项目

校园食堂便利、安全与多样性反馈评价体系

团队

团队名称: Chocolate

团队成员: 丁翀、郝艳琪、胡馨月、刘懿昊

团队口号: 让校园食堂更受学生欢迎

背景

校园食堂对学生的重要意义和影响是多方面的。校园食堂在学生的生活中扮演着重要角色,不仅是一个用餐的地方,更是一个促进健康、社交和文化交流的平台。对此,了解学生群体眼中的食堂,对提升食堂服务水平,提高学生校园主人意识有很大的促进作用。为此本团队从校园食堂的便利性、安全性以及多样性三个角度,设计访谈问题,并制作调查问卷来了解相关情况。

目标

通过已有平台或新搭建平台,为师生提供**完整上传反馈信息——相关方接收处理问题——反馈确认评价**,三步走服务,为协助提升校园食堂**餐饮质量、服务水平、信息透明**以及**名誉形象**做师生与服务提供方的对接工作。

预期成果

目前团队成员考虑采用**微信公众号**,或**微信小程序**,或**嵌入校园 v 卡通板块**,实现更轻量化体系构建,摆脱现有的 **QQ** 群 聊反馈模式带来的信息杂乱、非关键信息多等难以解决的难题,同时也能避免仅使用问卷进行问题收集的不及时、不透明问题。 搭建完成后,将为全校师生提供**轻量、及时、透明、高效的校园食堂服务反馈体系**。

- 登录:我们设想采用**校园统一登录认证**,以确保反馈人均为在校师生,减少非相关人员对该体系的干扰。
- 反馈表填写:考虑到时效,我们希望通过载体平台,调用手机后置摄像机拍摄,不能上传图库中原有图片,尽最大可能使用户上传当前遇到的问题,而非此前的"存货"。考虑到内容描述准确,我们希望图文结合填写,采用标题+正文+图片/视频的格式,并提供细化分类选项(如食堂楼层、窗口等)。
- 监督机制:将反馈内容截取一部分,在专门小程序/板块进行公示,设置状态已解决和未解决,有效时间7天左右。
- 更多......

网站链接

HCI¹

进展

- 项目规划 状态:已完成(2024年10月初)
- 调研采访 状态: <u>已完成</u>² (2024年10月22日-2024年10月29日)
- 初步设计
- 试点运行
- 反馈优化

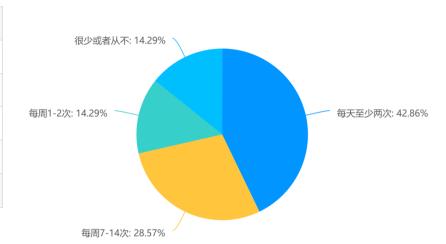
¹ 胡馨月负责搭建、维护。

²实验 5 及以后使用 https://sleepyhu.github.io/作为项目网址,原网址 https://sleepyhu.github.io/作为项目网址,原网址 https://sleepyhu.github.io/作为项目网址,原网址 https://sleepyhu.github.io/作为项目网址,原网址 https://sleepyhu.github.io/作为项目网址,原网址 https://github.com/divefor/HCI同步至本次实验内容后不再更新,但保留至学期结束。

1. Survey data analysis(郝艳琪、胡馨月)

关于校园食堂便利性、安全性和多样性的调查 调查问卷总计收集15份,其中14份为有效数据,下面针对每个问题进行可视化数据分析 第1题 通常在校园食堂就餐的频率是多少? [单选题]

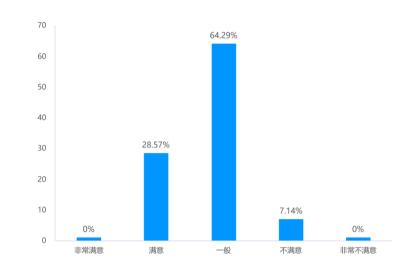
选项	小计	比例
每天至少两次	6	42.86%
每周7-14次	4	28.57%
每周1-2次	2	14.29%
很少或者从不	2	14.29%
本题有效填写人次	14	



在食堂就餐仍是同学们的第一选择, 近半数人一天在食堂至少就餐两次。

第2题 您对食堂的总体满意度如何? [单选题]

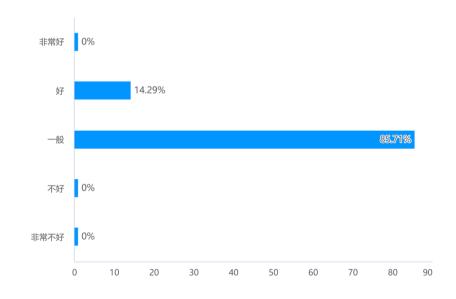
选项	小计	比例	
非常满意	0		0%
满意	4		28.57%
一般	9		64.29%
不满意	1	•	7.14%
非常不满意	0		0%
本题有效填写人次	14		



超过半数的同学对食堂的满意度为一般,较少为满意。

第3题 您认为食堂的食物口味如何? [单选题]

选项	小计	比例	
非常好	0		0%
好	2		14.29%
一般	12		85.71%
不好	0		0%
非常不好	0		0%
本题有效填写人次	14		



几乎所有同学认为食堂口味一般。

第4题 您认为食堂的食物种类丰富吗? [单选题]

选项	小计	比例	
非常丰富	0		0%
丰富	4		28.57%
一般	7		50%

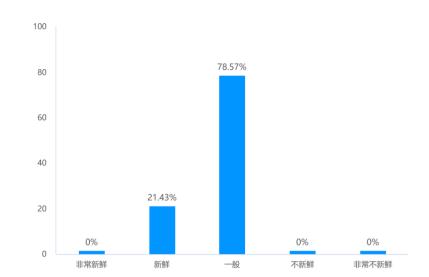


不丰富	3	21.43%
非常不丰富	0	0%
本题有效填写人次	14	

半数同学认为食物种类丰富程度一般,认为丰富的和不丰富的比例持平。

第5题 您认为食堂的食物新鲜度如何? [单选题]

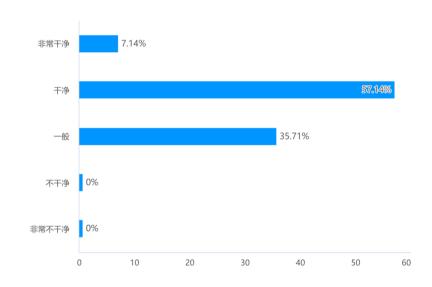
选项	小计	比例	
非常新鲜	0		0%
新鲜	3		21.43%
一般	11		78.57%
不新鲜	0		0%
非常不新鲜	0		0%
本题有效填写人次	14		



几乎所有同学认为食堂食物新鲜度一般。

第6题 您认为食堂的卫生状况如何? [单选题]

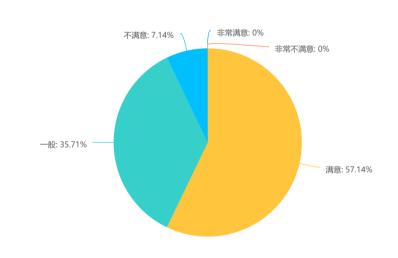
选项	小计	比例	
非常干净	1	•	7.14%
干净	8		57.14%
一般	5		35.71%
不干净	0		0%
非常不干净	0		0%
本题有效填写人次	14		



超过半数同学认为食堂卫生状况干净,优于其他方面。

第7题 您对食堂的就餐环境(如座位舒适度、噪音水平等)满意吗? [单选题]

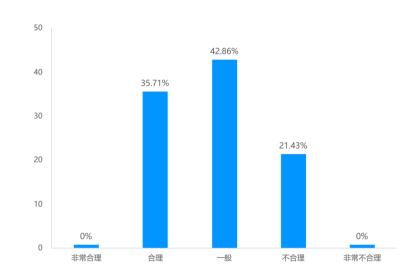
选项	小计	比例	
非常满意	0		0%
满意	8		57.14%
一般	5		35.71%
不满意	1		7.14%
非常不满意	0		0%
本题有效填写人次	14		



超过半数同学对食堂的就餐环境表示满意,仅有一位同学表达了不满意。

第8题 您认为食堂的排队等待时间合理吗? [单选题]

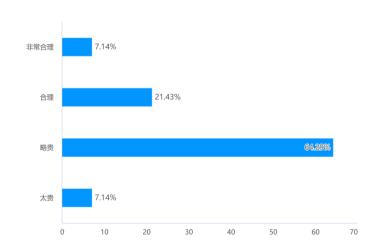
选项	小计	比例
非常合理	0	0%
合理	5	35.71%
一般	6	42.86%
不合理	3	21.43%
非常不合理	0	0%
本题有效填写人次	14	



食堂的排队等待时间是较为合理的。

第9题 您对食堂的饭菜价格有何看法? [单选题]

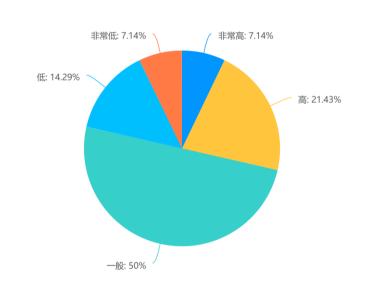
选项	小计	比例	
非常合理	1	•	7.14%
合理	3		21.43%
略贵	9		64.29%
太贵	1	•	7.14%
本题有效填写人次	14		



多数同学认为食堂饭菜价格略贵。

第10题 您认为食堂的性价比如何? [单选题]

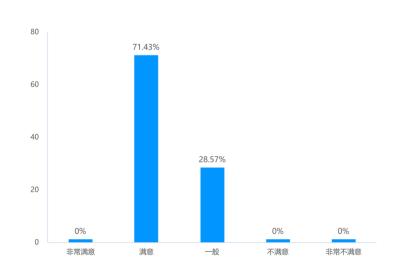
选项	小计	比例	
非常高	1		7.14%
高	3		21.43%
一般	7		50%
低	2		14.29%
非常低	1		7.14%
本题有效填写人次	14		



半数同学认为食堂性价比一般。

第11题 您对食堂工作人员的服务态度满意吗? [单选题]

选项	小计	比例	
非常满意	0		0%
满意	10		71.43%
一般	4		28.57%
不满意	0		0%
非常不满意	0		0%



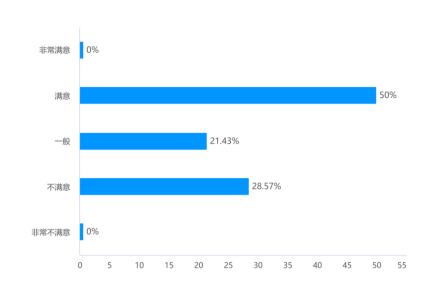
本题有效填写人次

14

多数同学对于食堂工作人员的服务态度满意。

第12题 您是否满意食堂的开放时间? [单选题]

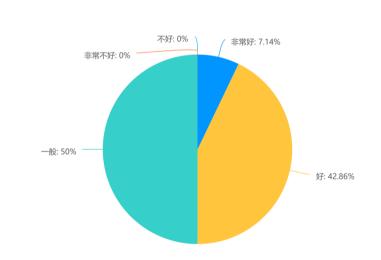
选项	小计	比例	
非常满意	0		0%
满意	7		50%
一般	3		21.43%
不满意	4		28.57%
非常不满意	0		0%
本题有效填写人次	14		



食堂的开放时间符合大多数同学的需求。

第13题 您认为食堂在健康饮食方面做得如何? [单选题]

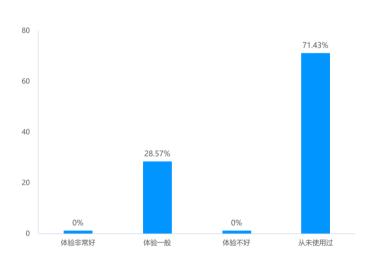
选项	小计	比例	
非常好	1	•	7.14%
好	6		42.86%
一般	7		50%
不好	0		0%
非常不好	0		0%
本题有效填写人次	14		



食堂饭菜的营养不够均衡。

第14题 您觉得食堂的线上订餐服务如何? [单选题]

选项	小计	比例	
体验非常好	0		0%
体验一般	4		28.57%
体验不好	0		0%
从未使用过	10		71.43%
本题有效填写人次	14		



食堂线上订餐的普及度不高,使用过的人的体验均为一般。

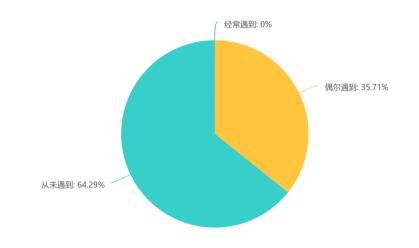
第15题 请选择非常不满意。 [单选题]

选项	小计	比例	
非常满意	0		0%

满意	0	0%
一般	0	0%
不满意	0	0%
非常不满意	14	100%
本题有效填写人次	14	

第16题 您是否遇到过食堂工作人员不友好的情况? [单选题]

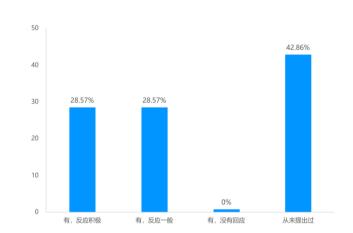
选项	小计	比例	
经常遇到	0		0%
偶尔遇到	5		35.71%
从未遇到	9		64.29%
本题有效填写人次	14		



食堂工作人员的服务态度较好, 很少遇到不友好的情况。

第17题 您是否有向食堂管理人员提出建议或反馈的经历?如果有,他们的反应如何? [单选题]

选项	小计	比例	
有,反应积极	4		28.57%
有,反应一般	4		28.57%
有,没有回应	0		0%
从未提出过	6		42.86%
本题有效填写人次	14		



近半数同学从未反馈过,管理人员对待反馈的态度良好。

第18题 您有什么建议或想法来改善校园食堂的服务或食物质量? [填空题]



根据可视化生成词云的结果显示,多数同学表示希望优化食堂线上点餐,增加菜品菜谱的需求也很高,另外还有对于降低菜价、增加监督反馈平台方式的建议。



根据可视化生成词云的结果显示,多数同学希望增加川菜的品类。

第20题 请根据您的偏好对以下食堂菜品类型进行排序(1表示最喜欢,5表示最不喜欢): [排序题]

选项	综合得分	第1位	第2位	第3位	第4位	第5位	小计
中式炒菜	3.5	4(28.57%)	4(28.57%)	2(14.29%)	3(21.43%)	1(7.14%)	14
面食/粉食	3.21	3(21.43%)	2(14.29%)	6(42.86%)	1(7.14%)	2(14.29%)	14
西式快餐	3.14	4(28.57%)	3(21.43%)	1(7.14%)	3(21.43%)	3(21.43%)	14
甜点/饮料	2.93	2(14.29%)	3(21.43%)	4(28.57%)	2(14.29%)	3(21.43%)	14
素食	2.14	1(7.69%)	2(15.38%)	1(7.69%)	5(38.46%)	4(30.77%)	13

中式炒菜的得分最高,素食的得分最低。

第21题 请根据您对食堂的整体评价,对以下方面进行排序(1表示最满意,5表示最不满意): [排序题]

选项	综合得分	第1位	第2位	第3位	第4位	第5位	第6位	小计
食堂卫生	4.36	4(28.57%)	4(28.57%)	2(14.29%)	2(14.29%)	1(7.14%)	1(7.14%)	14
食堂工作人员服务态度	3.64	2(14.29%)	2(14.29%)	3(21.43%)	5(35.71%)	0(0%)	2(14.29%)	14
食品营养价值	3.64	5(38.46%)	1(7.69%)	1(7.69%)	1(7.69%)	4(30.77%)	1(7.69%)	13
食品新鲜度	3.36	1(7.69%)	3(23.08%)	3(23.08%)	3(23.08%)	2(15.38%)	1(7.69%)	13
食堂排队时间	3.07	0(0%)	3(21.43%)	3(21.43%)	2(14.29%)	4(28.57%)	2(14.29%)	14
食品种类	2.5	2(18.18%)	1(9.09%)	2(18.18%)	1(9.09%)	2(18.18%)	3(27.27%)	11

根据排名发现,同学对于食堂卫生状况很满意,但对食品种类不满。

总体而言,同学们对食堂的卫生状况和就餐环境等硬件设施给予了较高的评价,这反映了食堂在维护清洁与营造舒适用餐氛围 方面做得比较到位。然而,在饭菜的价格及口味等方面,大家的意见则相对较为一致:由于餐食的价格略高于预期,而其口味 仅维持在一般水平,多数同学认为食堂提供的餐饮性价比并不是很高。这种情况下,不仅影响了学生的日常就餐选择,也在一定程度上降低了他们对于校园生活整体满意度。

针对上述问题,我们建议食堂管理层能够从以下几个方面着手改进:

- ✓ 菜品创新与质量提升:定期推出新菜式,并通过收集学生反馈来不断调整优化现有菜单,力求在保证食材新鲜的同时,也能满足不同人群对于口味多样性的需求。
- ✓ 价格合理化:考虑到学生的经济能力有限,希望食堂能够在成本控制的基础上适当下调部分菜品售价,或是提供更多实惠套餐选项供选择。
- ✓ 加强线上服务建设:因此,加大对食堂线上订餐平台的宣传力度,并持续完善相关功能(如快速下单、支付便捷等),将 有助于吸引更多人参与到这一便利的服务中来。
- ✓ 建立有效的沟通渠道:构建一个开放透明的信息交流平台,鼓励师生积极参与到食堂管理过程中,无论是正面表扬还是提 出改进建议都能得到及时响应处理。这样不仅可以增强彼此之间的信任感,还能促进整个服务体系向着更加人性化、高效 化的方向发展。

总之,通过以上措施的实施,相信我们的食堂定能在不久的将来变得更加美好,成为每一位在校成员心中理想的就餐场所。让 我们共同努力,携手打造一个既安全又美味、同时充满温馨气息的学习生活环境吧!

2. Interview Data Analysis (丁翀, 刘懿昊)

总述

本次采访共计收集到 4 份访谈问卷结果,现对这四份访谈结果进行亲和力图的分析总结展示:



表 2.1 不同访谈在便利性、安全性、多样性三方面涉及点的原数据(30+ sticky notes)

访谈1	访谈2	访谈3	访谈4
\	*空闲时间可以自习,师生交流	*可以在食堂就餐以及购买日用品	\
不预告撤换窗口	卫生管理不到位,同价同种饭菜量不稳定	*饭菜种类多	饭菜更新迭代速度慢
没有夜宵	去得晚基本都卖完了	*就餐时间安排合理	*就餐时间安排人性化
位置只对部分学生友好	*位置合理	*位置安排合理	*位置距离近
下课窗口普遍拥挤	某些窗口在特定时间人流量大,拥堵	*就餐队伍不会很长	座位不太够
\	*电子屏幕更新菜品变化	*工作人员服务周到	*有过敏原信息提示
*接口外卖	*打包便利,有外卖提供	*外卖服务一般,打包服务良好	*打包方便
\	餐具清洁一般,吃到过异物	卫生条件存在部分问题	饭菜卫生有一定问题
老旧餐具淘汰慢,有顽垢	餐具清洁可能不到位,环境整洁	*餐具干净	*就餐环境干净整洁
*询问忌口	部分电子屏显示过敏信息,部分没有	*为特殊人群考虑(如过敏)	\
*学生更愿意相信食堂安全	*学生更愿意相信食堂安全	*食品安全质量优于外卖	\
反馈渠道少,较为困难	投诉处理机制比较敷衍,赔偿随意	*投诉机制较为完善	*投诉渠道多样
本地菜占多数,种类少	*勉强能有比较客观的选择	*地方特色饭菜种类多	*能照顾到特殊人群
*选择较为丰富	素食窗口少,肉菜里肉少,特色餐厅种类少	\	\
除了早餐,都不明显便宜	价格并不便宜,还有贵的取代便宜的的趋势	*便宜	成品菜价格较高
通过投递菜谱扩充品类收效甚微	创新能力一般	饭菜革新速度慢	创新能力一般
食堂体量小,增加菜系困难	有食堂交流活动,价格偏贵	\	食物,窗口与预期不符
\	\	可适当延长开放时间	\

在表 2.1 中,我们采用纵向比对,列出每个采访在三个主题中的涉及点。

表 2.2 便利性优缺点

便利性优点	便利性缺点
*空闲时间可以自习,师生交流	没有夜宵
*可以在食堂就餐以及购买日用品	去得晚基本都卖完了
*就餐时间安排合理	位置只对部分学生友好
*位置合理	下课窗口普遍拥挤
*位置安排合理	某些窗口在特定时间人流量大,拥堵
*就餐队伍不会很长	座位不太够
*电子屏幕更新菜品变化	反馈渠道少, 较为困难
*工作人员服务周到	投诉处理机制比较敷衍,赔偿随意
*接口外卖	可适当延长开放时间
*打包便利,有外卖提供	
*投诉机制较为完善	
*就餐时间安排人性化	
*打包方便	
*投诉渠道多样	
*位置距离近	
*外卖服务一般,打包服务良好	

表 2.3 安全性优缺点

安全性优点	安全性缺点
*有过敏原信息提示	卫生管理不到位,同价同种饭菜量不稳定
*餐具干净	餐具清洁一般,吃到过异物
*就餐环境干净整洁	卫生条件存在部分问题
*询问忌口	饭菜卫生有一定问题
*为特殊人群考虑(如过敏)	老旧餐具淘汰慢,有顽垢
*学生更愿意相信食堂安全	餐具清洁可能不到位,环境整洁
*学生更愿意相信食堂安全	部分电子屏显示过敏信息,部分没有
*食品安全质量优于外卖	

表 2.4 多样性优缺点

多样性优点	多样性缺点
*饭菜种类多	不预告撤换窗口
*勉强能有比较客观的选择	饭菜更新迭代速度慢
*地方特色饭菜种类多	本地菜占多数,种类少
*能照顾到特殊人群	素食窗口少,肉菜里肉少,特色餐厅种类少
*选择较为丰富	除了早餐,都不明显便宜
*便宜	价格并不便宜,还有贵的取代便宜的的趋势
	成品菜价格较高
	通过投递菜谱扩充品类收效甚微
	创新能力一般
	饭菜革新速度慢
	创新能力一般
	食堂体量小,增加菜系困难
	有食堂交流活动,价格偏贵
	食物,窗口与预期不符

在图表 2.2、2.3、2.4中,单从便利性、安全性以及多样性三个方面,对 4份访谈进行了横向比对。

在图表 2.2 中, 共收集到 25 条与便利性相关的反馈信息, 其中有 16 条优点、9 条缺点, 优点反馈占比 64.0%。

在图表 2.3 中, 共收集到 15 条与安全性相关的反馈信息, 其中有 8 条优点、7 条缺点, 优点反馈占比 53.3%。

在图表 2.4 中, 共收集到 20 条与多样性相关的反馈信息, 其中有 6 条优点、14 条缺点, 优点反馈占比 30.0%。

在三方面的反馈中,便利性占比41.7%,安全性占比25.0%,多样性占比33.3%。

我们就这三个方面分别设置了 5 个问题,理论上应该收集到 5x3x4=60 条反馈,每方面各 20 条。由于实际访谈存在不可知变数,实际收集到的数据与预期有较大差异,但在数量上符合预期。

分述

a. 主题

就"校园食堂便利、安全与多样性反馈评价体系"的访谈分析。

b. 关系结构

表 2.5 关系结构说明

校园食堂便利、安全与多样性反馈评价体系	便利性
	安全性
	多样性

在本次的数据分析亲和力图的标注过程中,我们继续沿用此前划定的便利、多样、安全三方面。

c. 整合过程

本团队分工,采访数据分析由刘懿昊与丁翀共同完成,其中丁翀负责访谈1、2,刘懿昊负责访谈3、4。

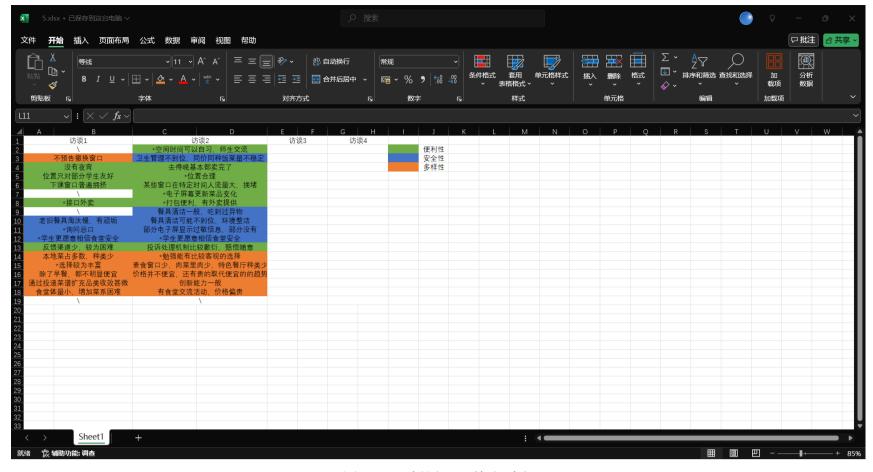


图 2.1 丁翀的提取-整合过程

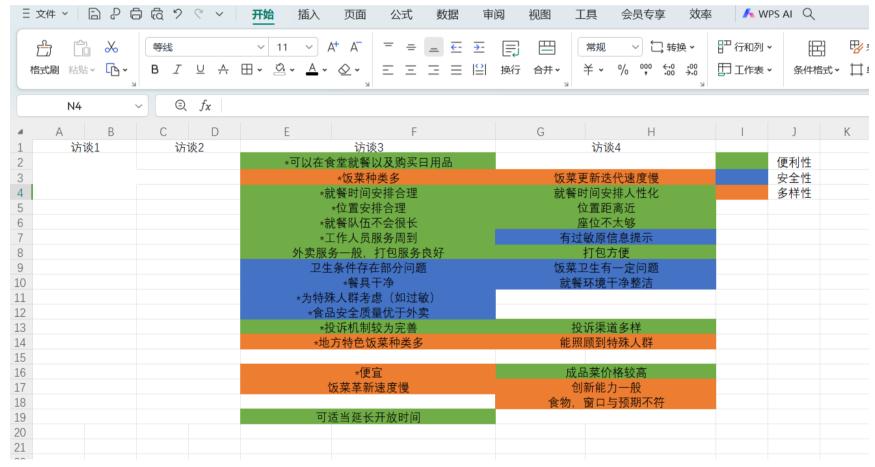


图 2.2 刘懿昊的提取-整合过程

经过上述的整合过程之后,整合完成文档,并作进一步分析。

最终数字版本见表 2.1(不同访谈在便利性、安全性、多样性三方面涉及点的原数据(30+ sticky notes))。

d. 三方面分别的具体分析

便利性方面:

师生对校园食堂便利性总体上呈现满意,其不满的原因多数是囿于食堂的规模以及地理位置布局。因为食堂规模并不算大,只有三层的食堂需要在饭点给数千名师生提供伙食,在非假期时间容易造成拥堵,而假期时间则会产生大量泔水。接入外卖系统也是食堂便利性得到师生认可的一个重要原因。

安全性方面:

师生对校园食堂的食品安全表示了信赖,但对于餐具以及可能混入食材的异物有强烈不满,结合便利性方面的访谈情况,其反 馈渠道较为不通畅。

多样性方面:

仅从数据来看,师生对多样性的满意程度是不乐观的。虽然有师生表示价格便宜,但认为价格贵的占多数。除价格元素,"肉菜里面肉太少"也是诟病的理由之一。

e. 学到了什么?

刘懿昊:在制作亲和图前,我原本认为这是多此一举的,但当我开始真正地进行制作时,我发现通过把收集到的访谈回答进行整理合并后,能够发现这个问题的全貌。然后再结合课堂上所学习的头脑风暴等方法,便对食堂中有关便利性,安全性以及多样性各方面中存在的问题和联系有了更加清晰的认知,这为我们后续的数据分析提供了很大帮助。制作完亲和图后我们确实看到了现在食堂在便利性,安全性以及多样性方面中存在的优点以及缺点,这为我们对其提出建议提供有力支撑。

丁翀:采访数据分析往往比调研问卷更为抽象,因为它并没有给定选项,因此量化采访中提到的相关点是一件比较困难的事情。通过人机交互课程了解到的亲和图,结合资料,我们团队也将本次主题下收集到的采访信息进行了数据化。这次实践结果取得的效果是未曾预料的。将便利性、安全性、多样性作为划分标准,刘懿昊和我分别对两份采访记录做分析,最终得到了上述结果,亲和图使得抽象的文本信息以数字化的量化形式展现在我们面前,这对于我们进一步开展相关项目,对人机交互,以及更多领域的学习拓展是有积极意义的。