



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA  
PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS  
RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO/2017**

**I. APRESENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA:**

Em julho de 2017 a UFRA entregou à comunidade as novas instalações para funcionamento do Restaurante Universitário, doravante presente no texto com a sigla RU. Com intuito de garantir a prática de atender sempre com qualidade e eficiência, em outubro do mesmo ano a PROAES solicitou aos estudantes uma avaliação do serviço prestado quanto ao fornecimento de refeição, bem como emitir impressões sobre o novo espaço físico.

**II. METODOLOGIA**

As opiniões foram coletadas através de formulário (anexo 1) contendo seis itens: 1.*Localização*; 2.*Paladar*; 3.*Cardápio*; 4.*Quantidade de alimento por bandeja*; 5.*Atendimento*; 6.*Higiene* e 7.*Organização*, demonstradas no Quadro anexo (2) finalizando com espaço para registrar *Sugestões*.

Cada assertiva do formulário apresentava cinco opções de escolha, onde 1<sup>a</sup> : *Muito Insatisfeito*; 2<sup>a</sup> : *Insatisfeito*; 3<sup>a</sup> : *Indiferente*; 4<sup>a</sup> : *Satisfeito*; 5<sup>a</sup> : *Muito Satisfeito*.

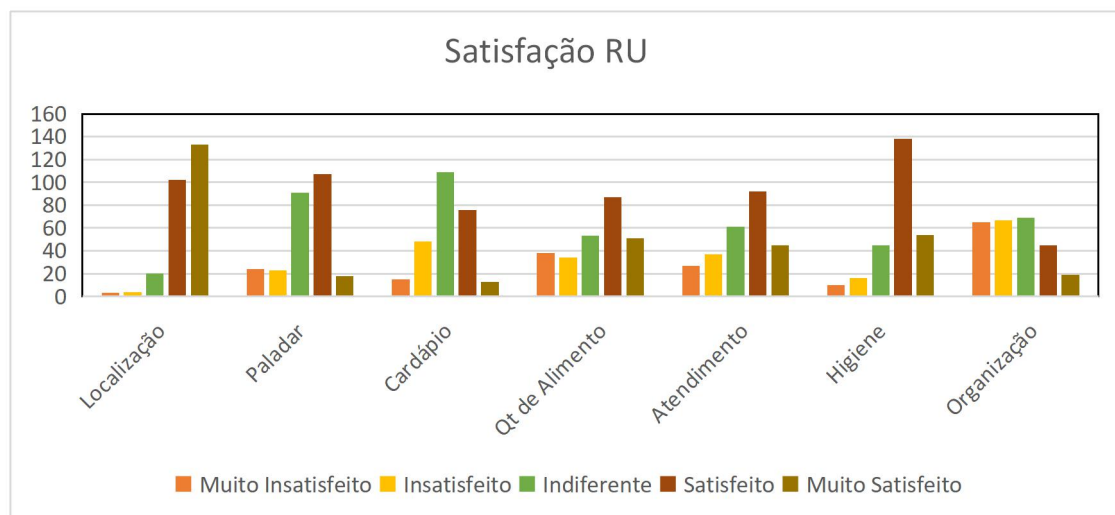
A dinâmica para coleta das informações se deu no decorrer do horário em que é servido o almoço no RU. Cada aluno recebia um formulário. Após registrarem as respostas, foram orientados a depositarem na urna lacrada evitando, assim, o extravio. Nesta amostra obtivemos 262 formulários preenchidos. Considerando que são servidos 600 refeições/dia, conclui-se que o quantitativo de respondente tornou-se relevante para a análise.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

### III. RESULTADOS/2017

O Gráfico abaixo apresenta os resultados obtidos:



Quanto a 1ª Questão, *Localização do RU*, 133 alunos avaliaram como “Muito satisfeito”, representando um percentual de 50,76%; na sequencia temos 102 o número de respondentes “Satisfeito”, representando 38,93%. Somando os dois resultados, temos que mais de 89% avalia como local estratégico para o funcionamento do RU a medida que as duas respostas se sobressaíram em relação as outras. Sendo 7,6% na 3ª, “*Indiferente*”; 1,52% na 2ª, “*Insatisfeito*”; e 1,14% na 1ª, “*Muito insatisfeito*”. No total temos 263 sujeitos que abordaram o aspecto ***Localização***.

#### **Localização:**

1 = 3 / 1,14%

2 = 4 / 1,52%

3 = 20 / 7,63%

4 = 102 / 38,93%

5 = 133 / 50,76%

Total = 262

1 = Muito Insatisfeito

2 = Insatisfeito

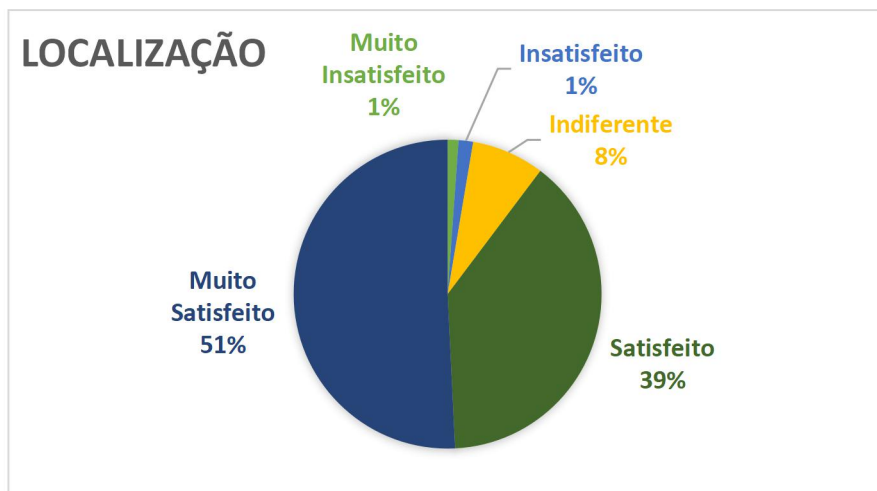
3 = Indiferente

4 = Satisfeito

5 = Muito Satisfeito



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**



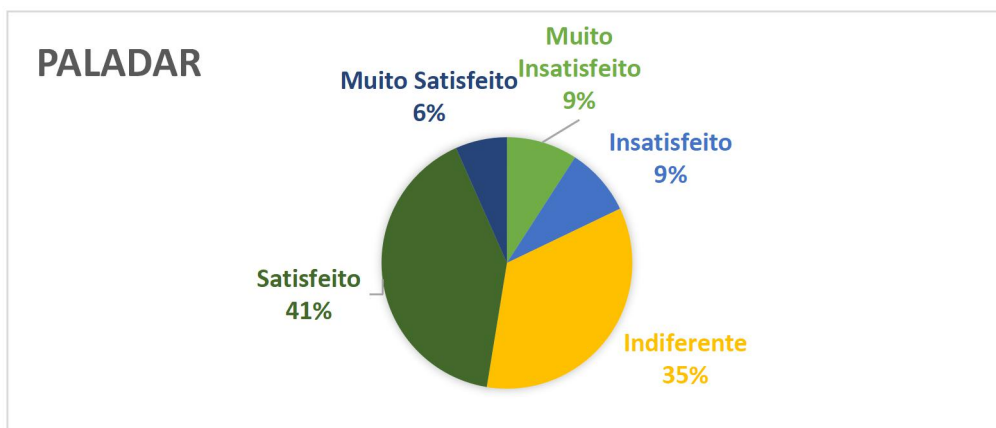
Na 2ª Questão referente ao “Paladar”, tivemos 18 respondentes totalizando, 6,64% “*Muito satisfeito*”. Na sequência comparece 107 respondentes “*Satisfeitos*”, 40,68%. Também identificou-se 91 sujeitos, 34,60%, que responderam ser indiferente. Mesmo considerando que o percentual de *Satisfeito* e *Muito Satisfeito* sobrepõe-se as demais respostas, evidencia-se que neste quesito temos um grupo de comensais sugerindo que pode ser melhorado.

**Paladar:**

1 = 24 / 9,12%	1 = Muito Insatisfeito
2 = 23 / 8,74%	2 = Insatisfeito
3 = 91 / 34,60%	3 = Indiferente
4 = 107 / 40,68%	4 = Satisfeito
5 = 18 / 6,64%	5 = Muito Satisfeito
Total = 263	



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**



Abaixo segue as sugestões.

PALADAR
<i>Farinha ruim</i>
<i>Mais tempero no frango</i>
<i>Mais tempero no feijão e na farofa</i>
<i>Mais sal</i>
<i>Mais tempero nas comidas</i>
<i>Farinha é ruim</i>
<i>Melhorar a qualidade do alimento</i>
<i>Alguns são simpáticos</i>
<i>Torta de frango com ovo (?) é ruim</i>
<i>Não colocar beterraba na salada</i>
<i>Tempero nas refeições ruim, melhorar</i>
<i>Mais tempero e sal</i>
<i>Melhorar o ponto da comida</i>
<i>Melhorar a carne cozida</i>
<i>Mais sal na comida</i>
<i>Temperar melhor a comida</i>
<i>Temperar melhor a comida</i>
<i>Aquele picadinho com ovo é mt ruim</i>
<i>A comida de 03/10 estava um HORROR</i>
<i>Melhor preparo dos peixes</i>
<i>Carne sempre cheia de gordura</i>



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

<i>Carne cozida não é boa</i>
<i>Não colocar limão e água sanitária na salada</i>
<i>Amaciar o fígado</i>
<i>Não coloquem tanto dendê na comida</i>
<i>Farinha amarela é ruim</i>
<i>Preparar melhor o cozido</i>
<i>Amaciar o fígado</i>
<i>Amaciar o fígado</i>
<i>Amaciar a carne</i>
<i>Farinha ruim</i>
<i>Farinha ruim</i>
<i>Melhorar o tempero</i>
<i>Mais tempero</i>
<i>Farinha menos "baguda"</i>
<i>Carne e frango cozidos ruins</i>
<i>Temperar melhor o feijão</i>
<i>Melhorar o cozido</i>
<i>Farinha ruim</i>
<i>Farinha ruim</i>
<i>Tempero na comida</i>
<i>Carne Melhor</i>
<i>Farinha de qualidade</i>
<i>Não servir peixe com espinha</i>
<i>Menos gordura</i>
<i>Falta charque no feijão</i>
<i>Tirar o quiabo do cozido</i>
<i>Melhorar o cozido</i>
<i>Farinha Gama Lopes ruim</i>
<i>Sal</i>
<i>Não deixar os restos de nervo e gordura na carne</i>
<i>Melhorar o cardápio e o gosto da comida</i>
<i>Melhorar o tempero da comida</i>
<i>Mais tempero na comida</i>
<i>O cozido é ruim</i>
<i>O paladar da comida melhorou</i>
<i>Mais tempero</i>
<i>Mais tempero no feijão e no arroz</i>
<i>Não deixar o feijão queimar</i>



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

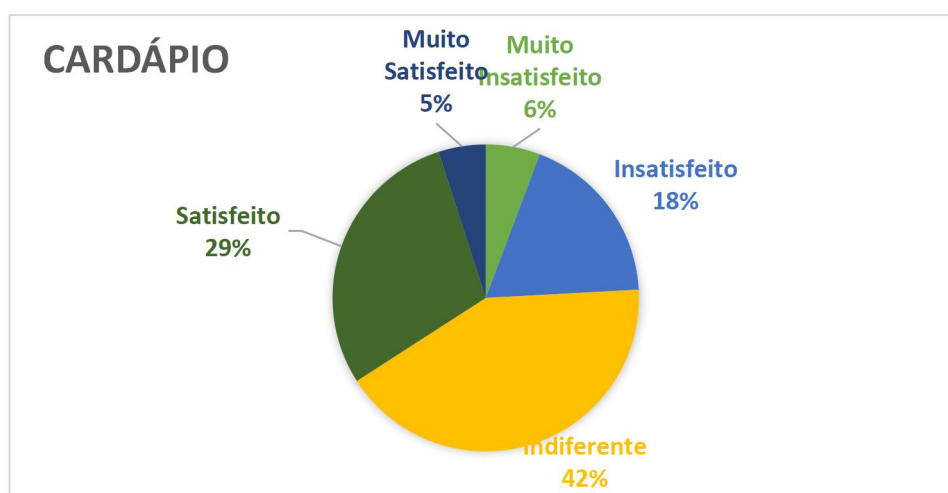
<i>Cozido sempre sobra pq é ruim</i>
<i>Temperar e não deixar o feijão queimar</i>
<i>Tirar o sal da salada e ter a opção de colocar</i>
<i>Farinha amarela ruim</i>
<i>Tempero no feijão</i>

Na sequência apresenta-se a questão referente ao *Cardápio*. 41% da amostra registraram ser “indiferente”, podendo-se inferir que, apesar de não está condizente com suas expectativas, aceitam as condições apresentadas. Sendo que 29,11% se mostram satisfeitos.

**Cardápio:**

- |                  |                        |
|------------------|------------------------|
| 1 = 15 / 5,74%   | 1 = Muito Insatisfeito |
| 2 = 48 / 18,39%  | 2 = Insatisfeito       |
| 3 = 109 / 41,76% | 3 = Indiferente        |
| 4 = 76 / 29,11%  | 4 = Satisfeito         |
| 5 = 13 / 4,98%   | 5= Muito Satisfeito    |

Total = 261 respondentes





**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

Na questão 4, referente ao item *Quantidade de alimento*, da amostra de 263 respondentes, temos 87, ou seja 33,07% que avaliaram ser satisfatória a porção servida, somada a 19,39%, *Muito satisfeito*, totalizando 52% pessoas. Há de se considerar que a outra metade sugere que seja aumentada a quantidade de alimento servida.

**Quantidade de Alimento:**

1 = 38 / 14,44%

2 = 34 / 12,92%

3 = 53 / 20,15%

4 = 87 / 33,07%

5 = 51 / 19,39%

Total= 263

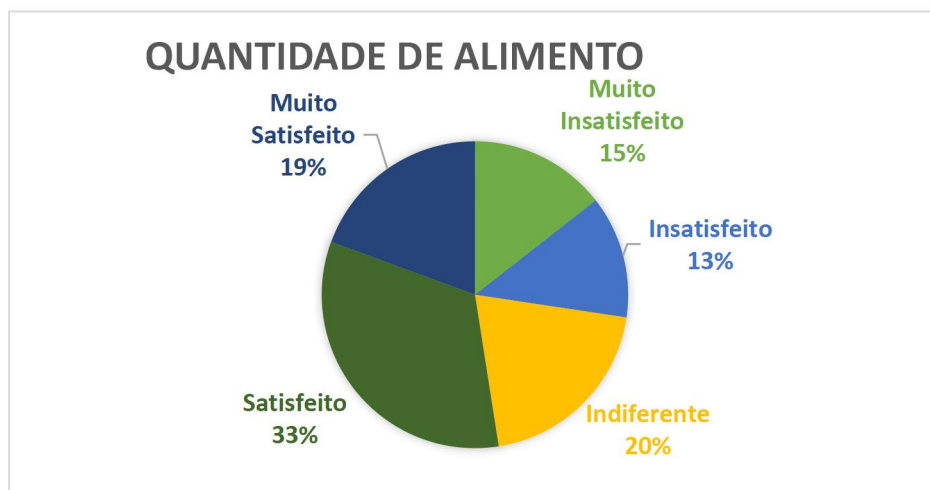
1 = Muito Insatisfeito

2 = Insatisfeito

3 = Indiferente

4= Satisfeito

4 = Muito Satisfeito





**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA  
PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS  
RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO/2017**

Na análise da questão 5, relativa ao *Atendimento*, apenas 24,42% dos respondentes se posicionaram *Muito insatisfeito* e *Insatisfeito*, com um total de 52,28% na faixa entre *Satisfeito* e *Muito satisfeito*, sendo 23,28% *indiferente*, ou seja, não está incomodando. Pode-se concluir que este fator foi bem conceituado pelos sujeitos pesquisados. A queixa que merece destaque nesta questão pode ser minimizada ou solucionada através de curso na área das relações humanas no trabalho, já que em uma das assertivas comparece “*Alguns profissionais são educados porém outros não*”

**Atendimento:**

1 = 27 / 10,30%

2 = 37 / 14,12%

3 = 61 / 23,28%

4 = 92 / 35,11%

5 = 45 / 17,17%

Total=262

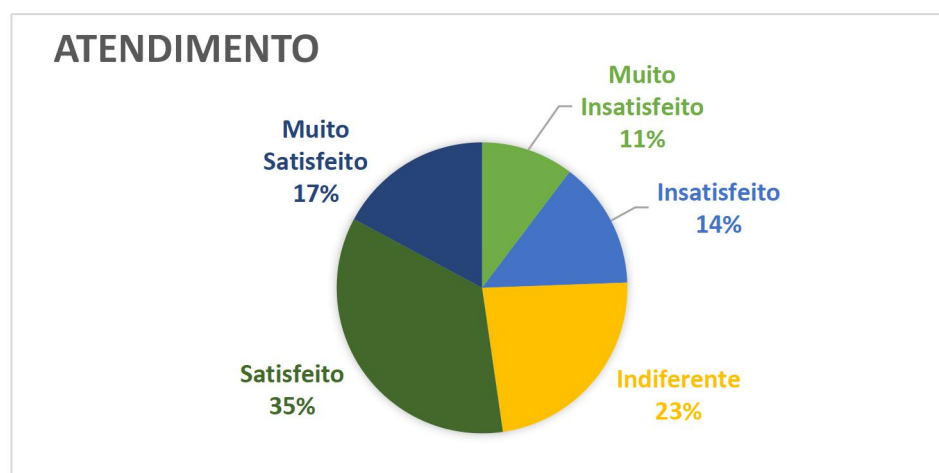
1 = Muito Insatisfeito

2 = Insatisfeito

3 = Indiferente

4 = Satisfeito

5 = Muito Satisfeito







**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

Na 6ª Questão abordando a *Higiene*, tem-se respostas positiva quanto aos cuidados do ambiente já que 73% das respostas permaneceram na faixa de *Satisfeito* e *Muito satisfeito*, conforme demonstração abaixo.

**Higiene:**

1 = 10 / 3,80%

1 = Muito Insatisfeito

2 = 16 / 6,08%

2 = Insatisfeito

3 = 45 / 17,11%

3 = Indiferente

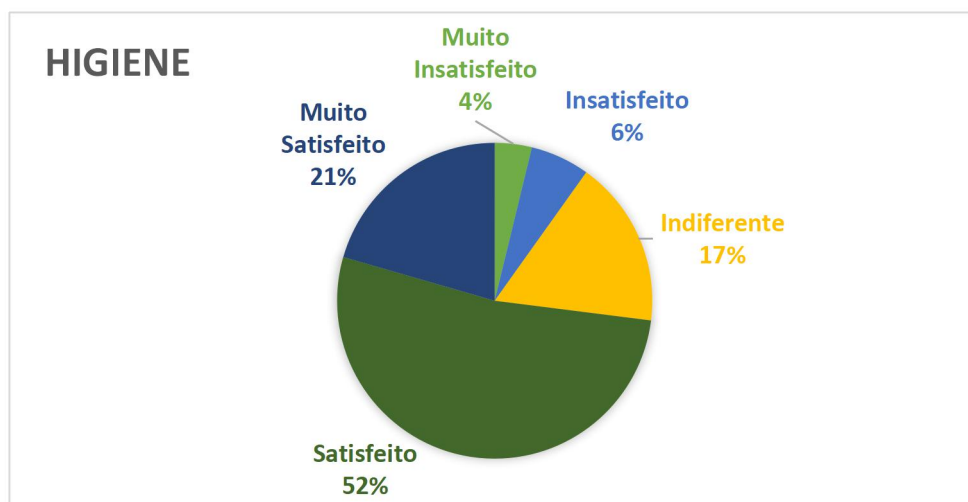
4 = 138 / 52,47%

4 = Satisfeito

5 = 54 / 20,53%

5 = Muito Satisfeito

Total = 263





**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

A última questão analisada foi quanto a *Organização*. Este item chama atenção na avaliação já que os *Muito insatisfeitos* e os *Insatisfeitos* compareceram em torno de 50% nas respostas. Com base no conteúdo das falas (anexo 2) percebe-se expressiva insatisfação quanto a “fila”, desde pessoas que não respeitam a ordem de chegada, quanto ao fato de ficarem expostas ao Sol, principalmente.

**Organização:**

1 = 65 / 24,52%

1 = Muito Insatisfeito

2 = 67 / 25,28%

2 = Insatisfeito

3 = 69 / 26,03%

3 = Indiferente

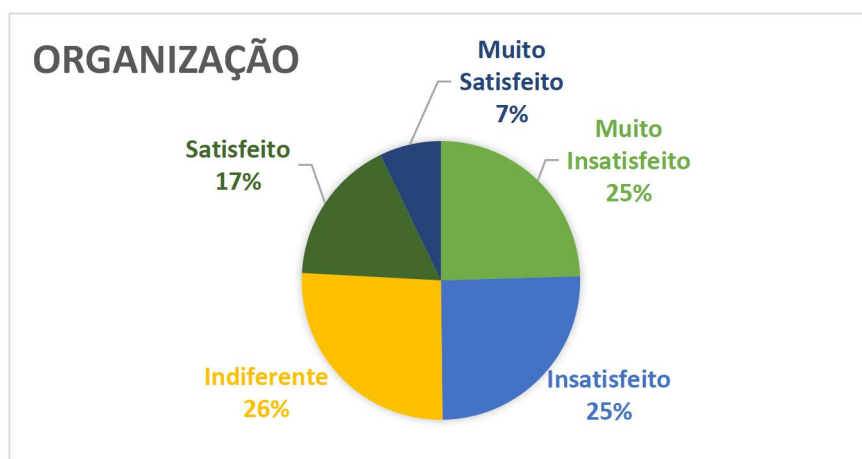
4 = 45 / 16,98%

4 = Satisfeito

5 = 19 / 7,16%

5 = Muito Satisfeito

Total = 263



#### IV. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados obtidos através da pesquisa serão utilizados para subsidiar a tomada de decisão a fim de melhorar a qualidade do serviço prestado, assim como subsidiar outras pesquisas, sugestivo de aprofundamento dos itens avaliados.



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO R.U**

**ANEXO 1**

**ITENS AVALIADOS**

1) Quanto a Localização



2) Quanto ao Paladar



3) Quanto ao Cardápio



4) Quanto a Quantidade de Alimento



5) Quanto ao Atendimento



6) Quanto à Higiene



7) Quanto a Organização



Sugestões:

---

Data \_\_/\_\_/2017

---



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

ANEXO 2

QUADRO RELATIVO ÀS RESPOSTAS :

ORGANIZAÇÃO	PALADAR	ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ALIMENTO	HIGIENE	CARDÁPIO
Organização para não passarem na fila	Farinha ruim	Distribuidor de senhas dá em cima das meninas e é grosseiro	Aumentar a capacidade de alimento servido	Não permitir animais no RU	Açaí
Mais organização para evitar furos	Mais tempero no frango	Mais cuidado ao colocar o alimento na bandeja	Aumentar o número de refeições	Proibir animais	Mais carne e frango
Servir o almoço mais cedo	Mais tempero no feijão e na farofa	Funcionários mais simpáticos	Mais refeições	Não permitir a entrada de animais no RU	Mais variedade nas saladas
Abrir mais cedo	Mais sal	Novos protocolos e posturas dos funcionários quanto a desorganização e furos	Quantidade individual boa	Papel higiênico no banheiro	Mais variedade no cardápio
Bebedouro de suco	Mais tempero nas comidas	Mais respeito dos funcionários que servem a comida	Mais refeições	Papel higiênico no banheiro	Suco
Melhor organização com as fichas	Farinha é ruim	Mais afeto	Mais refeições	Proibir animais	Cardápio vegetariano
Garfo pequeno	Melhorar a qualidade do alimento	Alguns funcionários fazem "vista grossa" nas irregularidades da fila	Mais tempero no picadinho	Mais sal	Sobremesa e frutas
Talheres maiores	Alguns são simpáticos	Tratam mal os homens	Lavar melhor as bandejas e talheres	Tirar os cachorros do RU	Variedade de salada maior
Organização	Torta de frango com ovo (?) é ruim	Mais refeições	Maior número de refeições	Não permitir animais no RU	Suco



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

Abrir a sala de espera antes e evitar furos	Não colocar beterraba na salada	Cada pessoa se servir	Mais refeições	Sem animais no RU	Opção vegetariana/vegana
RU noturno	Tempero nas refeições ruim, melhorar	Alguns atendentes não são simpáticos	Mais refeições	Sem animais no RU	Mais farofa
Facas amoladas	Mais tempero e sal	O "tio" das fichas assedia as meninas	Proposta da nova gestão 800 refeições por dia	Proibir animais	Tirar o fígado
RU noturno	Melhorar o ponto da comida	Uso de máscara pelos funcionários	Mais refeições	Papel toalha nas pias	Tirar o cozido
Mais organização para evitar furos	Melhorar a carne cozida	Mais agilidade	Mais refeições	Proibir animais no RU	Suco
Cardápio da semana	Mais sal na comida	Servem muito arroz	Mais refeições	Papel higiênico nos banheiros	Batata-frita
Picadinho poderia melhorar ou ser feita torta de carne	Temperar melhor a comida	Farofa e farinha self service	Mais refeições	Proibir animais	
Técnicos pagarem mais pois recebem ticket alimentação	Temperar melhor a comida	Alguns profissionais são educados porém outros não	Mais refeições	Proibir animais	Suco
Ventilador lado de fora	Aquele picadinho com ovo é mt ruim	Rapidez no atendimento	Mais refeições	Papel toalha nas pias	Suco
Passarela no lado de fora para os alunos não ficarem no sol	A comida de 03/10 estava um HORROR	Salada, fafora e farinha self service	Mais refeições	Não permitir a entrada de cachorros no ambiente	Salada do dia
Música ao vivo	Melhor preparo dos peixes	Cada pessoa se servir e os funcionários servirem apenas a proteína	Aumentar a quantidade de refeições e a quantidade servida	Álcool em gel	Mais farofa
Abrir mais cedo a área interna	Carne sempre cheia de gordura	Cada pessoa se servir	Mais refeições	Álcool em gel nos banheiros	Menos cozido
Distribuir as fichas mais cedo	Carne cozida não é boa	Fazer a comida com mais	Mais refeições	Lenço de papel	Strogonoff e molho na



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA  
PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS  
RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO/2017**

(11h)		carinho (isso aqui não é um presídio)			torta de frango
A organização da fila deve melhorar	Não colocar limão e água sanitária na salada	O senhor da catraca é desrespeitoso	Mais refeições;	Não permitir a entrada de cachorros no ambiente	Melância e Melão
Servir até 13:30	Amaciar o fígado	Fiscalização para evitar furos	Mais refeições	Sabão e papel higiênico no banheiro	Açaí
Entregar fichas na chegada dos alunos	Não coloquem tanto dendê na comida	Mais educação dos funcionários	Mais refeições	Algumas bandejas parecem sujas	Suco
Fiscalização da fila	Farinha amarela é ruim	Treinar os atendente para serem mais educados	Mais refeições	Lavar melhor as bandejas e os talheres	Tirar o fígado
Fiscalizar os "fura fila"	Preparar melhor o cozido	O atendimento do homem da catraca as vezes é bem grosseiro	Mais bandejas	Fornecer álcool em gel	Açaí
Servir até 13:30	Amaciar o fígado	Melhor organização na fila e na distribuição de alimentos	Mais refeições	Retirar os cachorros de dentro	Peixe
As telhas aquecem muito o ambiente	Amaciar o fígado	Educar o senhor que distribui senhas para que não seja tão grosso	Mais refeições		Melhorar a farofa
Otimização da fila	Amaciar a carne	Fichas distribuídas a partir das 11h	Aumentar o número de refeições		Menos cozidão
Organização na fila	Farinha ruim	Fichas cobradas na hora do recebimento das comidas	Aumentar a quantidade de refeições quando vier alunos de outros campus		Mais farofa
Controle na entregas das fichas	Farinha ruim		Aumentar a quantidade de alimentos		Arroz branco não parborizado



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

Fichas entregues conforme a ordem de chegada	Melhorar o tempero		Mais refeições		Não fazer cozido
Duas filas	Mais tempero		Mais refeições		Açaí pelo menos uma vez por mês
Deve funcionar todas as catracas	Farinha menos "baguda"		Mais refeições		Purê
Atendimento de 11:30 - 13:30	Carne e frango cozidos ruins		Mais refeições		Sucos
RU Noturno	Temperar melhor o feijão		Mais refeições		Mais carne assada
Abrir mais cedo	Melhorar o cozido		Aumentar o número de bandejas		Tudo menos peixe
Cardápio da semana	Farinha ruim				Suco
Pra q tanta catraca se só funciona uma	Farinha ruim				Sobremesa
Funcionar até 13:30	Tempero na comida				Mais tipos de saladas
Organizar a fila	Carne Melhor				Opção vegetariana
Diminuir o tempo de espera do lado de fora	Farinha de qualidade				Diversificar as frutas
Servir mais cedo	Não servir peixe com espinha				Comidas mais fáceis de ingerir
Música ao vivo	Menos gordura				Sempre oferecer farofa
Entregar fichas conforme a chegada para evitar furos	Falta charque no feijão				Sobremesas melhores
Distribuir fichas mais cedo	Tirar o quiabo do cozido				Mais frutas fáceis de consumir (Banana, maçã,



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

					pera)
Ter colher em todas as refeições	Melhorar o cozido				Mais queijo e batata palha
Comprar colheres e facas mais amoladas	Farinha Gama Lopes ruim				Evitar peixe
Bandejas melhores	Sal				Duas opções de comidas
Talheres mais amolados	Não deixar os restos de nervo e gordura na carne				Sempre servir farofa
Venda de sucos	Melhorar o cardápio e o gosto da comida				Suco
Organização na fila, muito tempo esperando no calor	Melhorar o tempero da comida				Saladas gostosas
Servir mais cedo	Mais tempero na comida				Mais macarrão
Abrir mais cedo	O cozido é ruim				Sem fígado
Arrumar os bancos	O paladar da comida melhorou				Suco
Refrigeramento mais forte	Mais tempero				Suco
Melhorar o tempo de fila, é estressante ficar no sol	Mais tempero no feijão e no arroz				Açaí
RU noturno	Não deixar o feijão queimar				Açaí
Organizar a fila	Cozido sempre sobra pq é ruim				Suco
Funcionamento até as 14	Temperar e não deixar o feijão queimar				Farofa a vontade
Ru noturno	Tirar o sal da salada e ter a				Torta de frango





**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA  
PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS  
RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO/2017**

	opção de colocar				NÃO combina com feijão e arroz
RU Noturno	Farinha amarela ruim				Suco
Jantar pago 1 real	Tempero no feijão				Suco
Funcionamento das catracas					Suco
Mais funcionários					Suco
Aumentar a potência do ar-condicionado					Suco
Disponibilizar wifi					Suco
Melhor organização da fila					Melhorar a sobremesa
Mudar a porta de saída do RU					Opção vegetariana e comidas típicas
Disponibilizar copos					Não fazer comidas com caldo
Formar fila para evitar furos					Suco
Abrir mais cedo para alunos					Música
Quando derem sobremesa não dar somente para os primeiros					Sachê de sal
Suco e sal a gosto					Ter mais opções quando for comidas típicas
Melhor refrigeração					Retirar o frango desfiado ao molho
Organização da fila					Menos porco



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

Música ao vivo anos 70 e 80					Ter opção vegetariana
Jantar e Café da manhã					Opção vegetariana
Música ao vivo					Não ter comida típica da região
Painel (SIGAA) para avaliar a qualidade do dia					Suco
Medidas contra o desperdício					Sem peixe
Votação quanto ao cardápio do dia posterior					Varição do cardápio
Horário até as 14					Opção vegetariana
RU noturno					Lasanha
Melhor organização da fila					Açaí
Trazer a carteira estudantil com validade atual					Suco
Cardápio da semana					Menos fígado
Cardápio da semana					Açaí
Distribuir senhas conforme a chegada para evitar furos					Suco
Refeição exclusiva para alunos, funcionários recebem vale-refeição					Mais proteínas
Atender mais cedo					Suco
Cardápio da semana					Sobremesa
Abrir mais cedo					Açaí



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

para evitar deixar os alunos no sol					
RU Noturno					Farofa
Organização na fila					Peixe
Mais refeições para evitar furos					Açaí
Atendimento até as 14					Manter o cozido
Distribuir as senhas mais cedo melhora o fluxo					Menos fígado
Organizar a fila					Suco
Deveria funcionar os dois Ru's					
Refrigeração melho					Açaí
RU Noturno					Suco
Melhores opções para posicionar os usuários na fila, principalmente quem espera no sol					Mais proteínas
Mais organização na fila					Cardápio mais variado
Assento para quem espera no lado de fora					Suco
Mais facas e colheres					Opção vegetariana
Funcionamento até mais tarde					Filé de peixe
Abrir mais cedo a sala de espera					Farinha de Bragança
Os dois lados para servir					Mais churras menos frango
Não permitir					Suco



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

refeição aos funcionários					
Distribuição de fichas conforme chegada					Menos carne guisada
Aplicativo do RU com o cardápio e informações básicas					Cardápio vegetariano
Conscientização contra o desperdício e falar sobre o balcão de alimentos					Não colocar mais carne guisada no cardápio
Investir na estrutura para não deixar os alunos no sol					Opção vegetariana
Música ao vivo					Sobremesa
Divulgar o cardápio					Arroz com galinha
Cardápio da semana disponível					Açaí
Cardápio da semana inteira visível					Sobremesa
Exibir o cardápio da semana					Opção Vegetariana
Mais organização na fila					Açaí
Informar o cardápio da semana					Suco
Distribuir o número de senhas certa para as refeições					Menos frango mais peixe
Organizar melhor a fila					Mais opções de salada
Pelo menos 2 catracas funcionando					Opção vegetariana



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

Fiscalizar o recebimento das fichas;					Cardápio mais variado
Fila única para alunos e funcionários					Opção vegetariana
Abrir mais cedo					Açaí
Mais agilidade					Opção vegetariana
Mais organização					Cardápio mais variado
Colocar um forro no teto					Mais arroz temperado
Aumentar o tempo de atendimento					Mais saladinha de repolho
Fila mt grande e a maioria dos alunos fica no sol					Mais carne e frango
Mesas unidas causa transtorno					Menos picadinho
Voltar como era antes os lugares das mesas					Opção vegetariana
Música					Sucos
Água gelada nos bebedouros					Farofa
Bancos na área externa					Comidas regionais
Organização na fila do RU					Cardápio variado
Música					Variar o cardápio
Organização na fila do RU					Mais farofa menos farinha
Mais refeições porque há aula até as 13h					Menos fígado
Abrir o RU as 11					Suco
funcionários servindo cada item do cardápio					Menos churrasco com



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

					gordura
Fila única : graduandos, servidores e pós- graduação					Menos : fígado, bucha, charque no óleo, língua
Deixas os alunos dentro do RU ao invés de deixar no sol					Mais proteínas
Música ao vivo					Menos fígado
Automoção distributiva das fichas					Mais peixe
Começar a servir mais cedo evitando a super lotação e furos					Melhor variedade do cardápio
Sal nas mesas					Suco
Aumentar a quantidade de refeições quando vier alunos de outros campus					Opção vegetarian a
Retorno de música					Menos milho
Saleiro nas mesas					Melhorar as combinaçõ es dos alimentos
Organização da fila de maneira mais eficaz					Suco
Abrir mais cedo ao invés de deixar os alunos no Sol					Menos picadinho
Melhorar a organização da fila					Mais peixe
Abrir mais cedo o RU					Sal
Meios para não					Suco



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

furarem a fila					
Melhoria na organização					Farofa a disposição
Aumento no tempo para comer					Strogonoff
Aumento na quantidade de fichas					Soja
Não sou a favor das vendas no interior do RU					Comida vegetariana
Melhor organização na fila					Vatapá com feijão
Estender o horário até as 13:30					Saladas variadas
Melhor organização da fila					Farofa ao invés de farinha
Organizar melhor a fila					Suco
Iniciar os serviços de atendimento mais cedo					Sucos
Diversificar o cardápio e melhorar o tempero nos alimentos					Mais proteínas
Aumentar o número de refeições (mesmo sendo necessário pagar, porém cadastrar na PROAES os que não tem condições de pagar)					Mais variedade no cardápio
Disponibilizar fichas mais cedo					Cardápio Vegano
Tempo de funcionamento até as 14h					Sobremesa



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

Cadeiras devem ser consertadas					Suco
Funcionamento até as 14h					Servir suco mais vezes
Fechar o RU mais tarde pois há aula até 13:30					Sem fígado
Abrir o RU mais cedo					Melhorar o cardápio
Filas única, alunos e técnicos na mesma fila com os mesmos direitos					Ter mais opções no cardápio
Quem deve receber comida é quem ficou na fila e não quem marcou com mochila					Comidas da região
Melhor organização na fila					Cardápio mais diversificado
Melhor organização em todos os sentidos					Suco
Organizar melhor a fila					Maior variação do cardápio
Abrir mais cedo					Mais peixe e melancia
Não deixar os alunos no Sol					Cardápio mais variado
Distribuir senha logo no começo para não haver "furos"					Suco
Começar a deixar os alunos entrarem de					Variar o cardápio





**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

acordo com a chegada					
Organização na fila					Opção sal e limão para os alunos
Melhorar a organização da fila					Suco
Colocar facas que cortem de verdade o alimento					Salada com ovo cozido
Distribuir senha quando o aluno chega e não depois q já furaram					Farofa no lugar da farinha
Sempre repor o sabão na pia					Variar mais as frutas
Cadeiras quebram fácil					Suco
Local para descanso					Farofa
Música					Açaí
Cardápio antecipado					Suco
Música no local					Farofa ao invés de farinha
Organizar melhor a fila					Sobremesa e suco pra acompanhar
Cardápio mostrando a semana toda					Suco
Melhor organização da fila					#TrazDeVoItaAFarofa(ou faz farofa com farinha)
Abrir o RU mais cedo					Suco
Tirar quem faz briga no RU					Suco



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA**  
**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
**RELATÓRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE**  
**UNIVERSITÁRIO/2017**

Mostrar o cardápio					Opção vegetariana
Cardápio nas redes sociais					