

2023年食堂满意度调查报告总结(汇总5篇)

报告材料主要是向上级汇报工作,其表达方式以叙述、说明为主,在语言运用上要突出陈述性,把事情交代清楚,充分显示内容的真实和材料的客观。那么,报告到底怎么写才合适呢?下面是小编为大家带来的报告的范文模板,希望能够帮到你哟!

食堂满意度调查报告总结篇一

调查地点:郴州市内

[调查对象]郴州市市民(主要是学生)

调查方式:

a)资料收集

b)问卷调查

[调查目的]随着人们生活节奏的不断加快,人们的饮食生活也被深深打上了时代的烙印。因为方便面给大家提供了很大的便利,所以成为了很多人生活中不可缺少的食物组成部分。提起方便面,很多人立刻就会想到康师傅这个品牌,康师傅方便面在中国几乎是家喻户晓的。“康师傅”塑造了一个可爱的动画人物图样,以讲究健康美味的美食专家的形象在中国市场建造了“康师傅”食品王国。大学生是方便面的重要消费群体,通过对产品市场的综合调查分析,了解康师傅方便面如何才能提高市场的占有率。

[市场分析]

一、市场大环境分析

方便面，在全球的年消费量高达500亿包，被认为是“全球化”的商品，世界性的方便食品。目前，中国是世界上方便面消费最大的国家，人均消费方便面约15包。目前中国方便面行业已形成三足鼎立的基本形式，据统计，武汉顶新集团的“康师傅”约占市场份额的，统一企业集团的“统一”占，河北华龙集团的“华龙”约占16%，三大品牌形成了绝对垄断地位。从质量上看，这些企业均具有较完善的质量管理制度和措施，保证了产品质量达到或超过国家标准的要求，因此，其产品的品牌赢得了广大消费者的认同。目前，方便面在广大消费者的日常生活中已占到相当的比例，方便面已成为人们生活中的方便快捷。

二、竞争对手的分析

根据对其他品牌的调查我们得知，消费者选择康师傅方便面的原因是因为它的面筋斗，滑溜，味香，品牌大，包装好看，价格适中，而选择好劲道和福满多的原因是这两种面价格是在中低档阶段。把价位定格在中高档的康师傅的竞争对手还有统一和今麦郎，这三种品牌的竞争是相当激烈的。但康师傅推出各种口味的方便面时做了很全面的市场调查和分析，调查后知道，中国人最喜欢的面条口味是牛肉味，第二、第三是排骨和鸡肉口味，第四才是海鲜口味。确定牛肉味后，经过不断改进，请上万人试吃，才终于生产出适合大众口味的产品。所以康师傅的红烧牛肉面是跟所有品牌比较都是无敌的。再看统一和今麦郎，而他们的特色是面和料，但销售方面与我们康师傅还是有很大的差距的。

三：市场结构分析

1、总体市场稳中有升，在未来五年里每年呈6%-7%的上升趋势

2、中高价面持续成长，成长速度缓慢

3、方便面的成长率很高，在未来五年里每年将成长10%-12%，未来发展潜力较大(单价高，产值高，利润高)

四、消费者分析：

1，大中小學生一般都离不开方便麵

2.真的很喜欢吃方便麵的人。

3.工作很忙的人群，没时间去吃饭，会选择方便麵。

4.经济条件不怎么好，没钱去吃饭的人会选择方便麵。

5.懒惰的人群，不想动手做饭，会选择方便麵。

食堂满意度调查报告总结篇二

当前的消费市场中，大学生作为一个特殊的消费群体正受到越来越大的关注。由于大学生年龄较轻，群体较特别，他们有着不同于社会其他消费群体的消费心理和行为。一方面，他们有着旺盛的消费需求，另一方面，他们尚未获得经济上的*，消费受到很大的制约。消费观念的超前和消费实力的滞后，都对他们的消费有很大影响。就食品消费而言，大学生有其自己的特点，为了调查清楚大学生的食品题，我们决定在身边的同学中进行一次食品消费的调研，弄清楚大学生要花多少钱在食品上，花的是否合理，是否必须，如果不合理应该怎么改进。

二、数据统计和分析

1、总消费额

统计结果表明，消费额主要集中在400——800之间，200——400之间也占有一定的比率，但较少，而两个极限以下和以上都比较少，比较符合正态分布。对于一个纯消费群体而言，消费总额在400——800之间是正常的，其他区间符合正态分布。在设计问题的时候，考虑到我们学校的学费较高，所以大家在其他的花费上对而言会比较节省一点，所以设计的数值没有太高的。通过这已数值的调查，*实了我的想法，在高额的学费下，大家的其他花费相对而言会减少。这也从侧面反映出，现在的大学生，除了伸手问家里要钱之外，还懂得了体谅父母，懂得了节省。

卷情况

我们于12月25日到27日之间，对

食堂满意度调查报告总结篇三

林鹏

2012年12月28日，寒假到来了。在寒假期间我利用假期整段的时间来到了牡丹江百货大楼，撈馨园食品。对西式面点行业现况进行一些了解，以便帮助我更加了解现今行业中的流行产品。以免在教学过程中脱离市场。西式面点行业是一个发展迅速的行业。往往几天时间，就会有一批新鲜品种面试。这和西式面点的特点有很大的关系。西式面点最大的特点就是注重创新。在制作任何品种时都融入了西点师自己的创意心思。我们的教学要立足与对市场的了解。不可以脱离市场。

我本次到撈馨园是第二次了，上次寒假我也是到了这个行业的最前沿。我这次到来发现撈馨园的烘焙品种有了很大的变化。他们的品种定位比去年更加高端了。制作了很多高价位，高品质的西点品种。撈馨园的管理者说，这样变化一是要迎合市场，二是要用现有的劳动量创造出更加多的销售价值。比如过去一个加工者一天可以制作100个面包。每个面包只卖

到两元。而现在同样是100个面包。可是售价可以达到每个五元。同样的劳动量。可是创造出的价值却是翻倍的。把品种做精做细。用高档原料来提升制品品质和销售价格，节省人力。这是西式面点店发展的方向。再不是过去用价格战占领市场的时代了。我很高兴看到这种发展态势，这样的发展才是良性的发展。过去那种用低价格占有市场，到最后搞的西式面点师待遇提不上去。店面发展也受到限制。这种对西点行业和对西式面点师都是不利的。而现在的这种良性的发展对我们培养的西式面点师的将来更加有利。也对我们今后要培养什么技能的西式面点师提出了要求。我们在教学中要培养学生的创造能力。在他们将来走向行业时可以根据原料。根据市场制作出融入了自己想法的糕点。而不是在学校原封不动的照搬过去的教学品种。

在搂馨园期间我们共同解决了一个技术性问题。搂馨园的总经理是个很开明的人，他总是愿意实验一些流行而又有技术难度的品种。他是一个很有创造思维的人。不拘于格式化的东西。我第一天到哪里，他正和师傅们试做玛卡龙西饼。说道玛卡龙。它的历史非常悠久玛卡龙又称杏仁小圆饼、在法国有的人叫它少女的酥胸。是一种用蛋白、杏仁粉、白砂糖和糖霜所做的法国甜点，通常在两块饼干之间夹有水果酱或奶油等内馅。它的由来可追溯至19世纪的蛋白杏仁饼；这种甜食出炉后，以一个圆形平底的壳作基础，上面涂上调合蛋白，最后加上一个半球状的上壳，形成一个圆形小巧甜点，呈现出丰富的口感，是法国西边维埃纳省最具地方特色的美食，这种点心偶尔也在法国东北地区可见。二十世纪初期，巴黎的烘焙师发明一种方法来呈现玛卡龙，利用三明治夹法将甜美的稠膏状馅料夹于传统的两个盖子层，成为新的小圆饼，更由于香料和色素的使用、湿度控制，使得马卡龙性质改良。相较于更早之前的小圆饼的甜、干、易碎的特性，新的圆饼具备外壳酥脆的口感，内部却湿润、柔软而略带黏性，改革后的玛卡龙直径大约为厘米之间。玛卡龙的制作难度非常大。就算是国际顶级的西点师也不敢保证每次都可以制作出合格的制品。它对原料、室内温度、室内的湿度、搅拌的

力度、和制作蛋白霜时蛋白本身的温度的要求都是很高的。不如说鸡蛋。我们每天用的鸡蛋都是不同的。就算是同一个鸡厂，同一只鸡下的蛋都是不同的。也许今天下蛋的鸡少喝了一口水。下出的鸡蛋和上一次的蛋含水量就有所不同。当然制作其它制品没关系，但是玛卡龙西饼却不同。所以在上海等大城市。一块玛卡龙就要卖20—30元左右。

我们共同制作这款法式甜点，失败了无数回。最后终于掌握到了一些技巧。可是这款点心在牡丹江可以说是没有市场的，因为售价比较贵。可是只是处于爱好，用自己的兴趣爱好作为职业，是幸福的。这是我的幸福，也希望是我们学习培养出来的所有糕点师的幸福。

在楼馨园工作了20多天，有了很多感受。也和即为行业中的师傅共同研制了几款新型糕点。也算有所收获。我准备把这些新掌握的糕点加入到新学期的教学品种当中。这可是来自市场中的制品。是经过销售考验的制品。学生们将学到的是最符合市场的品种。而不再是闭门造车的学院派制品。

更多的感受是发现在烘焙行业中的产品创新非常重要。每个月甚至每个星期都要结合市场制作出新型的西点品种。要做到不断更新品种，对技师的要求是很高的。我和楼馨园大师傅的谈话过程中发现。作为一位主管技术人员。他的压力是很大的。不断的新品更换，需要他时刻有新鲜的创意。同时我发现任何学院或技术机构要培养出一位能达到如此的技师是非常困难的。基本功好学，只要用心练习就可达到。可是对品种的把握和创新能力，是要经过多次的磨练和仔细的思考才能掌握的。并且有些东西是只能意会不能言传的。所以如何能够在学校培养出合格的西点技师，还是需要我们努力思考的。

在楼馨园调研期间，争得了楼馨园负责人的同意。将几款西点品种抄录下来作为我院教学的参考。

与手撕面包同样，只是在包裹油的同时。又加入了一种叫花焙思的特殊馅料。口味更加浓厚。

属于苏式点心的一种，是传统的中式点心。入口松软，内馅香甜。我觉得可以加入我们中式面点的教学品种。还有很多值得借鉴的产品，再此不一一列举。在调研期间我觉得让学生尽早感受到行业加工与学校教学加工不同之处的重要。尽早了解这一点有助于学生将来融入行业之中。

以上就是我在企业调研中的体会和收获。此次调研对我的帮助很大。企业也很欢迎我们的互相交流。同时对我们的学院也有了一定的了解。假期眼看就要过去了。又要迎接新的学期、新的考验。我对新学期有很多的期望。

牡丹江技师学院餐旅商贸系面点教研室假期企业实习调研书

食堂满意度调查报告总结篇四

销售部：范静笑

我国仍然是一个发展中国家，同时也是一个人口大国、食品生产消费大国，但食品产业的规模化、组织化、规范化水平和行业诚信道德体系完善程度还都较低。食品工业以中、小型企业为主，小作坊、小摊贩、小餐饮数量巨大。种植养殖环节也是小、散问题突出。生产经营者规模偏小、数量庞大、高度分散，给食品生产质量安全管理和食品安全监管带来了很大困难。

食品安全方面频频出问题，给人们的生命财产和健康安全造成了

严重的危害，一次次的警钟响起，不得不让我们对此深思！

未经漂白的蘑菇

含有“苏丹红”的红心鸭蛋经硫磺漂白过的蘑菇通过回收过期馒头进行染色的

“染色馒头”

那些违法者做出这样的行为与他们的道德素质不无关系。之所以会做出违反道德法律的行为，是因为这些人的道德法律素养不够，甚至可以说是匮乏，从一定程度上反应了当前我国社会对道德法律方面教育的不足。改革开放以来社会快速发展，社会财富迅速积累，人们的财富在增加，但与此同时，人们对财富的追求也在增加。尤其是一直以来，人们片面地追求物质生活，“有钱便有了一切”、“结婚要有钱、有房、有车”等社会现象的影响，人们的精神生活越发苍白。贫富不均现象的刺激，对金钱的欲念超越了道德法律，于是乎，有些人便置道德法律于不顾，做出违法的行为。

也对这个问题的解决带来了更加严重的挑战。

我国对食品安全方面的惩罚不严，打击力度不够。低犯罪成本更是诱使犯罪的致命的诱惑，犯了法被抓到惩罚小，没被抓到利润巨大，无怪乎人们会对此趋之若鹜。

监管的能力、监管机构是否健康运行关系到了监管是否行之有效。

总而言之，当前的食品安全问题并不容乐观，我们生态谷科技有限公司刚刚起步，各项设施还不够完善，更需充分提高监管能力，完善监管机制，提高人员素质，做好监督检验工作，从内部和外部双管齐下，从而有效地解决食品安全问题。

食堂满意度调查报告总结篇五

我市销售的蔬菜大部分品种，包括土豆都要靠外地调入，象青椒、豆角、茄子、黄瓜、蒜苔、北瓜等，除夏季有本地蔬

菜作很小补充外，全年几乎都是靠外地调入。渠道主要来源于山东、河南、甘肃、海南、河北、长治、运城、侯马等地。近的也在百公里，远的如海南、甘肃甚至达到了上千公里。

(二) 蔬菜的销售价格情况

(三) 蔬菜批发环节的经营形式

据我们了解，绿盛蔬菜批发市场中的所有的经营户清一色的外地人，他们从产地收货、运输、批发形成了一条龙式的经营形式，十分有利于他们掌握产销两地的消息，有利于很好地解决各个环节的矛盾，有利于形成利益共同体，利益分享，风险共担。

(四) 元旦春节两节市场蔬菜供应情况

(一) 蔬菜市场数量不足，结构不合理