

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		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%
提升改善方案	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。						