

BILAN COMMISSION RESTAURATION INSTITUT ND SLSC - VIRY



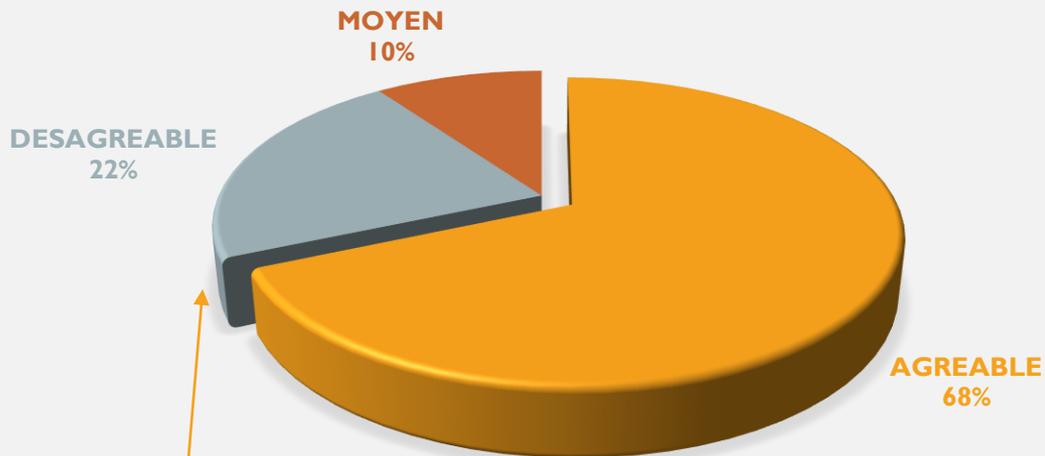
Questionnaire du 12 au 21 novembre
2021

471 répondants

Site de Viry-Châtillon

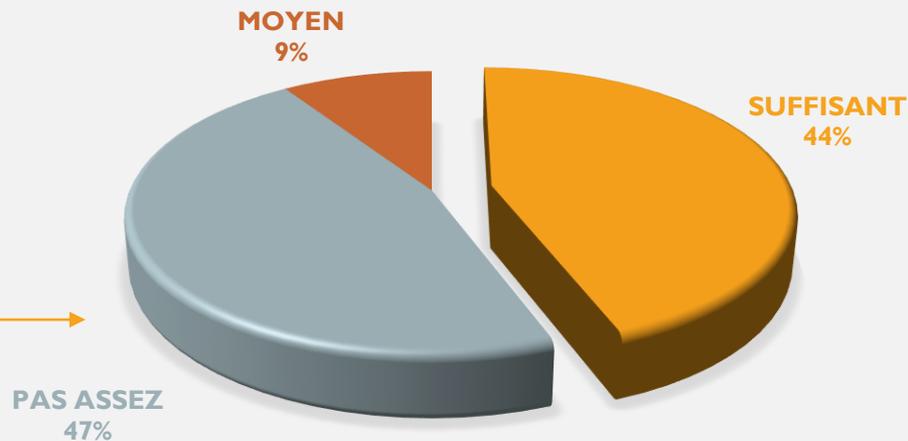
NOTRE DAME – 97 RÉPONDANTS

Accueil et ambiance



Trop de STRESS et PRESSION pour manger VITE et TOUTE son assiette

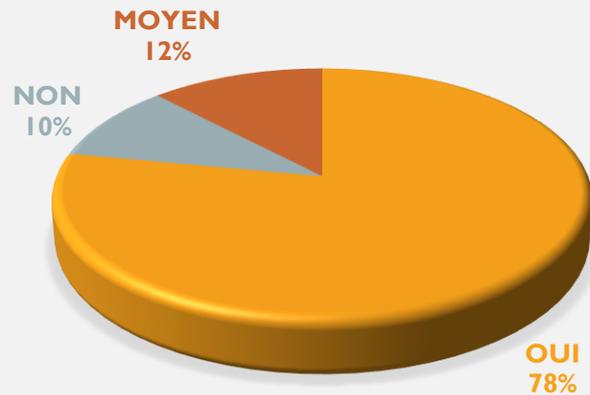
Temps pour manger



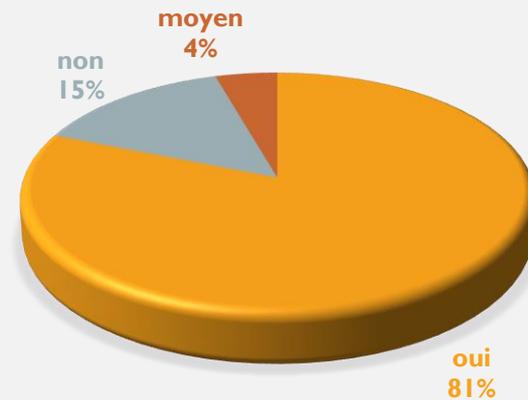
NOTRE DAME – 97 RÉPONDANTS

Evaluation de la salle

PROPRE



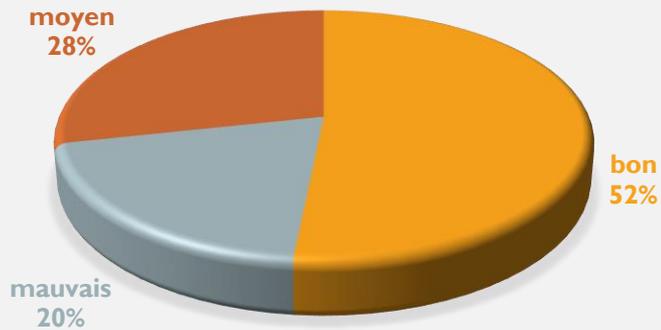
CHALEUREUSE



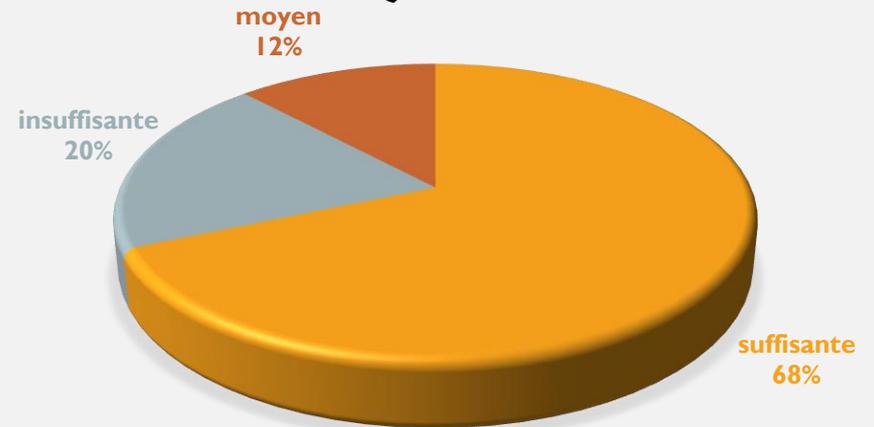
- Sol parfois sale surtout au dernier service
- Manque de décoration

NOTRE-DAME – 97 RÉPONDANTS QUALITÉ ET QUANTITÉ ET CHOIX

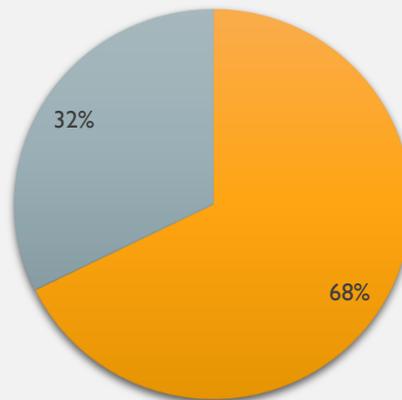
Qualité REPAS



Quantité



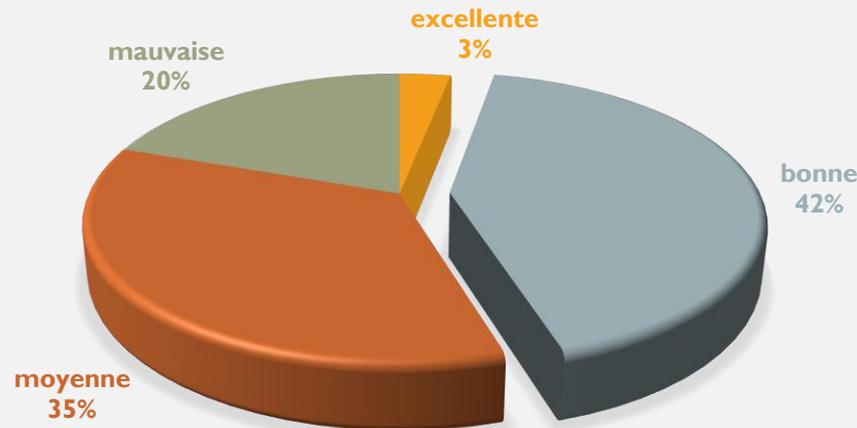
Choix suffisant



Surtout pour les desserts
ou en fin de service

■ oui ■ non

NOTRE-DAME – 97 RÉPONDANTS APPRÉCIATION GLOBALE

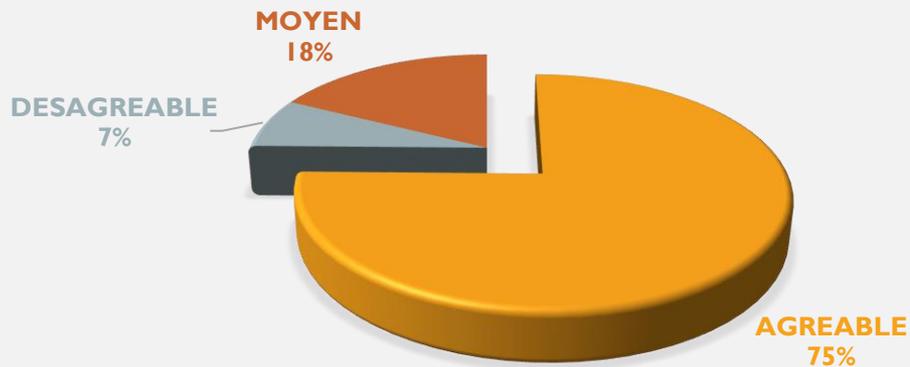


Les axes d'amélioration :

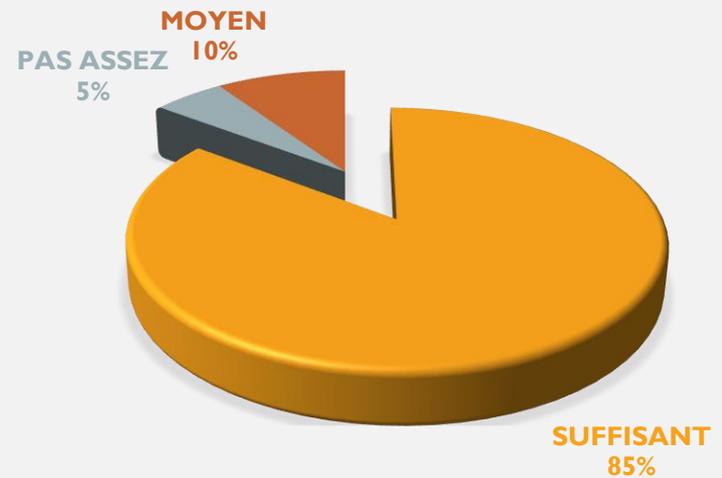
- Gentillesse de l'accueil et de l'encadrement
- Plus de temps pour manger (pas de pression) surtout pour les plus petits
- Qualité et goût des aliments (viandes, purée...)
- Plus de choix dans les entrées et desserts

COLLEGE – 266 RÉPONDANTS

Accueil et ambiance



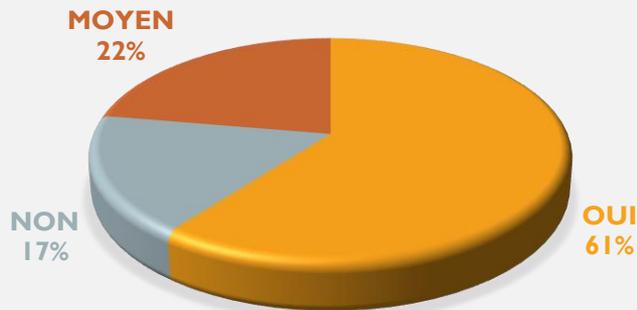
Temps pour manger



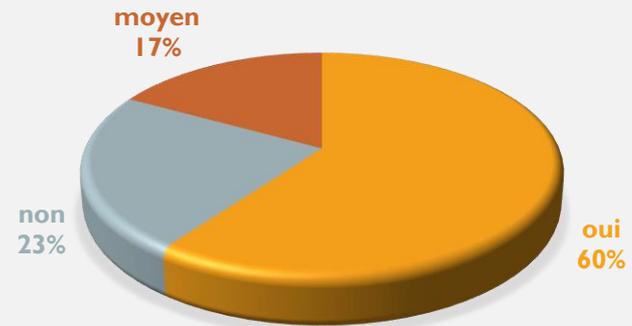
COLLEGE - 266 RÉPONDANTS

Evaluation de la salle

PROPRE



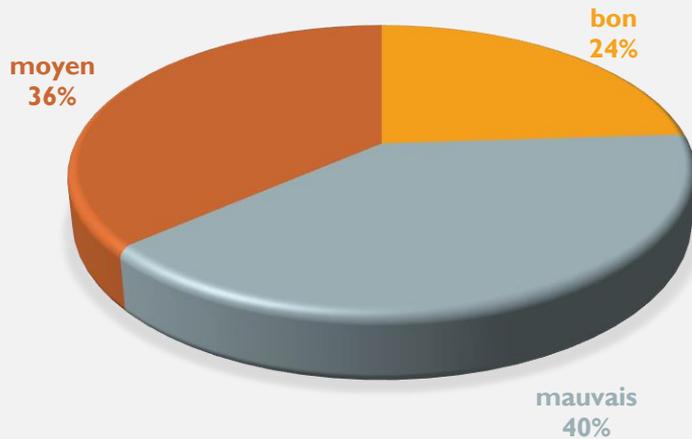
CHALEUREUSE



- Les tables ne sont pas nettoyées en fin de service
- Aucune décoration (fêtes, thème...)

COLLEGE - 266 RÉPONDANTS

Qualité



- Pâtes trop cuites et trop de matières grasses
- Viandes de qualité médiocre
- Plats trop salés

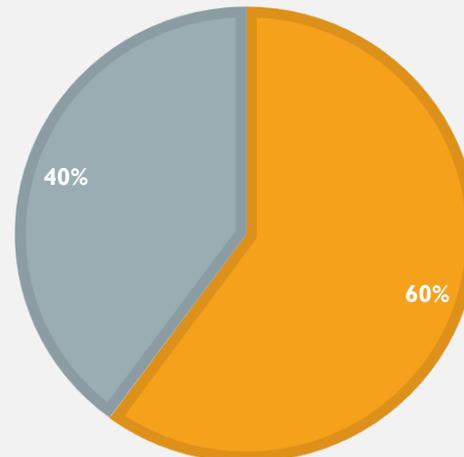
Quantité



- Plus de pain en fin de service
- Interdiction de se resservir

Choix suffisant

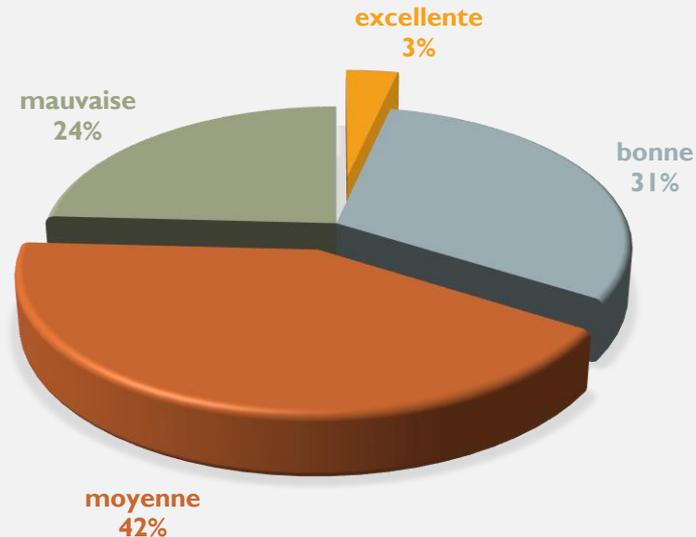
■ oui ■ non



- Choix limité en entrée

COLLEGE - 266 RÉPONDANTS

APPRÉCIATION GLOBALE



Les axes d'amélioration :

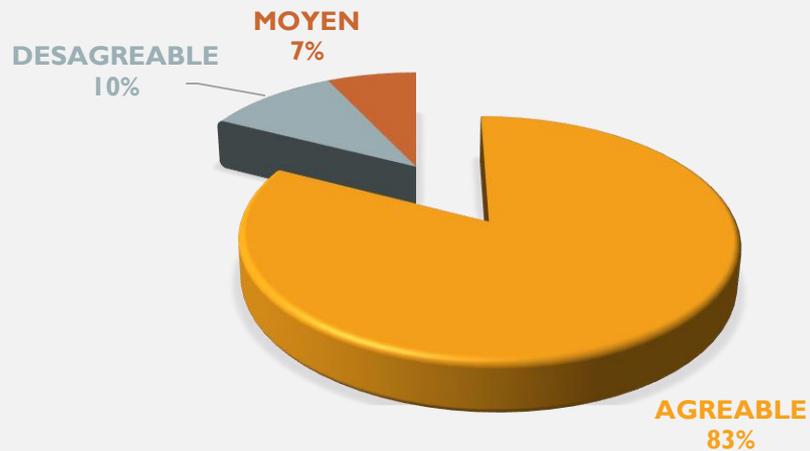
- Qualité et goût des aliments*

* surtout viandes et pâtes trop cuites avec trop de matières grasses

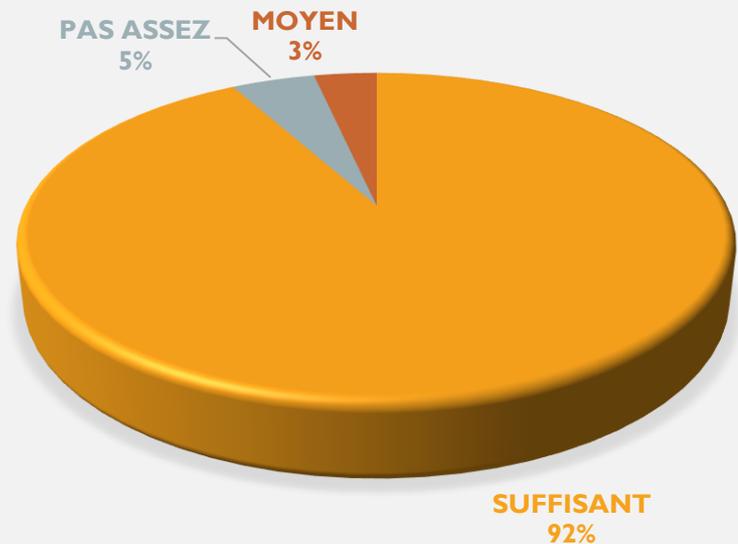
- Avoir plus de choix surtout dans les entrées
- Réapprovisionner le stock en fin de service
- Proposer d'autres desserts que les yaourts
- Avoir le droit de se resservir

LYCÉE - 90 RÉPONDANTS

Accueil et ambiance



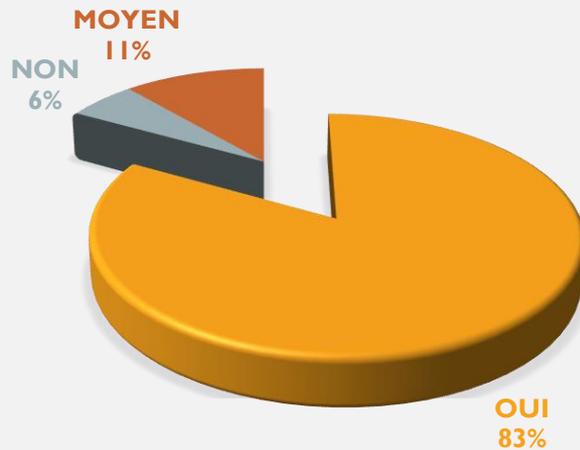
Temps pour manger



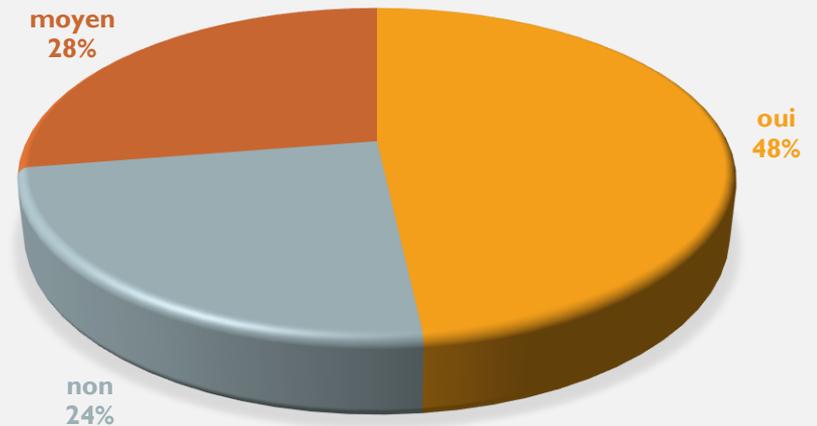
LYCÉE - 90 RÉPONDANTS

Evaluation de la salle

PROPRE



CHALEUREUSE

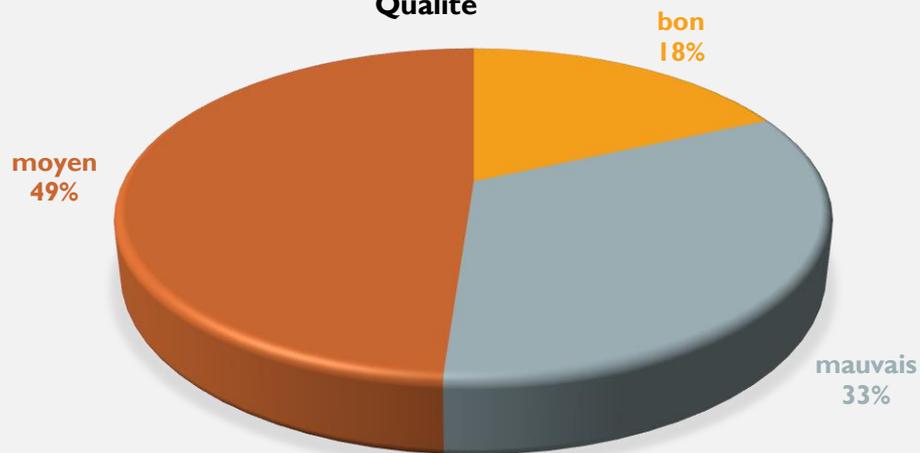


- Couverts et plateau parfois sales ou plein d'eau

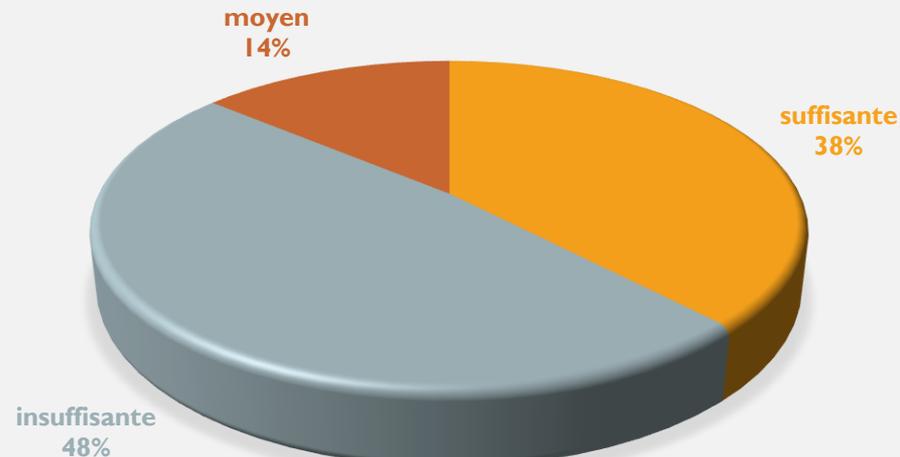
- Manque de la décoration

LYCÉE - 90 RÉPONDANTS

Qualité



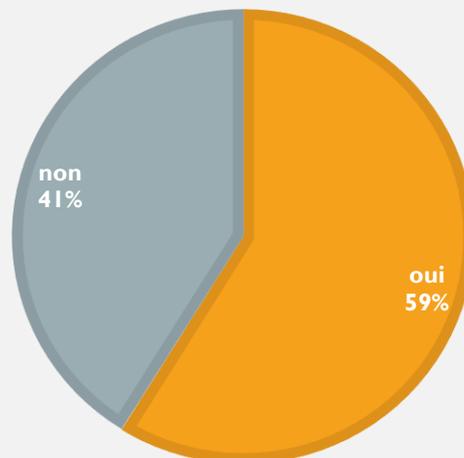
Quantité



- Viandes dures
- Riz pas assez cuit
- Pâtes trop cuites

Choix suffisant

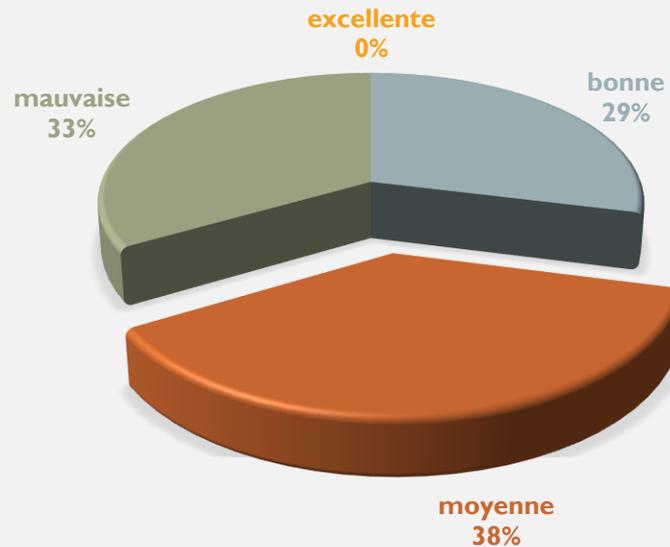
oui non



- Pas beaucoup de choix en fin de service surtout dans les desserts.
- Manque de diversification

- Interdiction de se resservir

LYCÉE - 90 RÉPONDANTS APPRECIATION GLOBALE



Les axes d'amélioration :

- La qualité et le goût des aliments (surtout les viandes)
- Avoir plus de choix
- Réapprovisionner le stock en fin de service (notamment les desserts)
- Avoir le droit de se resservir

CAFETERIA - 18 RÉPONDANTS

Appréciation globale



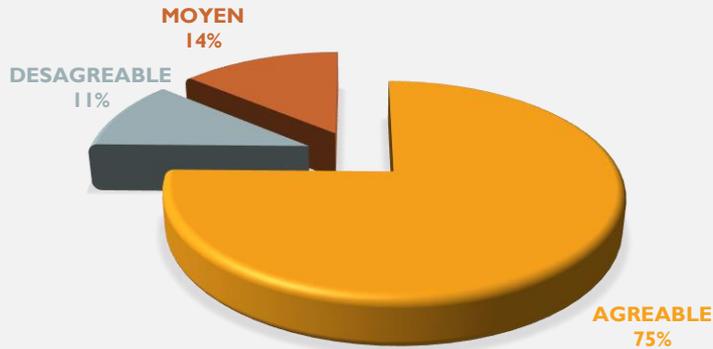
Les axes d'amélioration :

- Réduire l'attente
- Baisser le prix de la bouteille d'eau
- Réapprovisionner le stock en fin de service

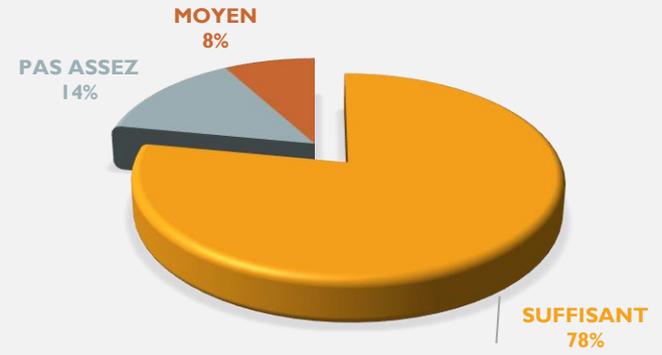
BILAN INSTITUT - VIRY

471 répondants

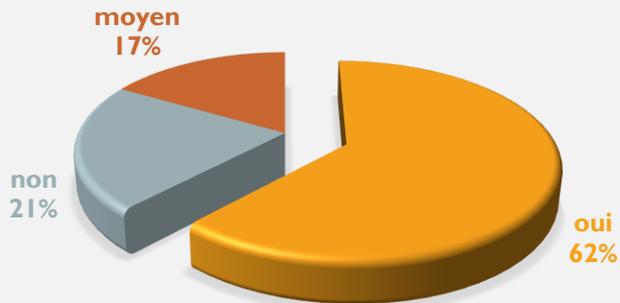
Accueil et ambiance



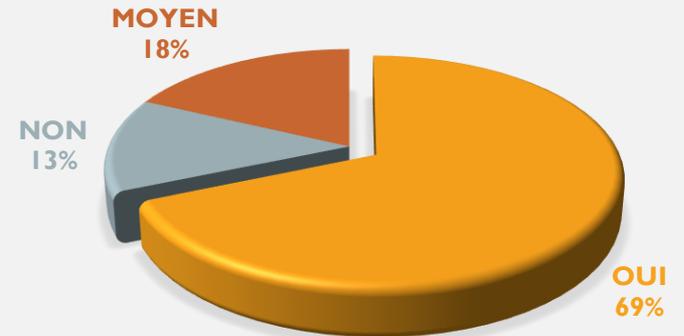
Temps pour manger



Salle chaleureuse



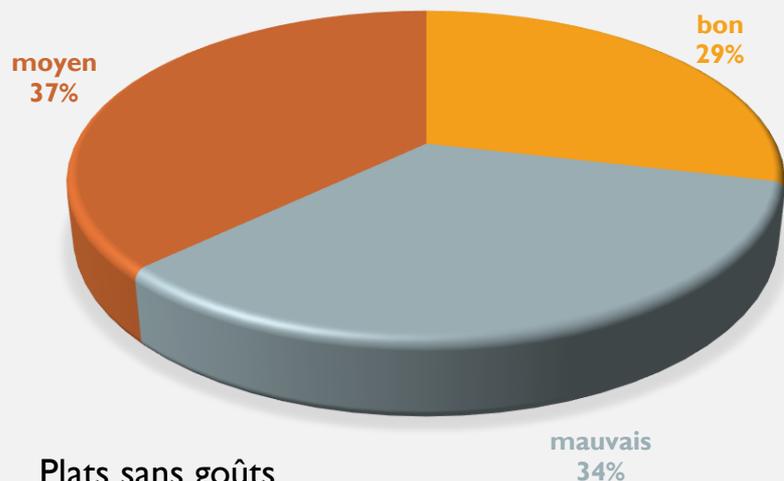
Salle propre



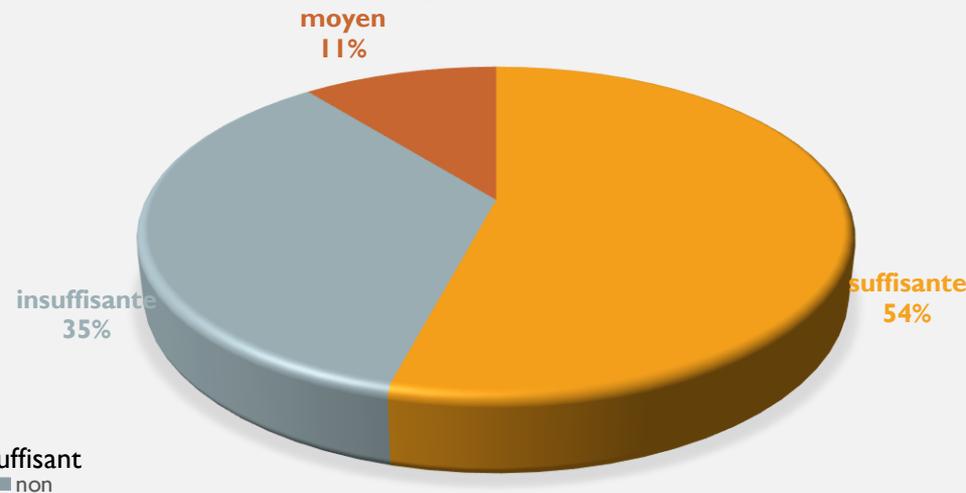
BILAN INSTITUT VIRY QUALITÉ ET QUANTITÉ ET CHOIX

471 répondants

Qualité REPAS

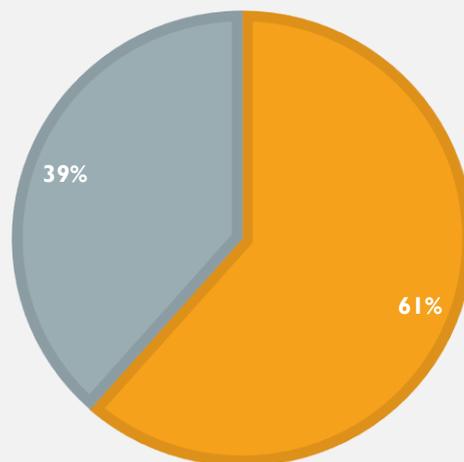


Quantité



Choix suffisant

oui non



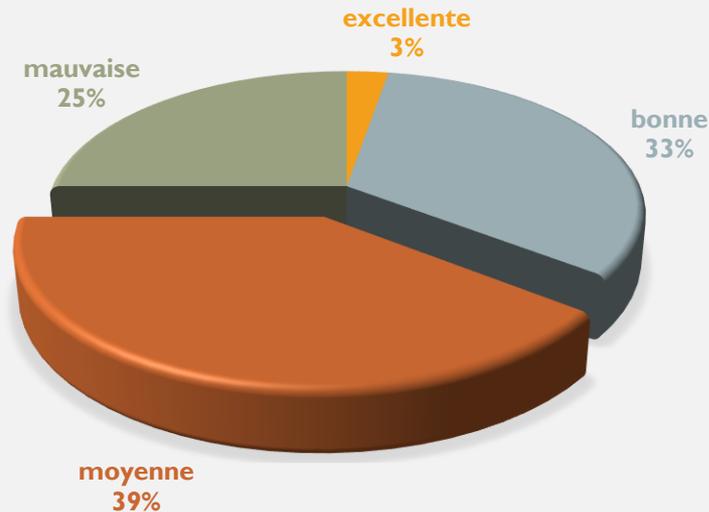
- Interdiction de resservir

- Plats sans goûts
- Viandes de mauvaise qualité
- Problème de cuisson des viandes trop ou pas assez (poulet)
- Pâtes trop cuites
- Riz pas cuit

- Pas de choix en fin de service (desserts)
- Pas beaucoup de choix dans les fruits et les produits laitiers

BILAN RESTAURATION INSTITUT VIRY APPRECIATION GLOBALE

Sur 471 répondants



Les axes d'amélioration :

- Qualité et goût des aliments : cuisson des viandes, cuisson des pâtes...
- Proposer des sauces à part
- Avoir le droit de se resservir au moins en entrée et laitage
- Réapprovisionner le stock pour avoir du choix en fin de service
- Proposer d'autres desserts que les yaourts
- Proposer plus de choix en fruits
- Décorer les salles pour les fêtes et des thématiques ...