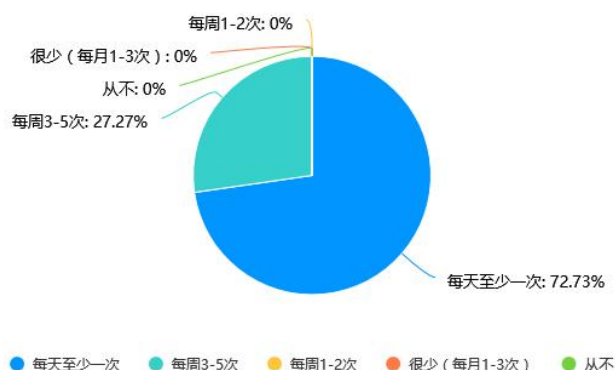


调查数据分析

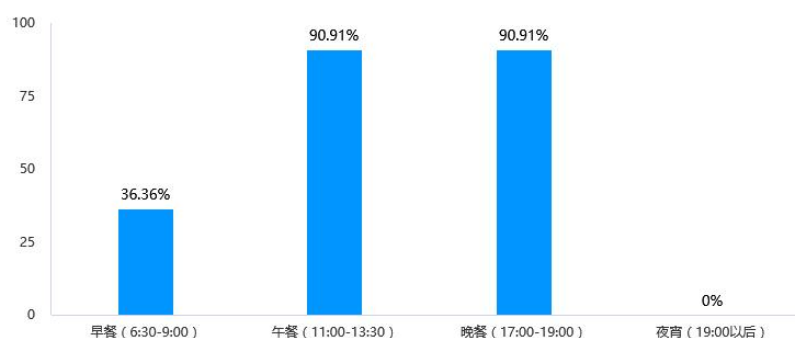
一、调查数据结果可视化分析

第一部分：就餐行为与频率

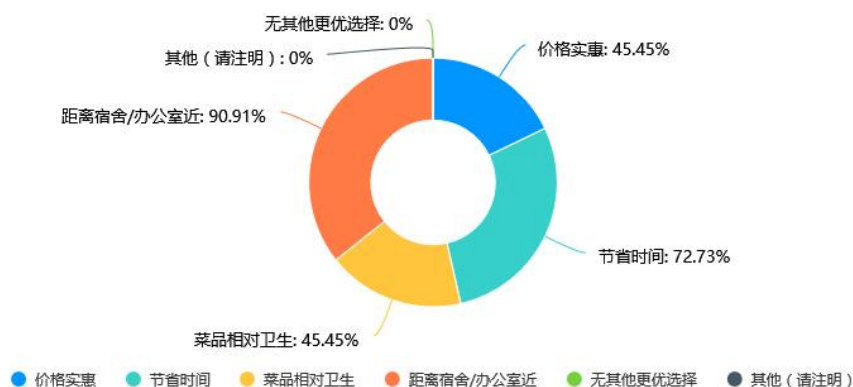
1. 就餐频率：72.73%（8 人）的受访者每天至少一次在食堂就餐，另有 27.27%（3 人）每周使用 3-5 次。这充分证明了食堂在校园生活中的基础性地位。



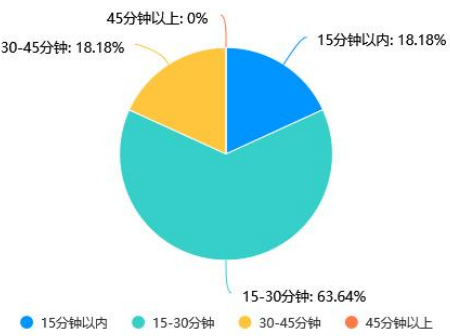
2. 就餐时段：午餐（90.91%）和晚餐（90.91%）是绝对的高峰时段，而早餐（36.36%）利用率较低，夜宵服务无人问津



3. 就餐原因：用户选择食堂的首要原因是距离近（90.91%），其次是节省时间（72.73%），而价格实惠（45.45%）和菜品卫生（45.45%）并列第三。值得注意的是，无人选择“无其他更优选择”，说明食堂的吸引力是主动的而非被动的。



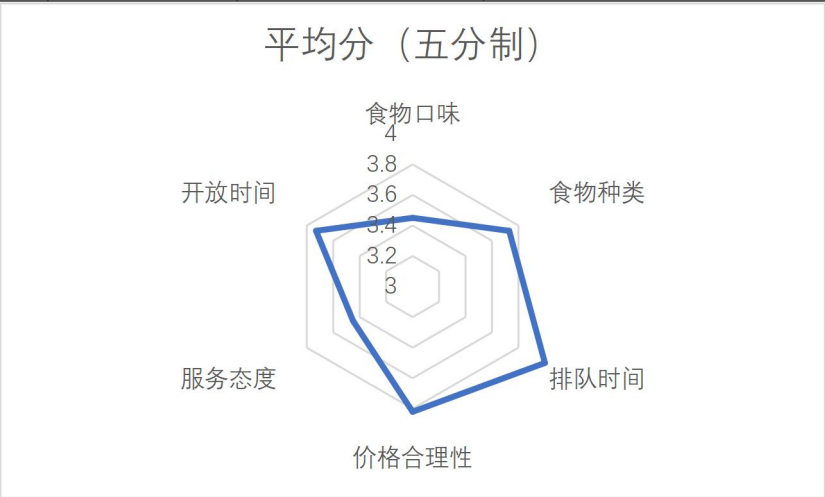
4. 平均就餐时长：绝大多数人（63.64%， 7 人）完成一次就餐（从排队到结束）需要 15-30 分钟，符合快餐式就餐的预期。



第二部分：菜品与服务感知

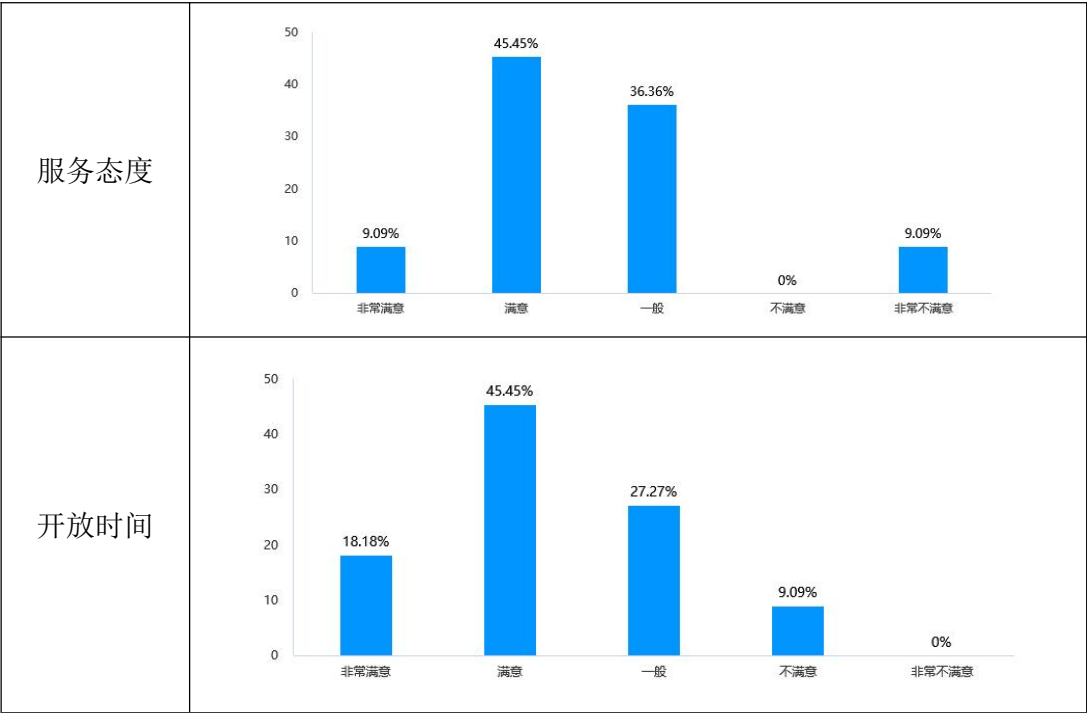
本部分我们主要调查食物口味、食物种类、排队时间、价格合理性、服务态度及开放时间几个方面，每个方面采用 1-5 五分制指标进行评判（非常满意为 5 分，非常不满意为 1 分），根据调查结果取平均值后结果如下表：

项目	平均分（五分制）	主要评价	关键发现
食物口味	3.45	一般（54.55%）	口味评价中性偏正面，但缺乏亮点，无“非常好”评价。
食物种类	3.73	一般（45.45%）	种类丰富度接受度尚可，但有近半用户认为仍有提升空间。
排队时间	4.00	合理（63.63%认为≤10 分钟）	价格得到了大多数用户的认可，性价比适中。
价格合理性	3.82	合理（45.45%）	态度评价与口味持平，但出现了一个“非常不满意”评价，需警惕。
服务态度	3.45	一般（45.45%）	开放时间满足大部分用户需求，满意度尚可。
开放时间	3.73	满意（45.45%）	排队管理是食堂的强项，几乎所有用户都能接受当前等待时间。



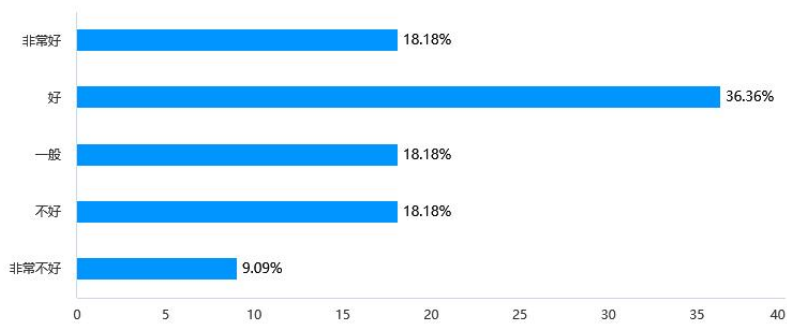
详细数据结果统计如下表：

项目	数据统计												
食物口味	<table><thead><tr><th>评价</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>非常好</td><td>0%</td></tr><tr><td>好</td><td>45.45%</td></tr><tr><td>一般</td><td>54.55%</td></tr><tr><td>不好</td><td>0%</td></tr><tr><td>非常不好</td><td>0%</td></tr></tbody></table>	评价	百分比	非常好	0%	好	45.45%	一般	54.55%	不好	0%	非常不好	0%
评价	百分比												
非常好	0%												
好	45.45%												
一般	54.55%												
不好	0%												
非常不好	0%												
食物种类	<table><thead><tr><th>评价</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>非常丰富</td><td>18.18%</td></tr><tr><td>丰富</td><td>36.36%</td></tr><tr><td>一般</td><td>45.45%</td></tr><tr><td>不丰富</td><td>0%</td></tr><tr><td>非常不丰富</td><td>0%</td></tr></tbody></table>	评价	百分比	非常丰富	18.18%	丰富	36.36%	一般	45.45%	不丰富	0%	非常不丰富	0%
评价	百分比												
非常丰富	18.18%												
丰富	36.36%												
一般	45.45%												
不丰富	0%												
非常不丰富	0%												
排队时间	<table><thead><tr><th>评价</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>非常合理 (无需等待或等待<5分钟)</td><td>36.36%</td></tr><tr><td>合理 (等待5-10分钟)</td><td>27.27%</td></tr><tr><td>一般 (等待10-15分钟)</td><td>36.36%</td></tr><tr><td>不合理 (等待15-20分钟)</td><td>0%</td></tr><tr><td>非常不合理 (等待>20分钟)</td><td>0%</td></tr></tbody></table>	评价	百分比	非常合理 (无需等待或等待<5分钟)	36.36%	合理 (等待5-10分钟)	27.27%	一般 (等待10-15分钟)	36.36%	不合理 (等待15-20分钟)	0%	非常不合理 (等待>20分钟)	0%
评价	百分比												
非常合理 (无需等待或等待<5分钟)	36.36%												
合理 (等待5-10分钟)	27.27%												
一般 (等待10-15分钟)	36.36%												
不合理 (等待15-20分钟)	0%												
非常不合理 (等待>20分钟)	0%												
价格合理性	<table><thead><tr><th>评价</th><th>百分比</th></tr></thead><tbody><tr><td>非常合理</td><td>18.18%</td></tr><tr><td>合理</td><td>45.45%</td></tr><tr><td>略贵 (可接受)</td><td>36.36%</td></tr><tr><td>太贵 (勉强接受)</td><td>0%</td></tr><tr><td>非常昂贵 (无法接受)</td><td>0%</td></tr></tbody></table>	评价	百分比	非常合理	18.18%	合理	45.45%	略贵 (可接受)	36.36%	太贵 (勉强接受)	0%	非常昂贵 (无法接受)	0%
评价	百分比												
非常合理	18.18%												
合理	45.45%												
略贵 (可接受)	36.36%												
太贵 (勉强接受)	0%												
非常昂贵 (无法接受)	0%												

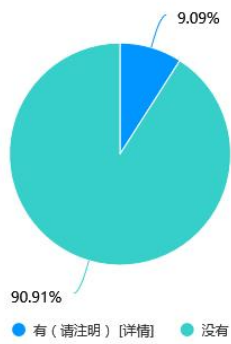


第三部分：健康与个性化需求

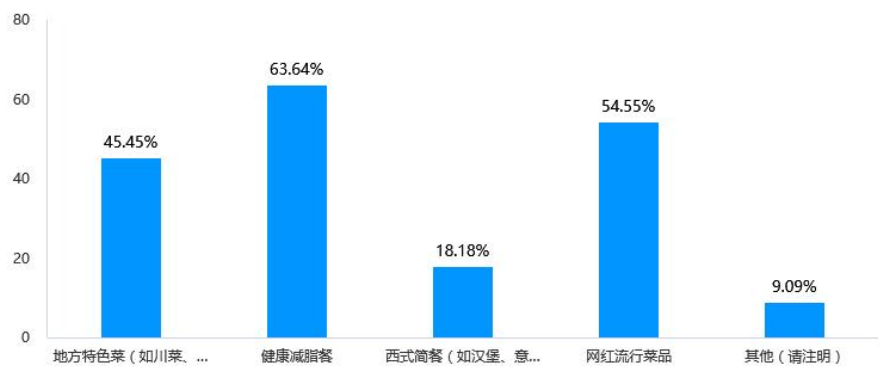
1. 健康饮食表现：食堂在健康饮食方面的平均分为 3.36，是所有量表最低的一项。评价分布非常分散：认为“好”的占 36.36%，“非常好”和“一般”各占 18.18%，“不好”占 18.18%，“非常不好”占 9.09%。这表明食堂在提供低脂餐、标注营养成分等方面未能形成一致好评，且存在明显的不满群体。



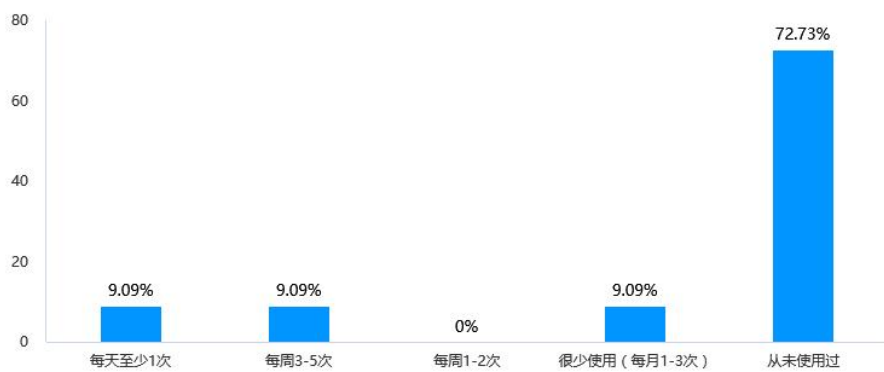
2. 特殊饮食需求：仅 9.09% 有特殊需求。



3. 希望新增菜品：当被问及希望新增哪些菜品时，健康减脂餐（63.64%）高居榜首，其次是网红流行菜品（54.55%）和地方特色菜（45.45%）。这清晰地指出了菜品创新的方向：健康化与多样化。

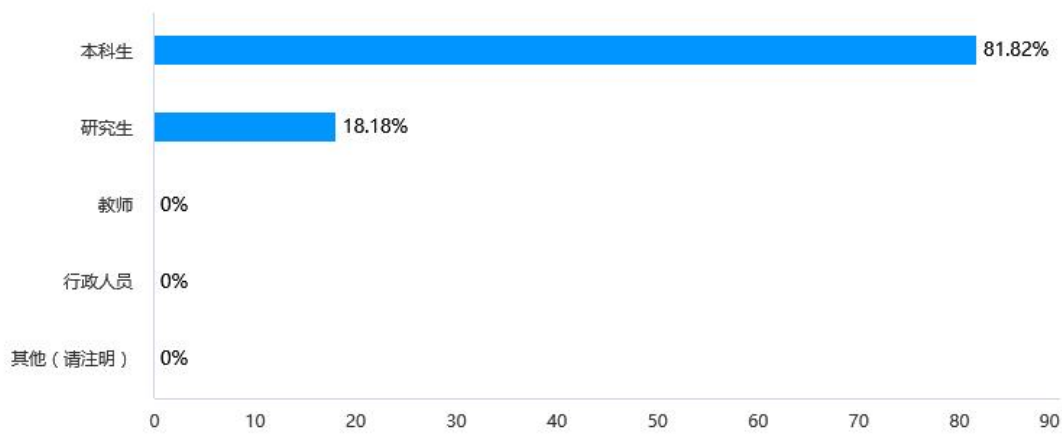


4. 线上订餐使用：一个惊人的发现是，72.73% 的受访者从未使用过食堂的线上订餐服务。仅有少数人偶尔使用。

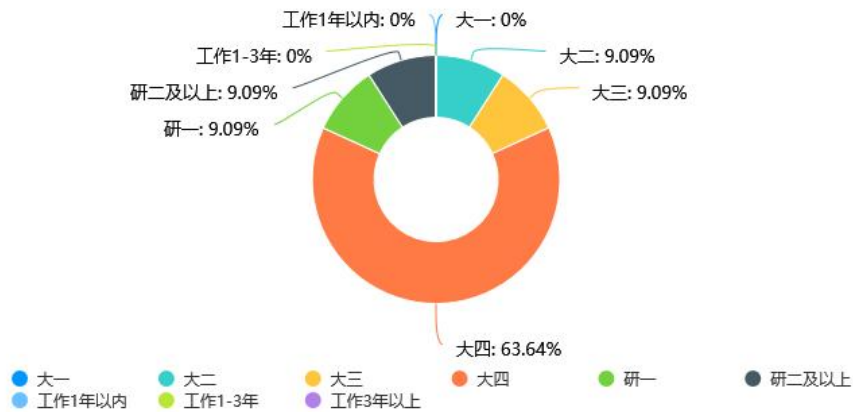


二、人口统计数据结果

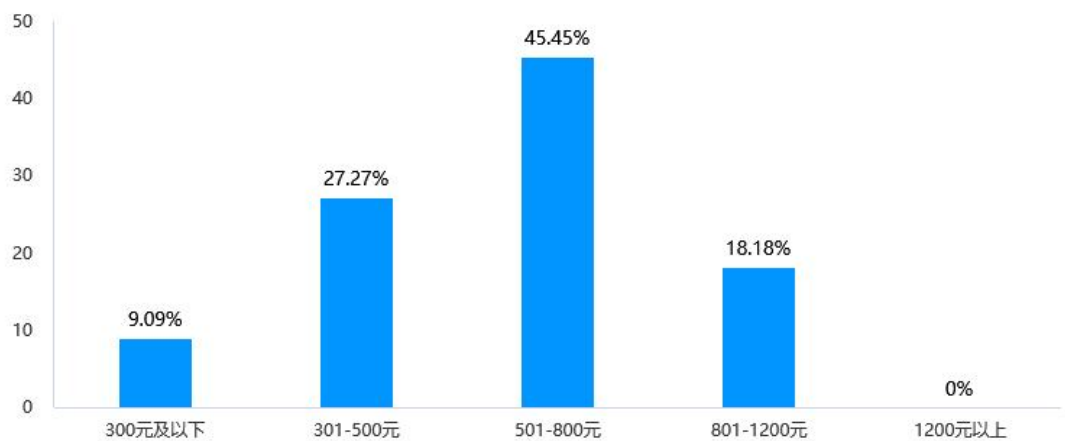
1. 身份构成：受访者中本科生占 81.82%，研究生占 18.18%，教师和行政人员为 0；这表明本次调查结果主要反映了学生群体，尤其是本科生的观点。



2. 年级分布：大四学生占 63.64%，其他年级分布较为分散；表明样本集中于在校时间较长、对食堂有长期使用经验的学生。



3. 月均食堂消费：45.45% 的受访者月消费在 501 - 800 元之间，27.27%在 301 - 500 元之间；该消费水平与学生对食堂的依赖度相符，表明食堂是学生日常饮食消费的主要场所。



4. 统计小结：样本以本科生为主，尤其是大四学生，消费水平中等偏上。

三、调查总结与建议

1. 主题与类别归纳：

- (1) 用户画像：以大四本科生为主，中高频食堂使用者，消费能力中等。
- (2) 就餐行为：高度依赖食堂，主要因便利性和时间节省。
- (3) 满意度：①排队时间和价格接受度较高；②口味、服务态度、健康饮食方面评价一般，有提升空间。
- (4) 需求趋势：①健康减脂餐和多样化菜品是主要诉求；②线上订餐服务使用率极低，可能存在推广或体验问题。

2. 出乎意料的发现：

（1）线上订餐的“沉睡”状态：在数字化时代，高达 72.73%的从未使用率出乎意料，这表明该服务可能从上线至今都未被有效运营和推广。

（2）健康评价的两极分化：健康饮食是唯一一个在“非常好”到“非常不好”五个等级中均有分布的指标，说明用户在此问题上的感受和期望差异极大，食堂目前的做法未能满足任何一类群体的明确期望。

（3）高频率与中等满意度并存：尽管用户在口味和服务上评价一般，但仍保持高频使用，凸显了食堂在校园内的天然垄断性和用户的无奈感，这既是优势也是危机。

3. 基于调查数据的改进建议：

（1）优化菜品结构：增加健康减脂餐和地方特色菜，提升口味多样性。

（2）提升服务体验：加强员工培训，改善服务态度。

（3）推广线上服务：提升线上订餐功能的使用便利性和宣传力度。

（4）加强健康饮食宣传：如标注营养成分、提供低脂选项等。

4. 核心发现总结：

食堂凭借其无可替代的便利性成为了师生的主要就餐选择，在价格和排队时间方面获得了相对积极的评价。然而，食堂在食物口味、服务态度及健康饮食方面表现平平，未能超越用户的期望。未来，学生对于健康减脂餐和菜品多样化的诉求强烈，同时，食堂的线上订餐服务未被有效利用，存在巨大改进空间。通过聚焦于口味、服务、健康与数字化这四个关键领域进行针对性改进，食堂完全有潜力从“生活保障”升级为校园生活中一个令人满意甚至期待的部分。