

## 2025 年員工團膳滿意度調查

本公司人資總務課自 2025 年 6 月起執行員工餐廳滿意度調查，預計每年執行一次，以了解員工對公司伙食的看法，並針對員工反應問題進行改善。

調查內容包含口味、份量、新鮮度、菜色多樣化、團膳衛生及團膳服務人員六個主題，累積覆蓋率為 49.1%。

對象	全體搭伙同仁																																															
題目	口味、份量、新鮮度、菜色多樣化、團膳衛生及團膳服務人員																																															
調查人數	234	覆蓋率		49.1%																																												
調查單位	楊梅人資總務課																																															
調查方式	QR CODE持續進行																																															
調查期間	2025/6/1~2025/12/31																																															
調查結果	<table><thead><tr><th></th><th>口味</th><th>份量</th><th>新鮮度</th><th>菜色多樣化</th><th>衛生</th><th>服務人員</th></tr></thead><tbody><tr><td>非常滿意</td><td>5.22%</td><td>9.57%</td><td>7.83%</td><td>5.22%</td><td>10.43%</td><td>32.17%</td></tr><tr><td>滿意</td><td>29.57%</td><td>34.78%</td><td>31.30%</td><td>21.74%</td><td>40.00%</td><td>48.70%</td></tr><tr><td>普通</td><td>40.87%</td><td>32.17%</td><td>37.39%</td><td>39.13%</td><td>40.00%</td><td>15.65%</td></tr><tr><td>不滿意</td><td>15.65%</td><td>11.30%</td><td>16.52%</td><td>23.48%</td><td>5.22%</td><td>3.48%</td></tr><tr><td>非常不滿意</td><td>8.70%</td><td>12.17%</td><td>6.96%</td><td>10.43%</td><td>4.35%</td><td>0.00%</td></tr></tbody></table>							口味	份量	新鮮度	菜色多樣化	衛生	服務人員	非常滿意	5.22%	9.57%	7.83%	5.22%	10.43%	32.17%	滿意	29.57%	34.78%	31.30%	21.74%	40.00%	48.70%	普通	40.87%	32.17%	37.39%	39.13%	40.00%	15.65%	不滿意	15.65%	11.30%	16.52%	23.48%	5.22%	3.48%	非常不滿意	8.70%	12.17%	6.96%	10.43%	4.35%	0.00%
	口味	份量	新鮮度	菜色多樣化	衛生	服務人員																																										
非常滿意	5.22%	9.57%	7.83%	5.22%	10.43%	32.17%																																										
滿意	29.57%	34.78%	31.30%	21.74%	40.00%	48.70%																																										
普通	40.87%	32.17%	37.39%	39.13%	40.00%	15.65%																																										
不滿意	15.65%	11.30%	16.52%	23.48%	5.22%	3.48%																																										
非常不滿意	8.70%	12.17%	6.96%	10.43%	4.35%	0.00%																																										
針對調查結果，2026年持續改善內容如下：																																																
1.請團膳公司提供調味料及醬料，讓員工可以依自己的口味調整鹹淡辣味。																																																
2.針對菜色變化度：總務人員與團膳公司討論，設計個人加菜菜色，提供員工更多選擇。																																																