



# RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



**PESQUISA DE SATISFAÇÃO - 04/2025**





### **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

VALMIR ANTONIO CORREA

### **INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA (*survey* de satisfação)**

*MÉTODO DA COLETA:* realizada via Google Forms (erro amostral aproximado de 4%)

*PERÍODO:* 29 e 30 de abril de 2025

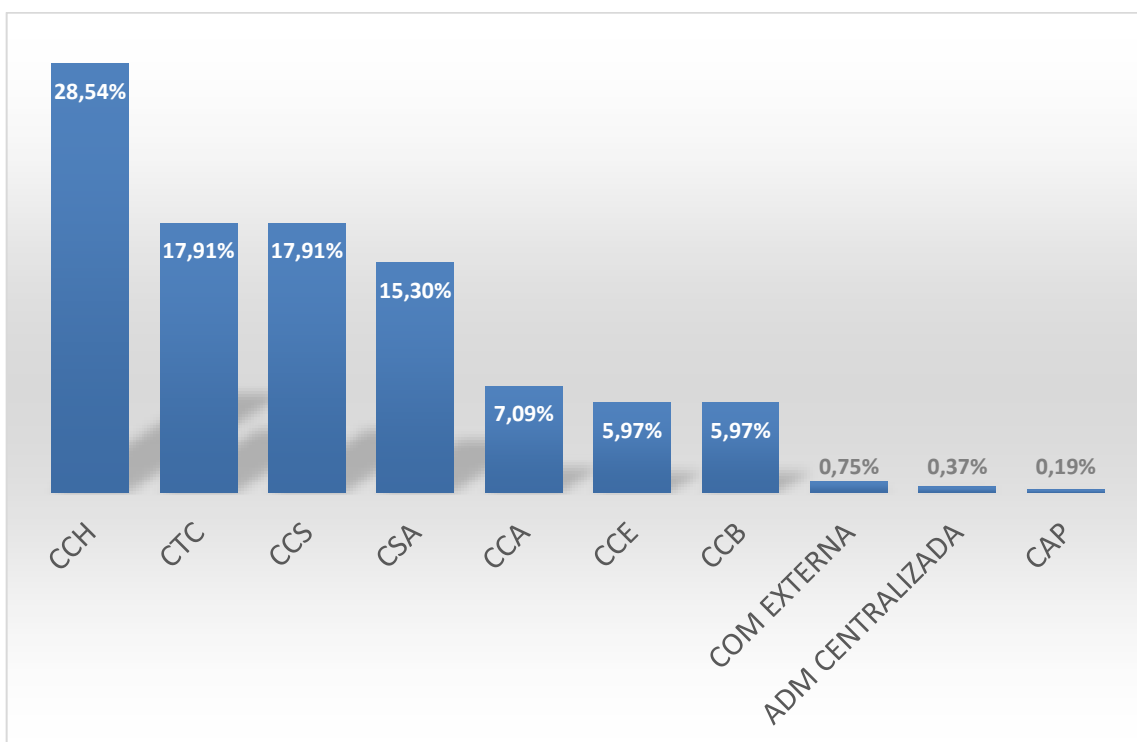
*AMOSTRA:* 536 respostas (de aproximadamente 2500 usuários em média/dia)

*TAXA DE RESPOSTA:* 21,44% (acima da taxa típica para esse tipo de pesquisa)

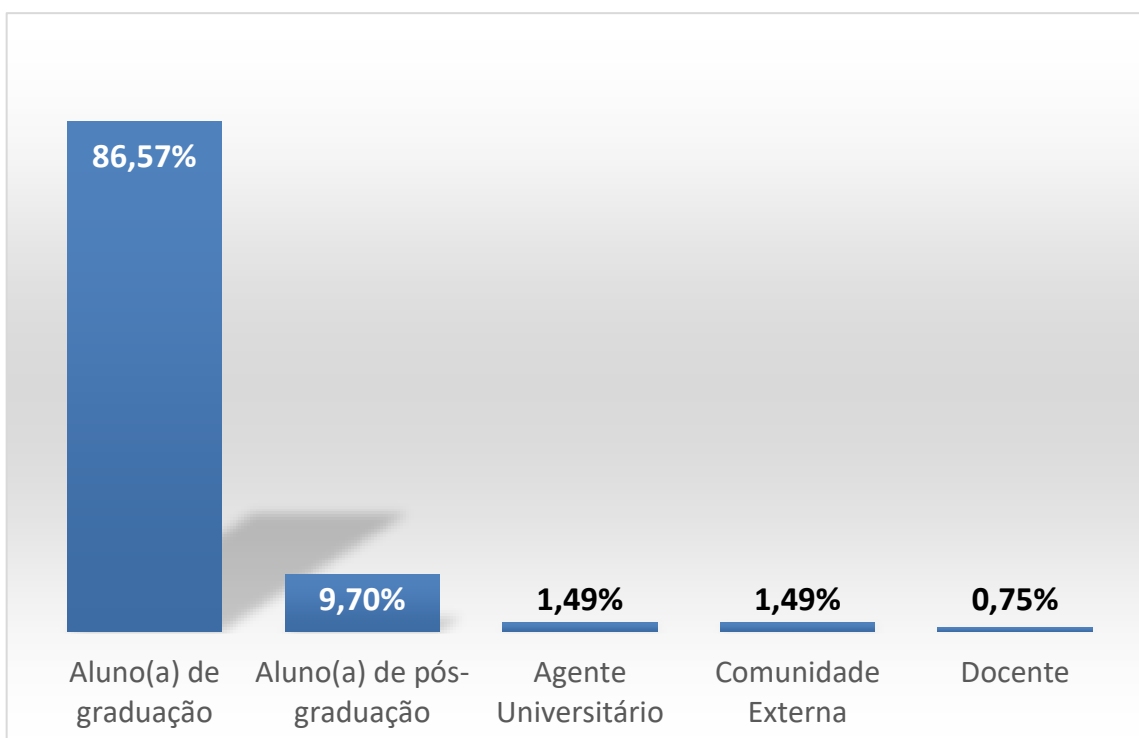
\* Fotos: ASC

Maringá, 30 de abril de 2025.

### 1. Distribuição da Amostra por Centro de Ensino (536 respondentes)



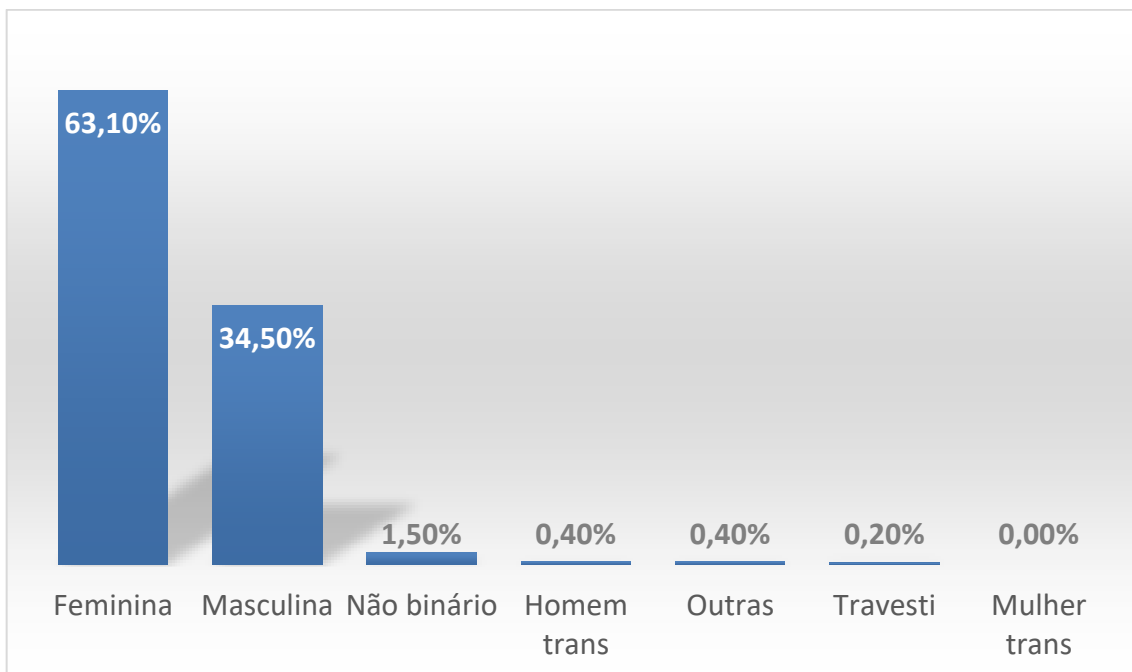
### 2. Categorias



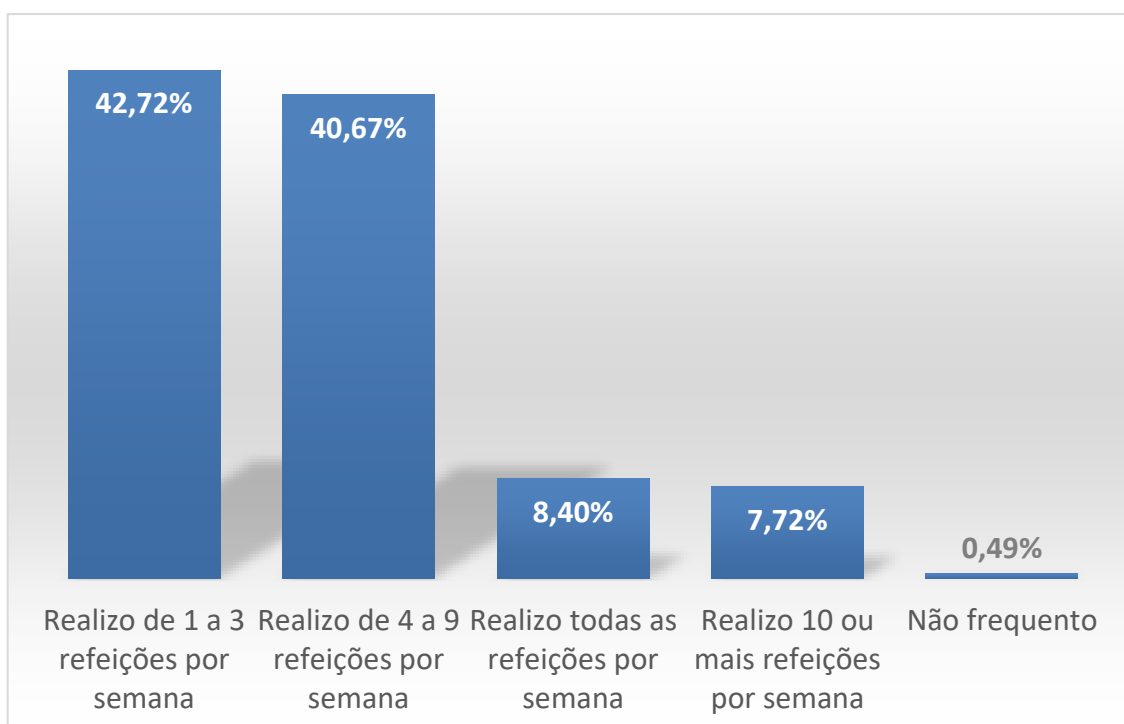
### 3. Idade (anos)

<b>Média</b>	22
<b>Mediana</b>	20
<b>Modo</b>	18
<b>Desvio padrão</b>	6
<b>Curtose</b>	13
<b>Assimetria</b>	3
<b>Mínimo</b>	14
<b>Máximo</b>	54

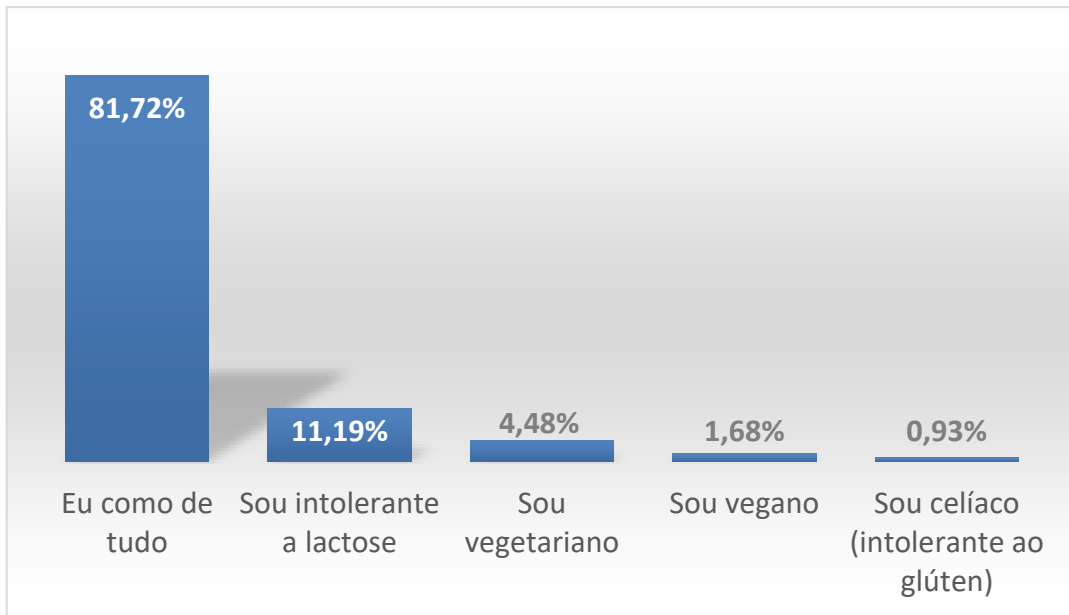
#### 4. Identidade de Gênero



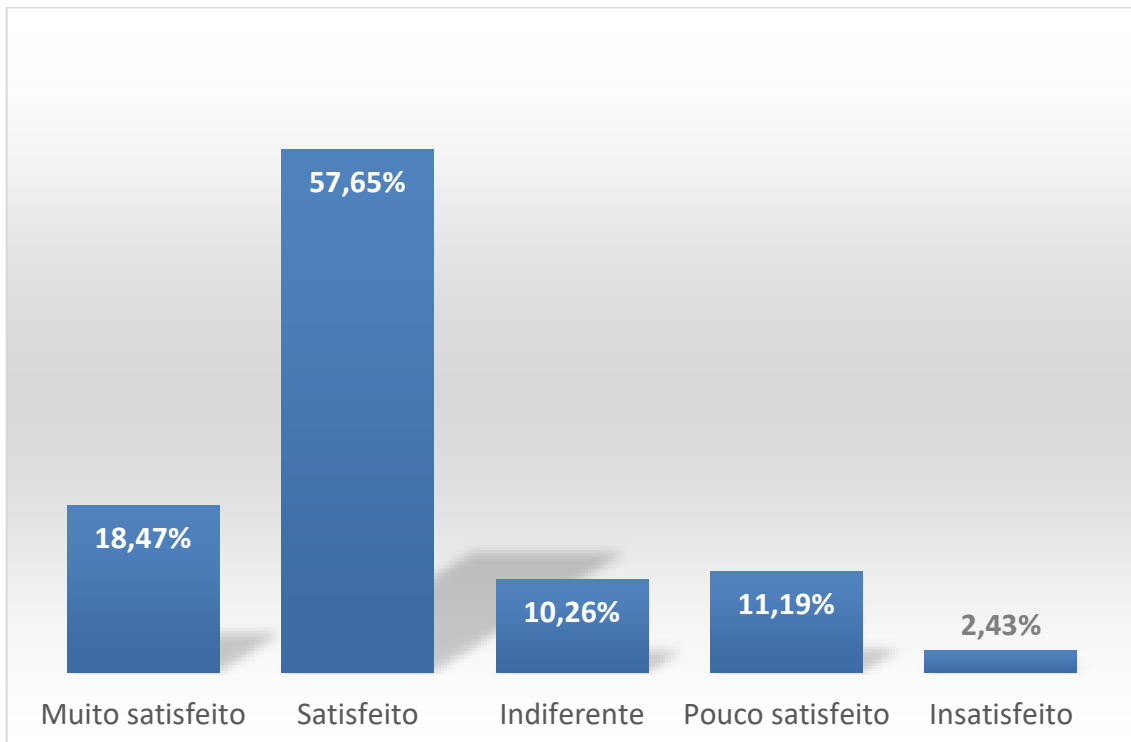
#### 5. Você utiliza o Restaurante Universitário (RU) com que frequência?

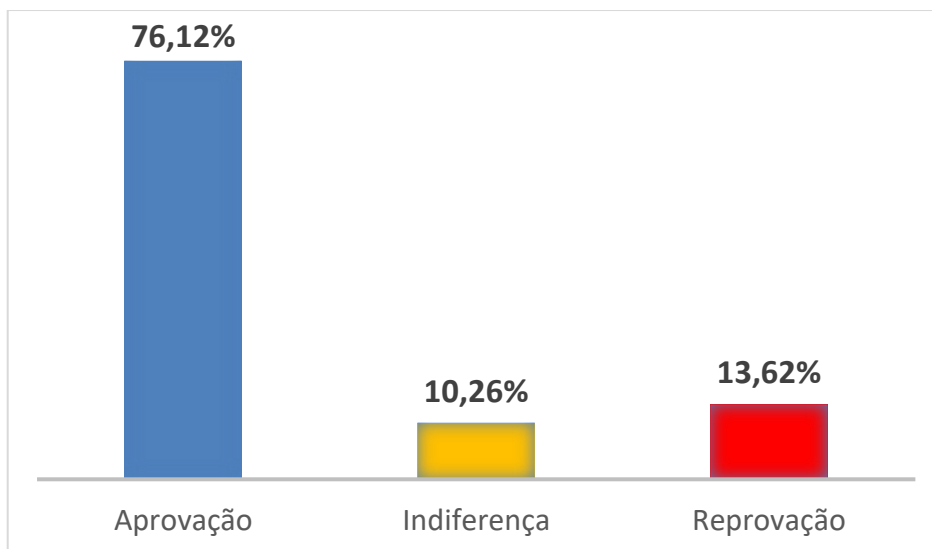


**6. Sobre preferências ou restrições alimentares:**

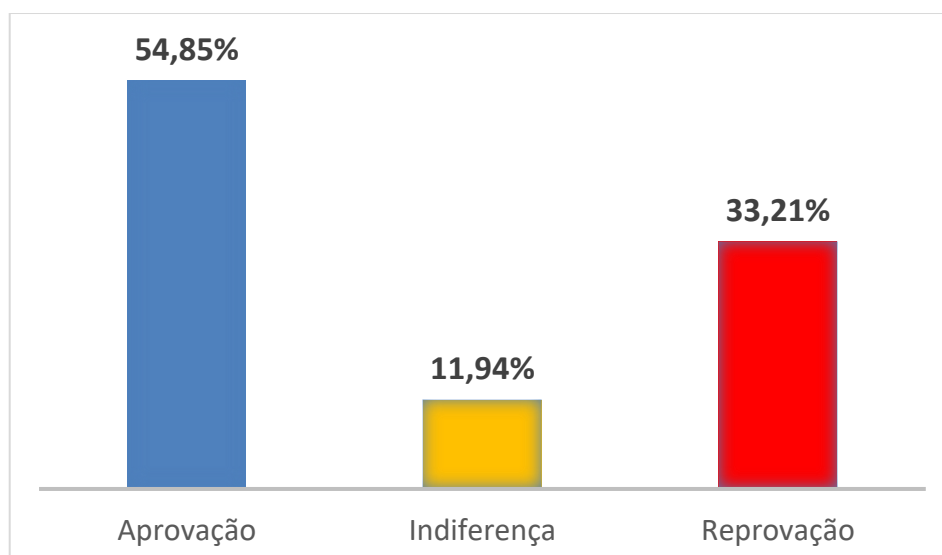
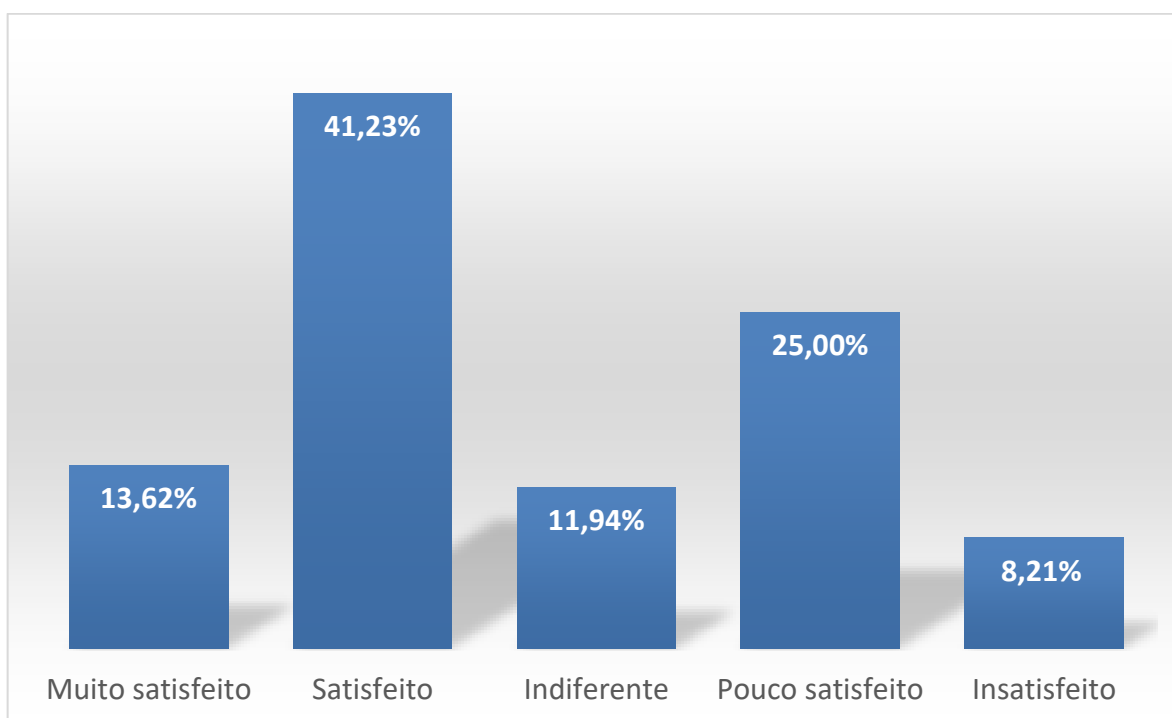


**7. No geral, quanto à limpeza e higiene do RU, você está:**

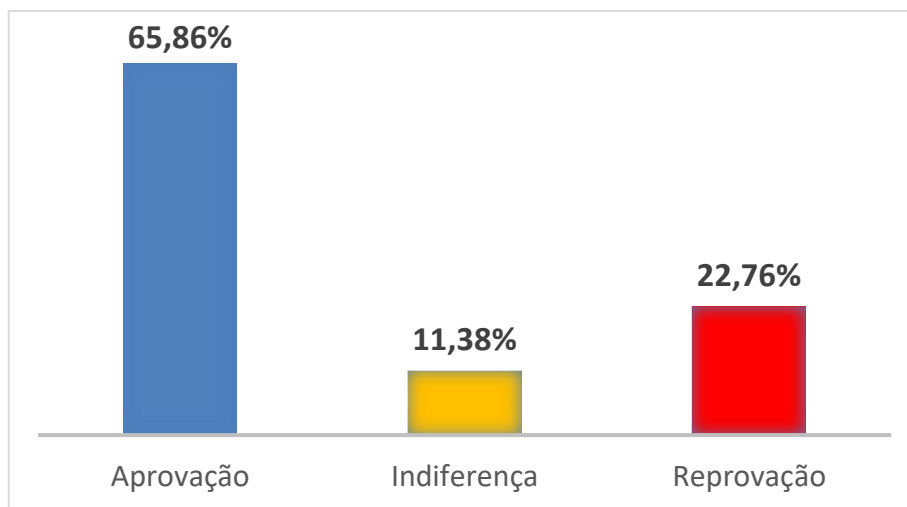
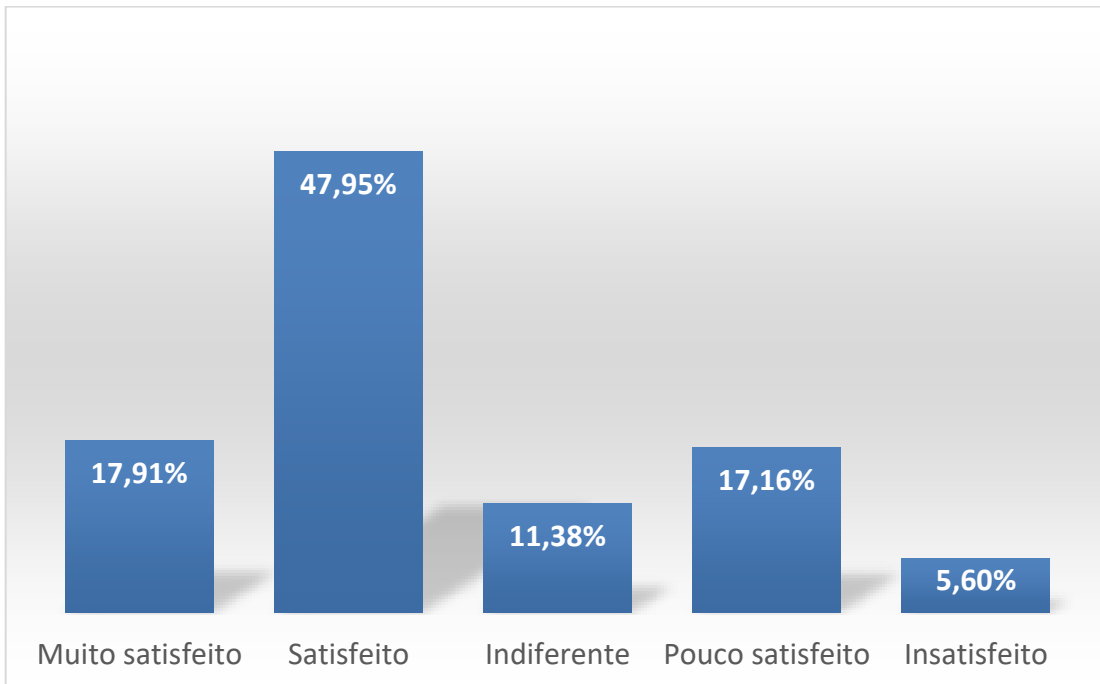




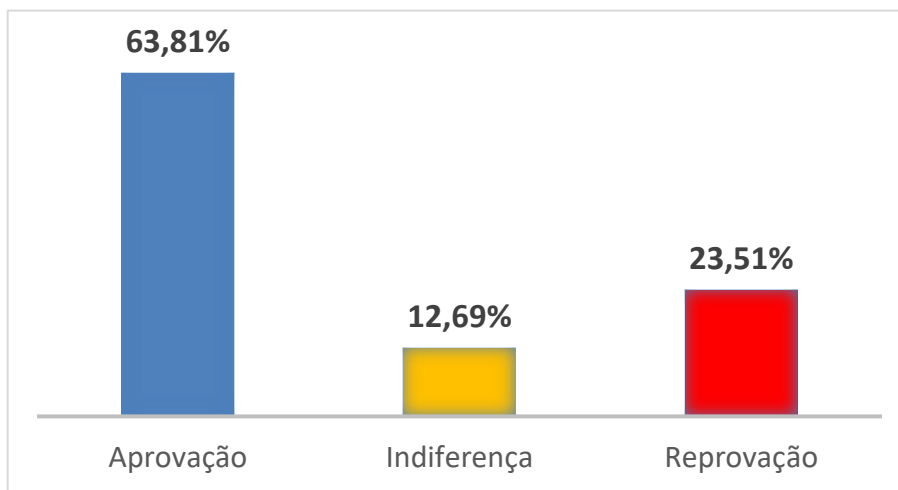
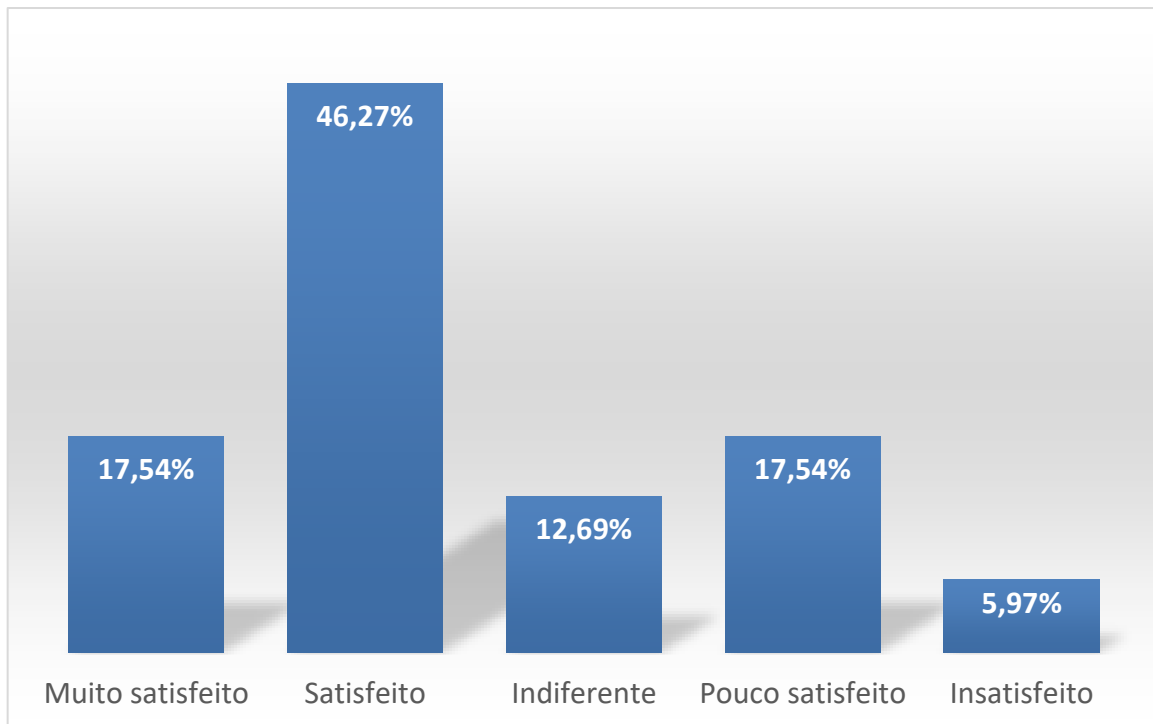
8. No que se refere à limpeza das bandejas e talheres, você está:



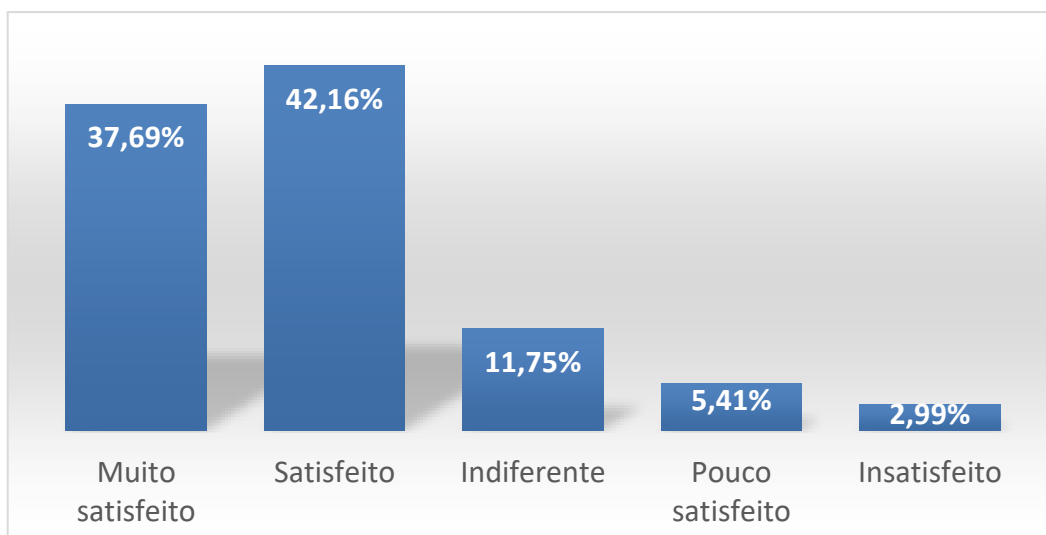
9. Em relação à diversidade de cardápios servidos, você está:



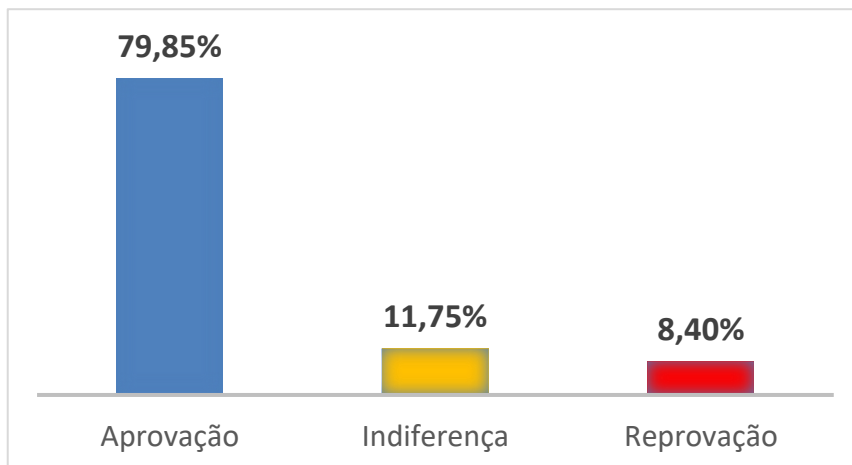
**10. Em relação à qualidade dos alimentos servidos, você está:**



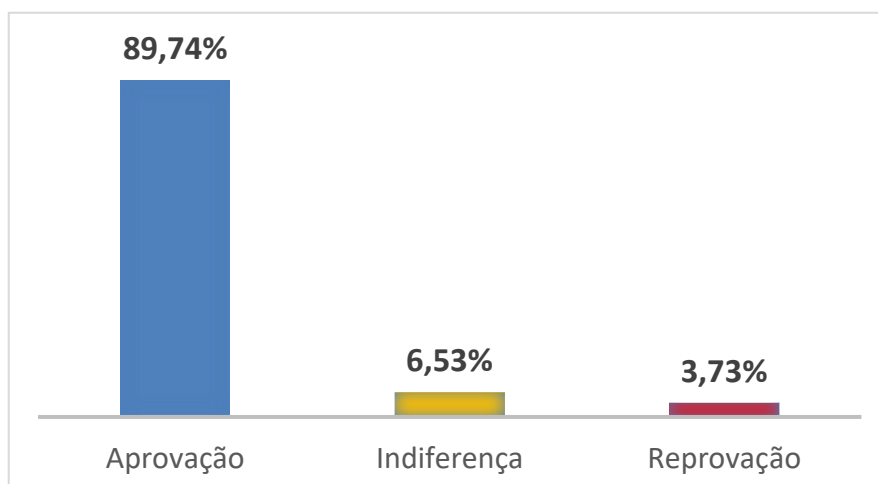
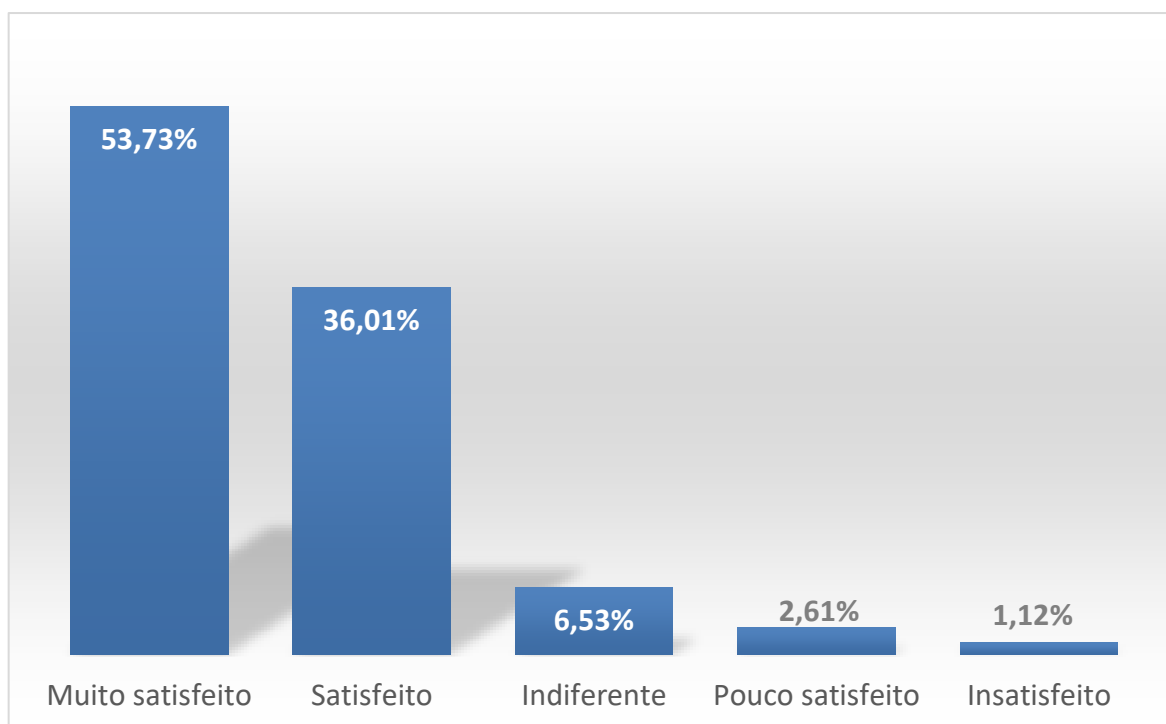
**11. No geral, em relação ao atendimento e cortesia dos servidores, você está:**



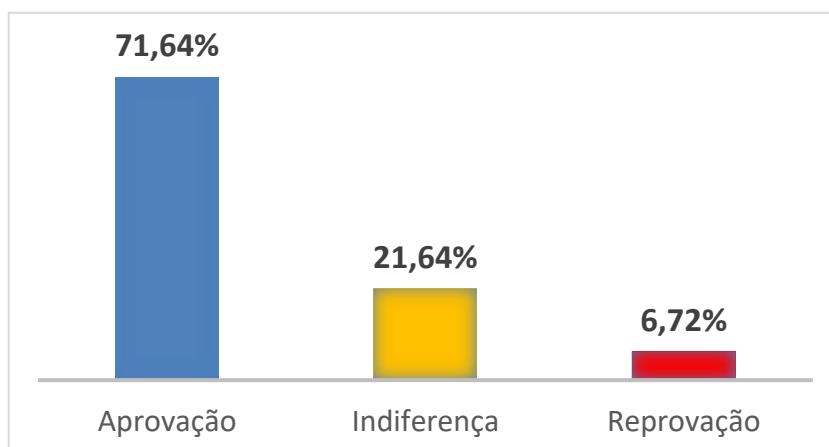
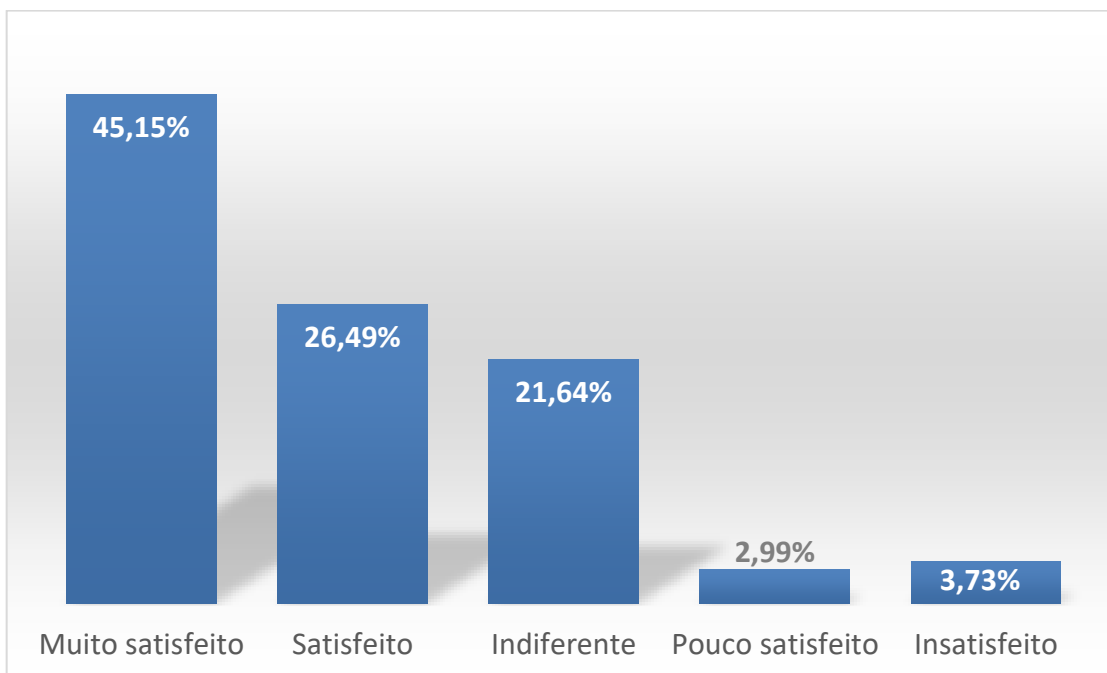




**12. Acabamos de climatizar o salão principal do RU. No que se refere a este novo ambiente, você está:**



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



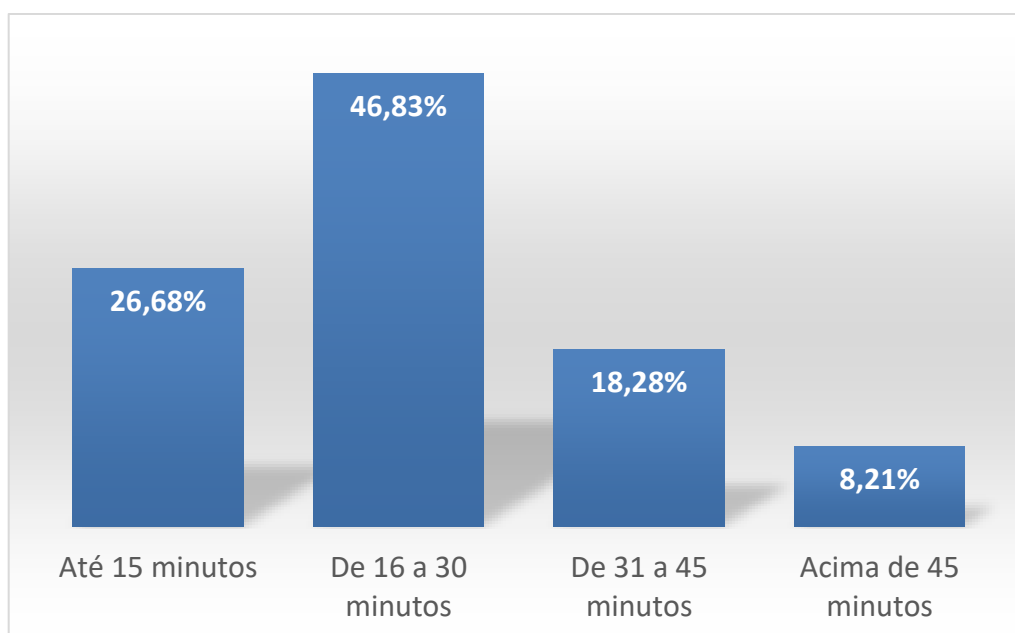
**14. Qual o cardápio tradicional mais apetitoso para você? (público em geral)**

Tipo de refeição	Proporção (%)
1. Estrogonofe de Frango	35,26%
2. Sobrecoxa assada com macarrão alho e óleo	16,42%
3. Feijoada com farofa	11,19%
4. Estrogonofe de Carne	7,65%
5. File de frango assado com cebola e creme de milho	4,29%
6. Bife acebolado com batata doce assado	3,54%
7. Bife ao molho madeira com batata rústica	3,54%
8. Almôndegas ao molho de tomate com macarrão alho e óleo	3,73%
9. Gratinado de frango ao molho branco com batata palha	2,80%
10. Iscas de carne bovina ao shoyo com purê de batata	2,05%
11. Costela bovina com mandioca ensopada	1,68%
12. Carne moída com macarrão espaguete ao sugo	1,49%
13. Pernil ao molho barbecue com tutu de feijão	0,93%
14. Bisteca suína ao molho barbecue com macarronese	0,93%

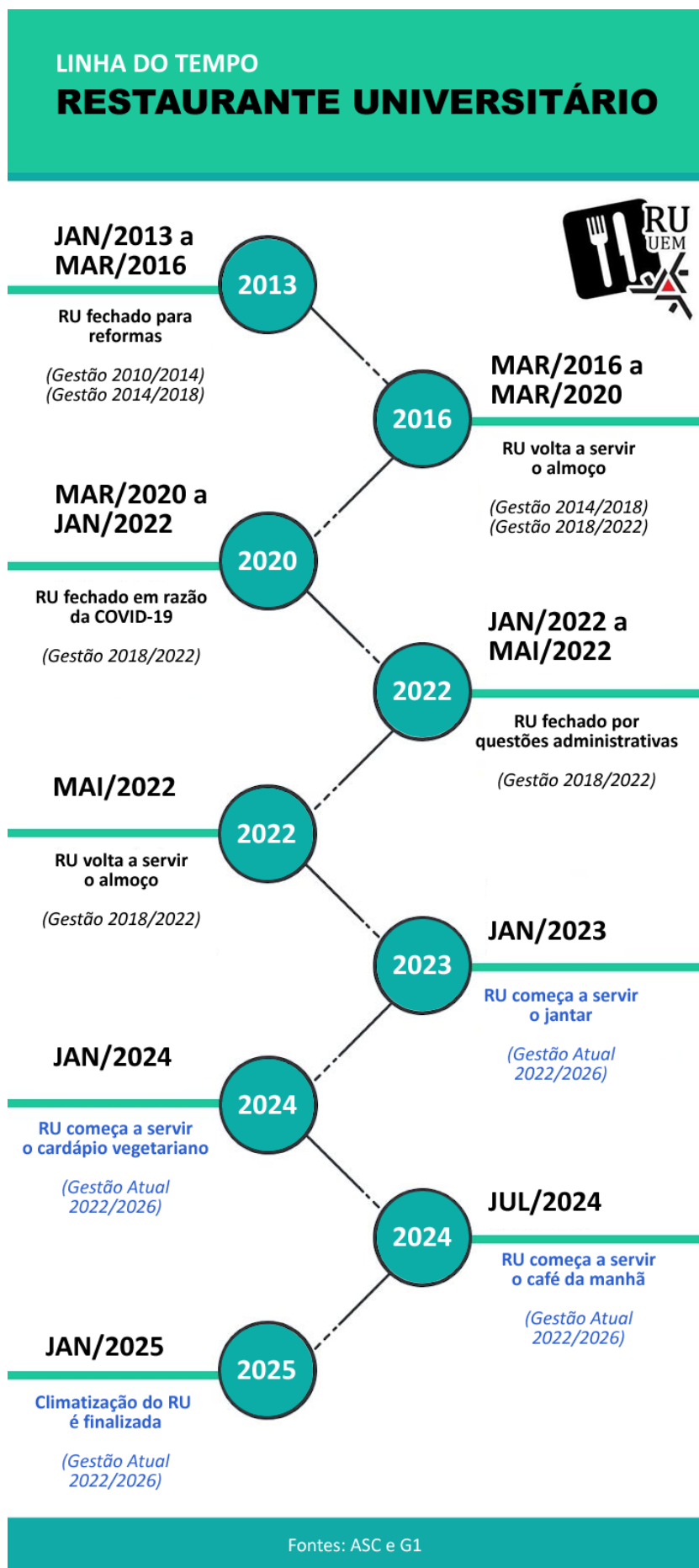
**15. Qual o cardápio vegetariano mais apetitoso para você? (para os vegetarianos)**

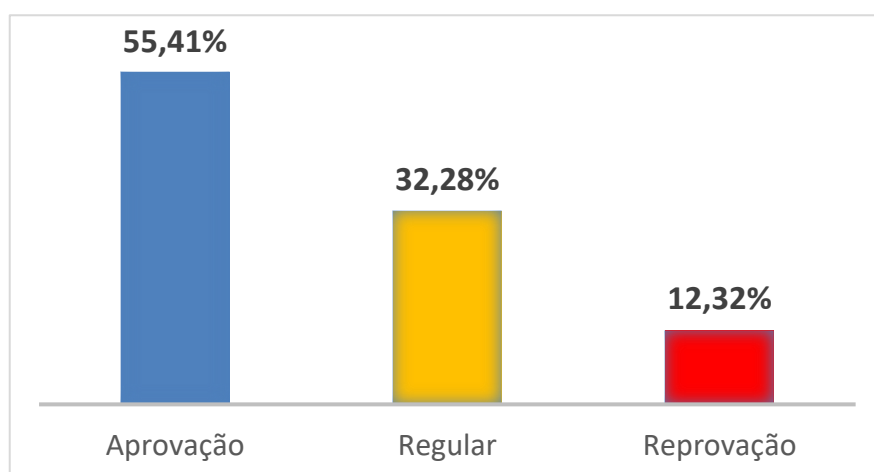
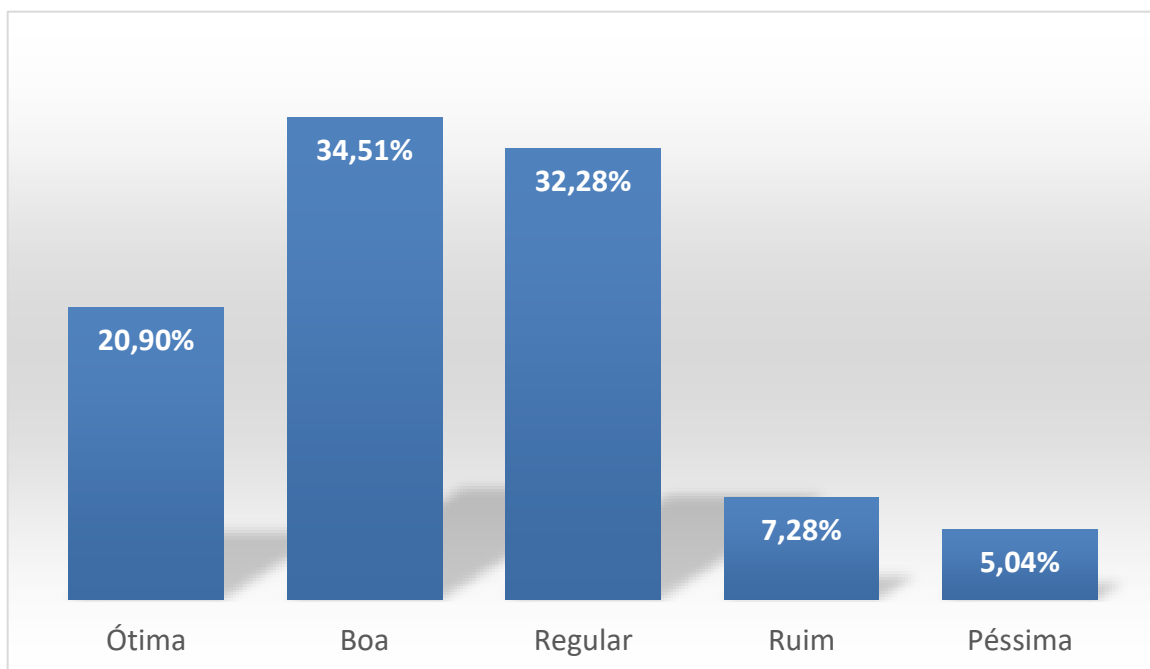
<b>Tipo de refeição</b>	<b>Proporção (%)</b>
Grão de bico com tomate e cebola e batata doce assada	17,04%
Lasanha de PTS com cenoura refogada	17,04%
Ovo frito com farofa colorida	14,88%
Estrogonofe de PTS com batata palha	14,87%
Omelete com seleta de legumes	12,76%
Lentilha ao molho com purê e batata	9,57%
Feijoada vegana com farofa colorida	7,46%
PTS ao molho sugo macarrão alho e óleo	4,27%
Ervilha milho com ovo mexido	2,11%

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



17. Considerando o breve histórico abaixo, como você avalia a atual gestão (2022/2026) em relação aos cuidados/investimentos/benfeitorias direcionados ao RU?





#### AVALIAÇÃO DA GESTÃO 2022/2026 POR CENTRO DE ENSINO EM RELAÇÃO AO RU

Avaliação	CCA	CCB	CCE	CCH	CCS	CSA	CTC
Ótima	18,42%	15,63%	15,63%	16,34%	25,00%	23,17%	25,00%
Boa	47,37%	37,50%	34,38%	24,18%	42,71%	37,80%	33,33%
Regular	28,95%	37,50%	40,61%	32,69%	27,08%	30,49%	36,46%
Ruim	0,00%	6,25%	6,25%	16,99%	2,08%	6,10%	2,08%
Péssima	5,26%	3,13%	3,13%	9,80%	3,13%	2,44%	3,13%

- CCA – Centro de Ciências Agrárias;
- CCB – Centro de Ciências Biológicas;
- CCE – Centro de Ciências Exatas;
- CCH – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes;
- CCS – Centro de Ciências da Saúde;
- CSA – Centro de Ciências Sociais Aplicadas;
- CTC – Centro de Tecnologia.

**18. A partir de 12 de maio vamos lançar e disponibilizar uma versão digital do Boletim Semanal do RU. Caso queira recebê-lo, favor informar o seu e-mail (não é obrigatório):**

**213 usuários informaram o e-mail**

**19. Alguma sugestão sobre o RU ou o cardápio? (não é obrigatório)**

Não registraram comentários	45,71%
Melhorar a logística e fluxos para reduzir as filas (entrada, servir alimentos e compra de tickets)	11,01%
Aumentar as opções de pratos quentes e frios	7,84%
Reduzir o valor das refeições	5,22%
Melhorar a qualidade de alimentos e refeições normais e vegetarianas	4,66%
Melhorar os pratos com carne bovina (muita gordura e nervos)	2,99%
Servir suco diariamente	2,99%
Melhorar a higiene das bandejas e talheres	2,80%
Elogios	2,05%
Aumentar a porção de proteína por usuário	1,68%
Liberar as duas entradas de acesso ao RU no período noturno	1,68%
Incluir a tilápia no cardápio regular	1,49%
Disponibilizar guardanapos de papel diariamente	1,31%
Servir sobremesa diariamente	0,93%
Controlar as vendas de tickets para que cada categoria pague o valor correspondente (justo)	0,75%
Disponibilizar acesso com controle facial	0,75%
Regular a potência da climatização conforme a temperatura ambiente do dia	0,75%
Aumentar o número de bolsas 100%	0,37%
Estender o horário do café da manhã	0,37%
Incluir chá no café da manhã	0,37%
Instalar gerador de energia exclusivo para o RU	0,37%
Substituir as bandejas por pratos	0,19%
Tirar a lactose da opção vegetariana	0,19%

**Contatos:**

*escritoriodeprojetos@uem.br | sec-dct@uem.br*