beber água	3
Expandir o horário do café da manhã	3
Melhorar a textura de purês/polenta	2
Retirar sabor residual da soja na PTS	2