



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



PESQUISA DE SATISFAÇÃO - 12/2025



ELABORAÇÃO E REVISÃO

SIDINEI SILVÉRIO DA SILVA – Coordenador Técnico do EPP

COORDENAÇÃO GERAL DO ESCRITÓRIO DE PROJETOS E PROCESSOS – EPP

PROFA. DRA. GISLAINE CAMILA LAPASINI LEAL

PRÓ-REITOR DE RECURSOS HUMANOS E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS - PRH

JOSÉ MARIA DE OLIVEIRA MARQUES

DIRETORA DE ASSUNTOS COMUNITÁRIOS – DCT

PROFA. DRA. ADRIANA APARECIDA PINTO

CHEFE DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - RU

MILTON GARCIA

CANUTO VIEIRA NETTO

NUTRICIONISTAS DO RU

ANGELA PIERINA DOS REIS BUZZO

JORDÂNIA LIMA DE SOUZA SETÚBAL

VALMIR ANTONIO CORREA

INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA (*survey* de satisfação)

MÉTODO DA COLETA: realizada via Google Forms (erro amostral aproximado de 6%)

PERÍODO: 11 e 12 de dezembro de 2025

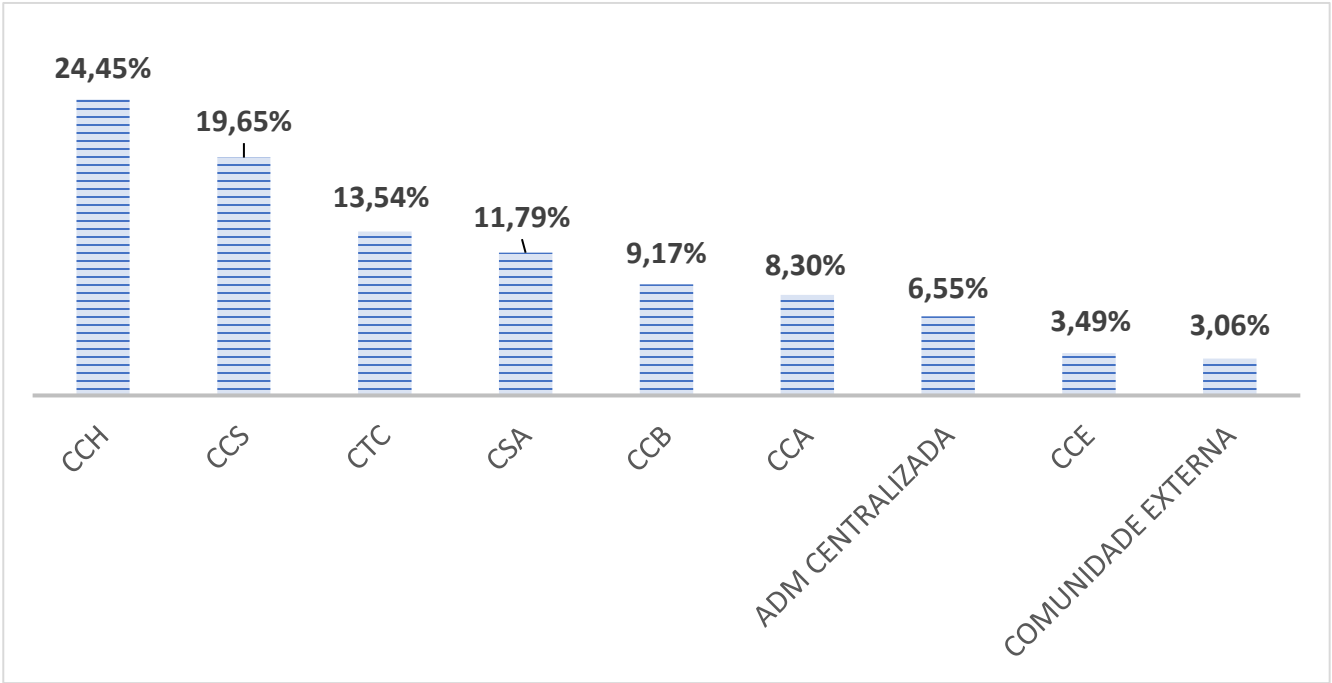
AMOSTRA: 229 respostas

TAXA DE RESPOSTA: 8,49%

* Fotos: ASC

Maringá, 13 de dezembro de 2025.

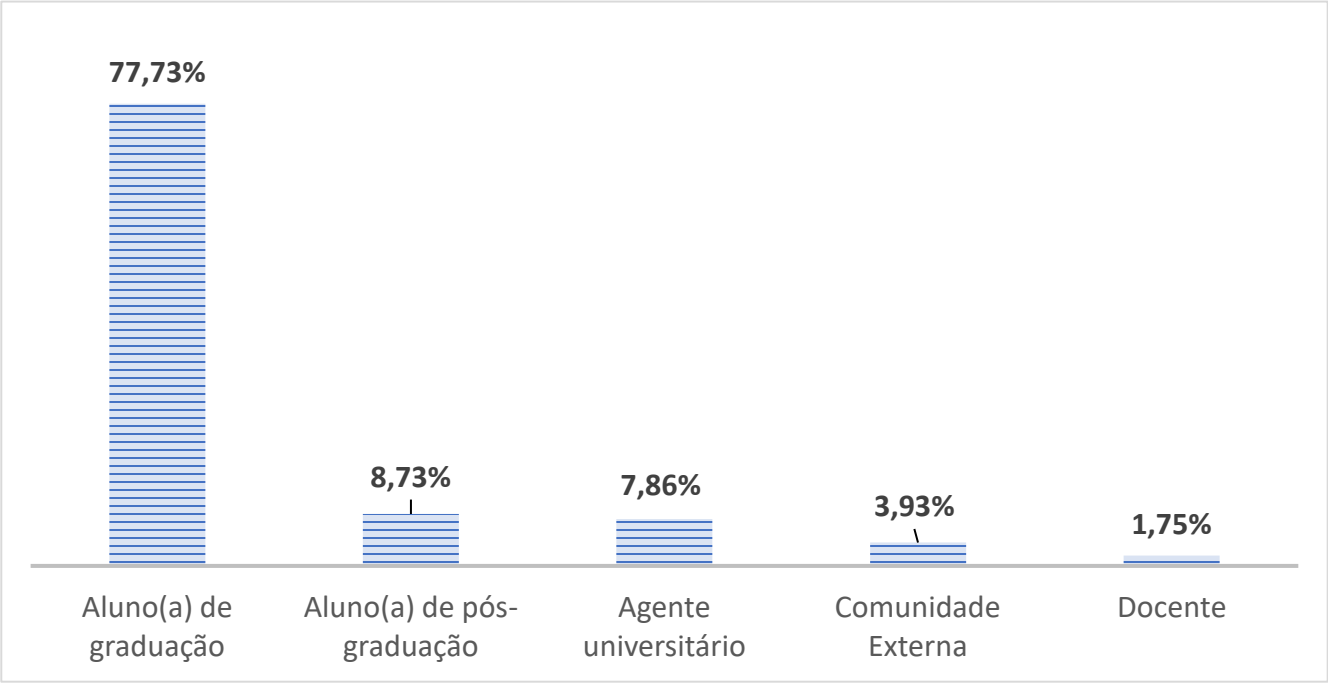
1. Distribuição da Amostra por Centro de Ensino (229 respondentes)



COMPARATIVO ENTRE AS PESQUISAS REALIZADAS EM 2025

CENTRO/SETOR	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
CCH	24,45%	22,67%	28,54%	19,00%
CCS	19,65%	17,78%	17,91%	16,00%
CTC	13,54%	15,56%	17,91%	18,00%
CSA	11,79%	14,22%	15,30%	15,00%
CCB	9,17%	12,89%	5,97%	12,00%
CCA	8,30%	7,11%	7,09%	9,00%
CCE	3,49%	3,56%	5,97%	6,00%
ADM CENTRALIZADA	6,55%	3,55%	0,37%	5,00%
COM EXTERNA	3,06%	2,67%	0,94%	0,00%

2. Categorias

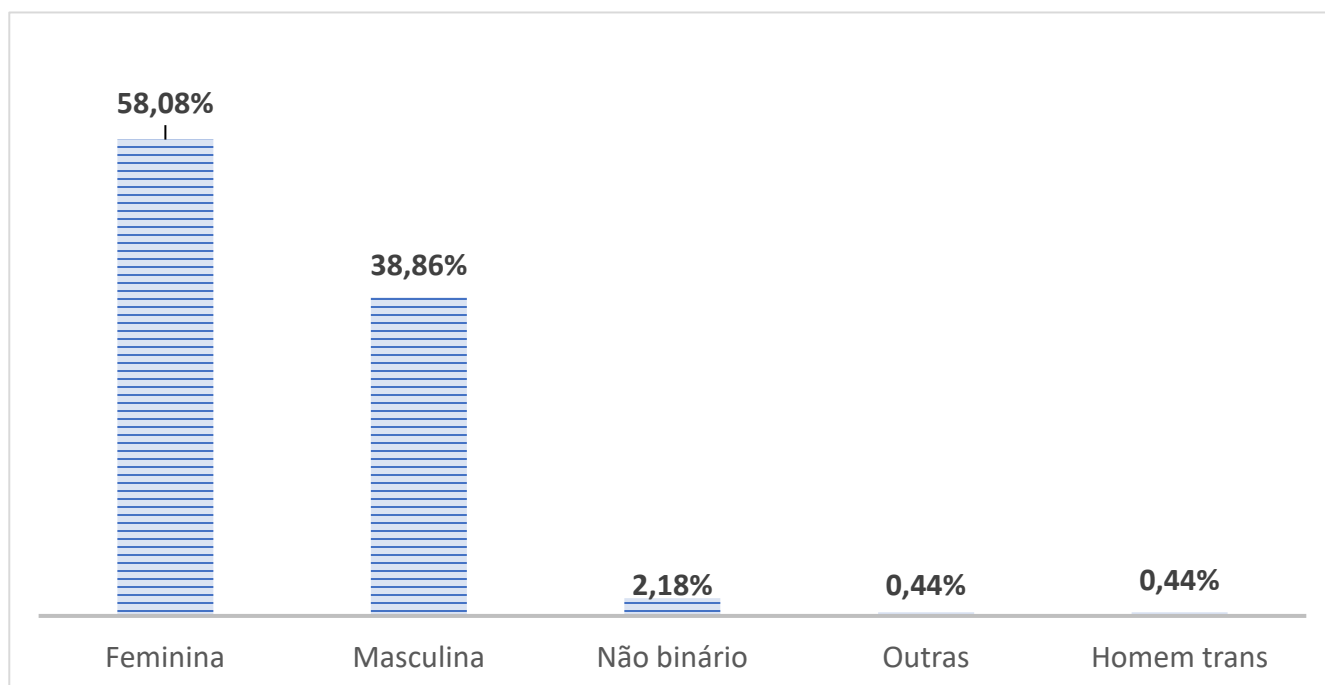


CATEGORIAS	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Aluno(a) de Graduação	77,73%	82,67%	85,57%	83,20%
Aluno(a) de Pós-Graduação	8,73%	8,89%	9,70%	8,80%
Agente Universitário	7,86%	4,89%	1,49%	4,50%
Comunidade Externa	3,93%	2,22%	1,49%	1,20%
Docente	1,75%	1,33%	0,75%	2,30%

3. Idade (anos)

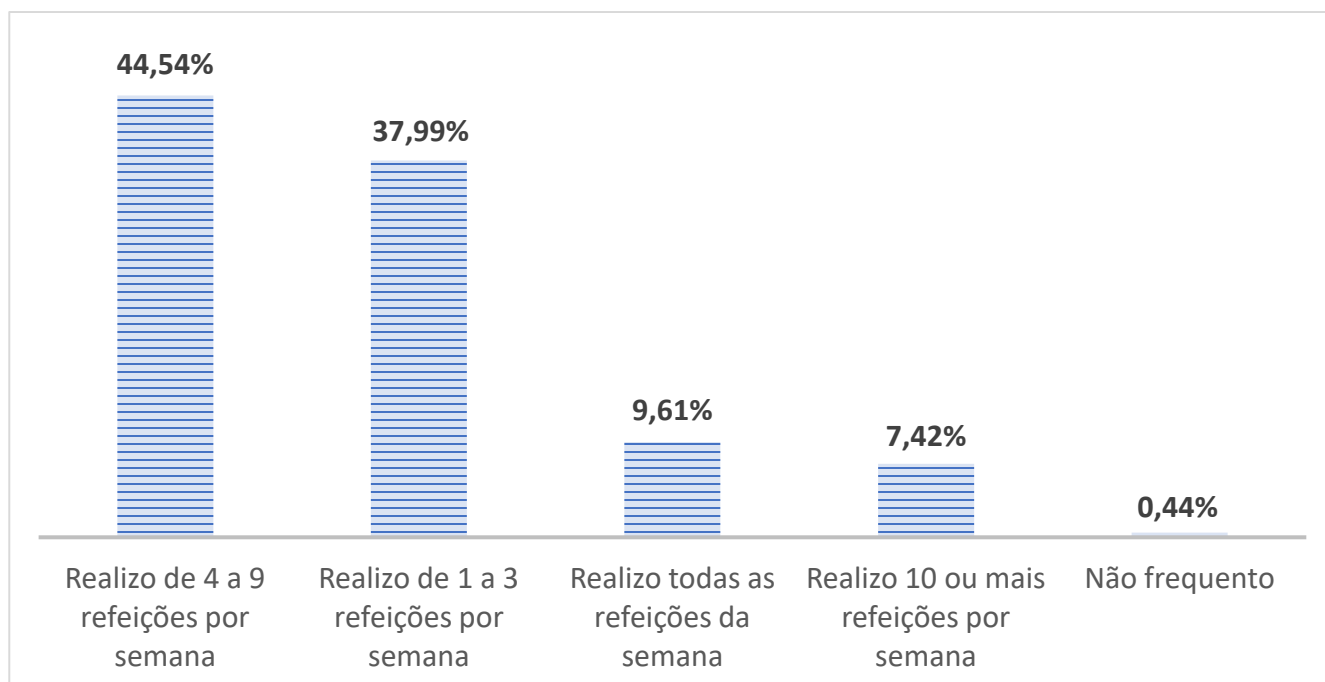
ESTATÍSTICA	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Observações	229	225	536	352
Média	24	23	22	23
Desvio-Padrão	10	7	6	6
Mediana	21	21	20	21
Modo	18	18	18	20
Curtose	9	5	13	8
Assimetria	2	2	3	3
Mínimo	15	17	14	16
Máximo	70	52	54	59

4. Identidade de Gênero



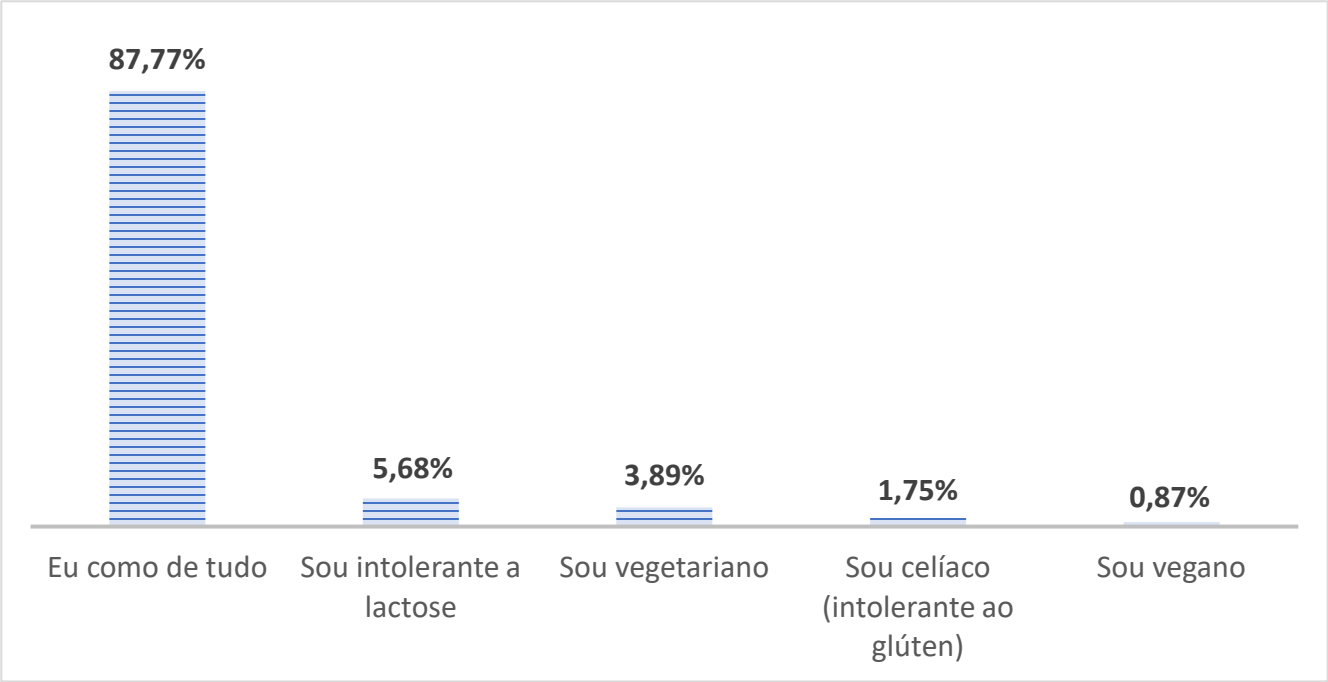
GÊNERO	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Feminina	58,08%	67,11%	63,10%	63,90%
Masculina	38,86%	31,56%	34,50%	33,20%
Não Binário	2,18%	1,33%	1,50%	1,20%
Homem Trans	0,44%	0,00%	0,40%	0,60%
Outras	0,44%	0,00%	0,40%	1,10%
Travesti	0,00%	0,00%	0,20%	0,00%

5. Você utiliza o Restaurante Universitário (RU) com que frequência?



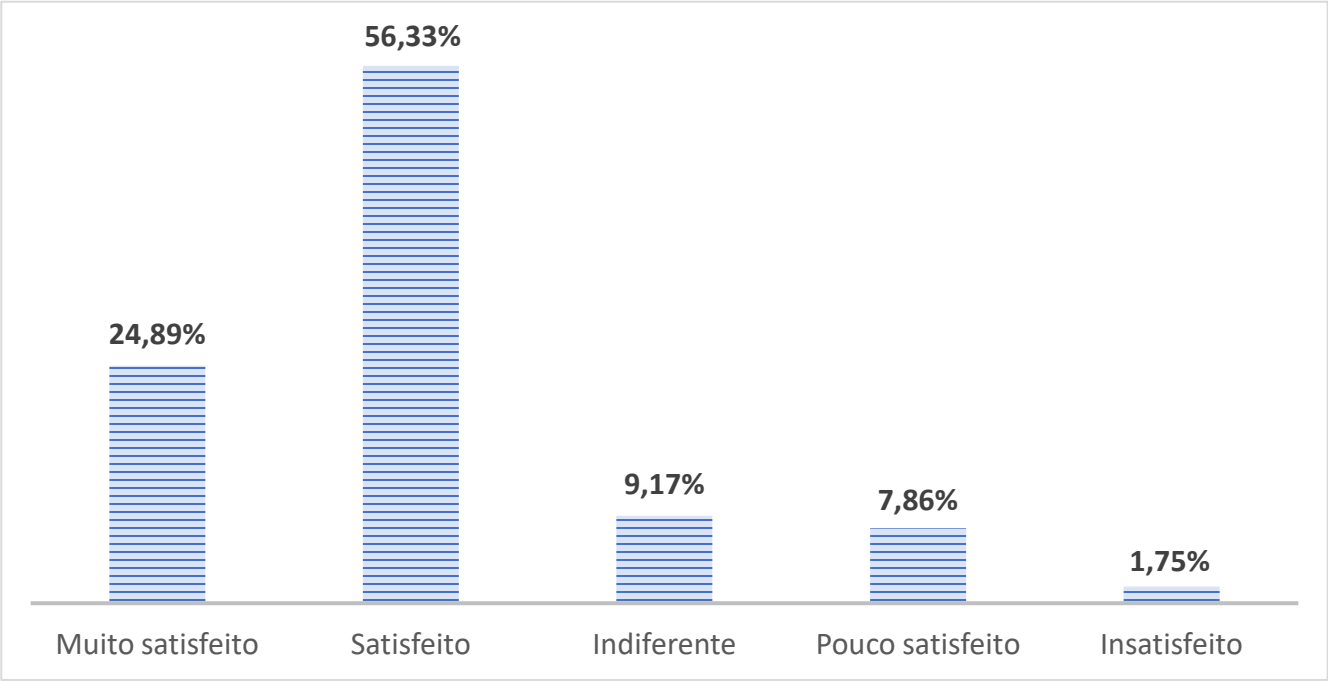
FREQUÊNCIA	SETEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Realizo de 4 a 9 refeições por semana	44,54%	48,44%	40,67%	39,80%
Realizo de 1 a 3 refeições por semana	37,99%	36,44%	42,72%	44,60%
Realizo 10 ou mais refeições por semana	7,42%	7,56%	7,72%	2,10%
Realizo todas as refeições por semana	9,61%	5,78%	8,40%	11,40%
Não frequento	0,44%	1,78%	0,49%	2,10%

6. Sobre preferências ou restrições alimentares:

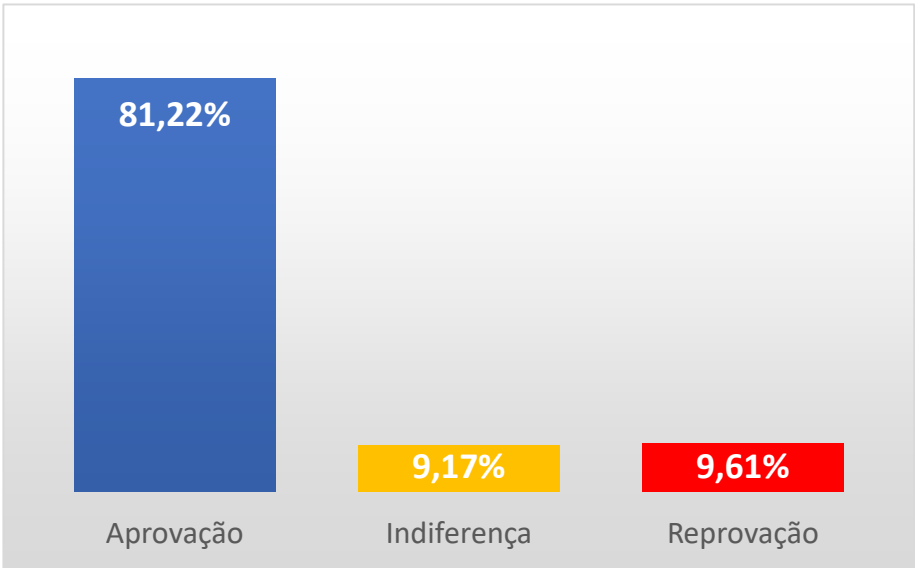


RESTRIÇÕES ALIMENTARES	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Eu como de tudo	87,77%	85,33%	81,72%	85,70%
Sou vegetariano	3,89%	5,80%	4,48%	5,10%
Sou intolerante a lactose	5,68%	5,78%	11,19%	11,60%
Sou vegano	0,87%	1,77%	1,68%	1,20%
Sou celíaco (intolerante ao glúten)	1,75%	1,34%	0,93%	2,10%

7. No geral, quanto à limpeza e higiene do RU, você está:

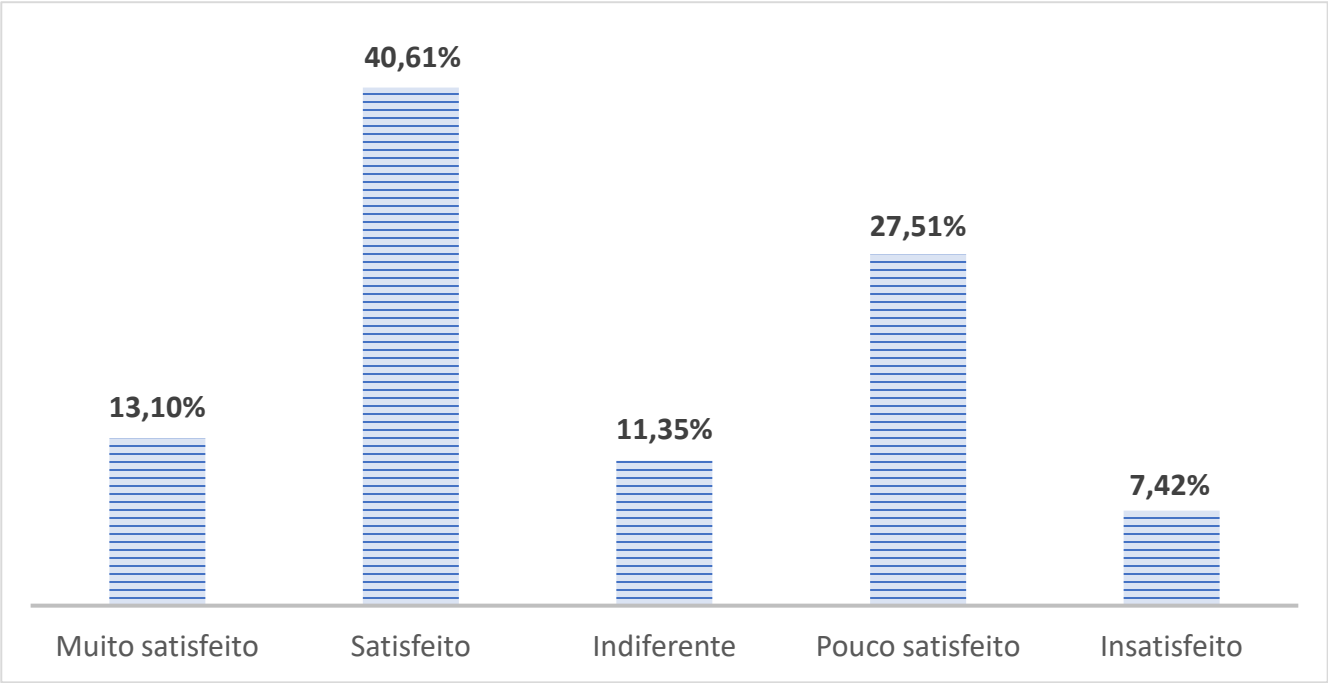


LIMPEZA GERAL	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Muito Satisfeito	24,89%	18,67%	18,47%	16,20%
Satisfeito	56,33%	58,67%	57,65%	54,30%
Indiferente	9,17%	8,00%	10,26%	10,40%
Pouco Satisfeito	7,86%	11,56%	11,19%	14,80%
Insatisfeito	1,75%	3,11%	2,43%	4,30%

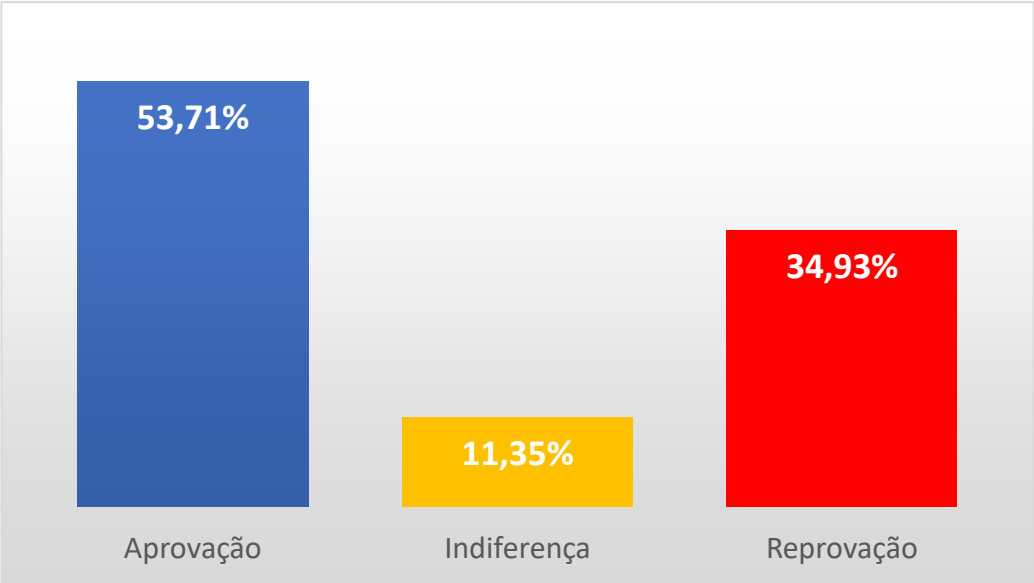


LIMPEZA GERAL	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Aprovação	81,22%	77,34%	76,12%	70,50%
Indiferença	9,17%	8,00%	10,26%	10,50%
Reprovação	9,61%	14,67%	13,62%	19,10%

8. No que se refere à limpeza das bandejas e talheres, você está:

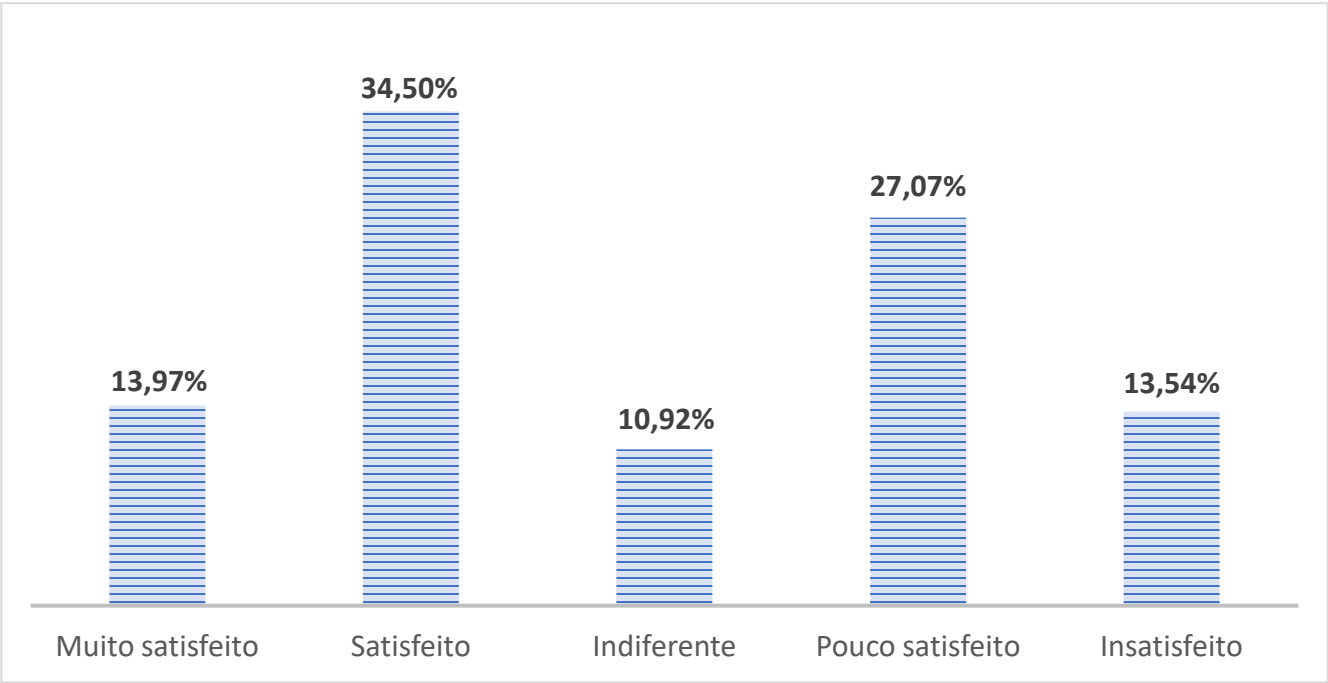


LIMPEZA DE BANDEJAS E TALHERES	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Muito Satisfeito	13,10%	14,22%	13,62%	12,50%
Satisfeito	40,61%	30,88%	41,23%	34,70%
Indiferente	11,35%	10,06%	11,94%	11,90%
Pouco Satisfeito	27,51%	28,44%	25,00%	32,70%
Insatisfeito	7,42%	16,44%	8,21%	8,20%

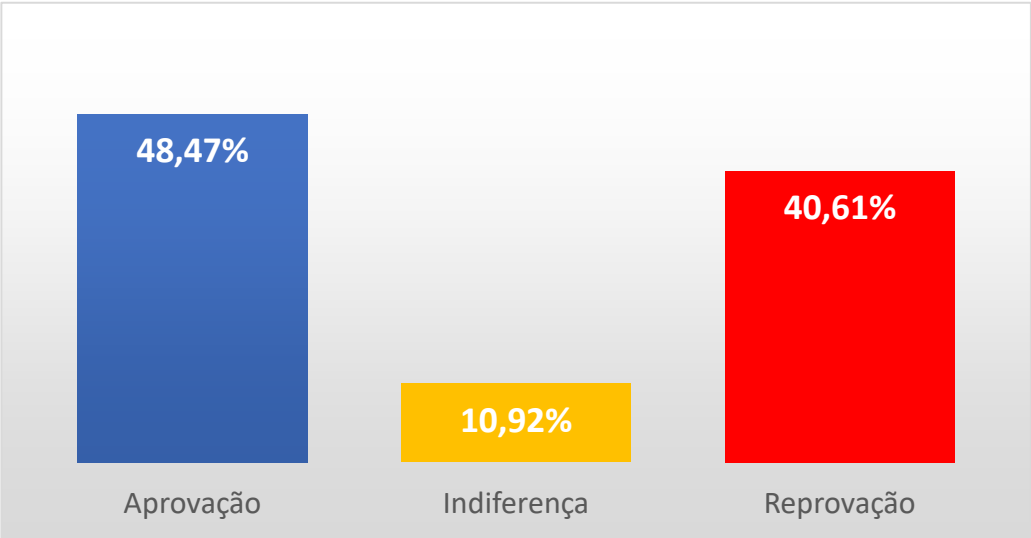


LIMPEZA DE BANDEJAS E TALHERES	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Aprovação	53,71%	45,10%	54,85%	47,20%
Indiferença	11,35%	10,06%	11,94%	11,90%
Reprovação	34,93%	44,88%	33,21%	40,90%

9. Em relação à diversidade de cardápios servidos, você está:

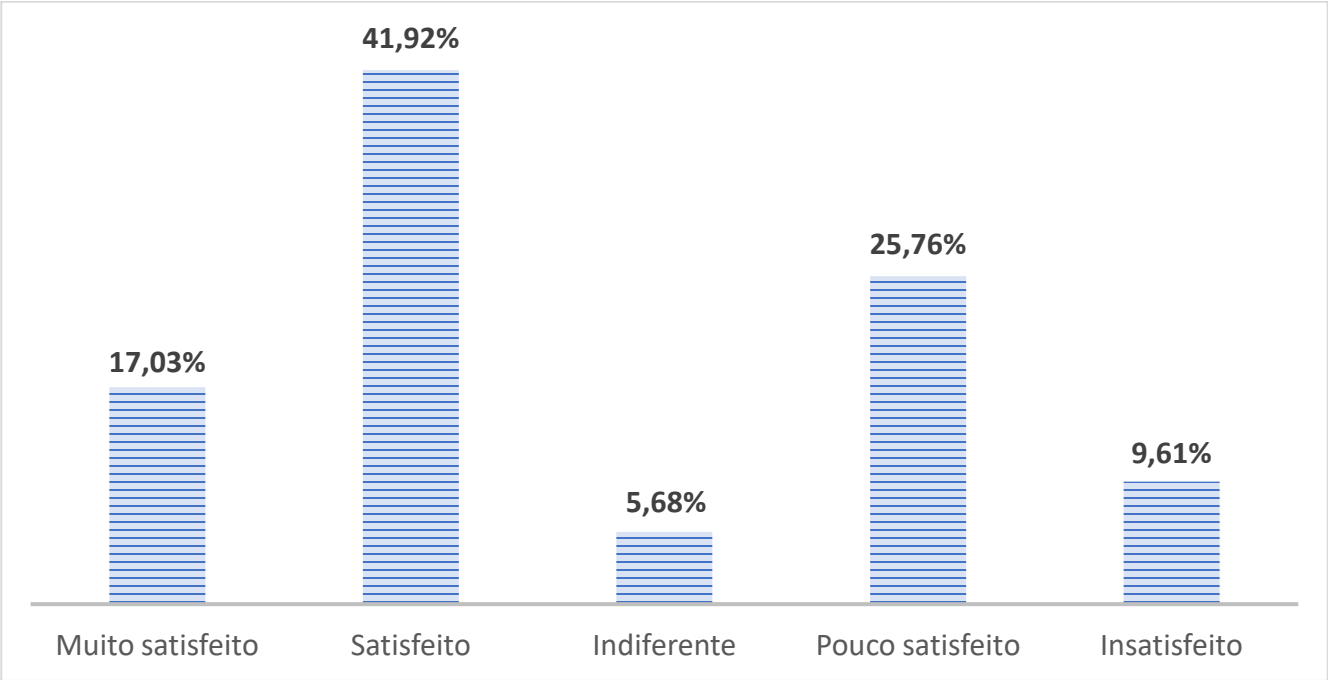


DIVERSIDADE DE CARDÁPIOS	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Muito Satisfeito	13,97%	12,89%	17,91%	15,60%
Satisfeito	34,50%	39,11%	47,95%	45,70%
Indiferente	10,92%	12,89%	11,38%	14,61%
Pouco Satisfeito	27,07%	24,89%	17,16%	18,50%
Insatisfeito	13,54%	10,22%	5,60%	6,50%

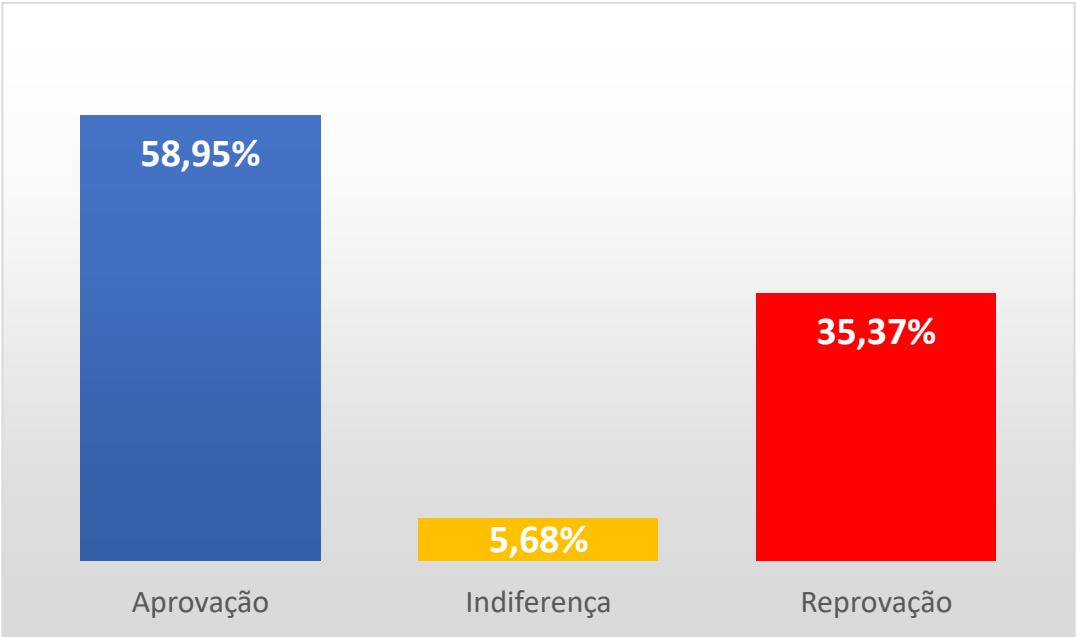


DIVERSIDADE DE CARDÁPIOS	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Aprovação	48,47%	52,00%	65,86%	61,30%
Indiferença	10,92%	12,89%	11,38%	14,61%
Reprovação	40,61%	35,11%	22,76%	25,00%

10. Em relação à qualidade dos alimentos servidos, você está:

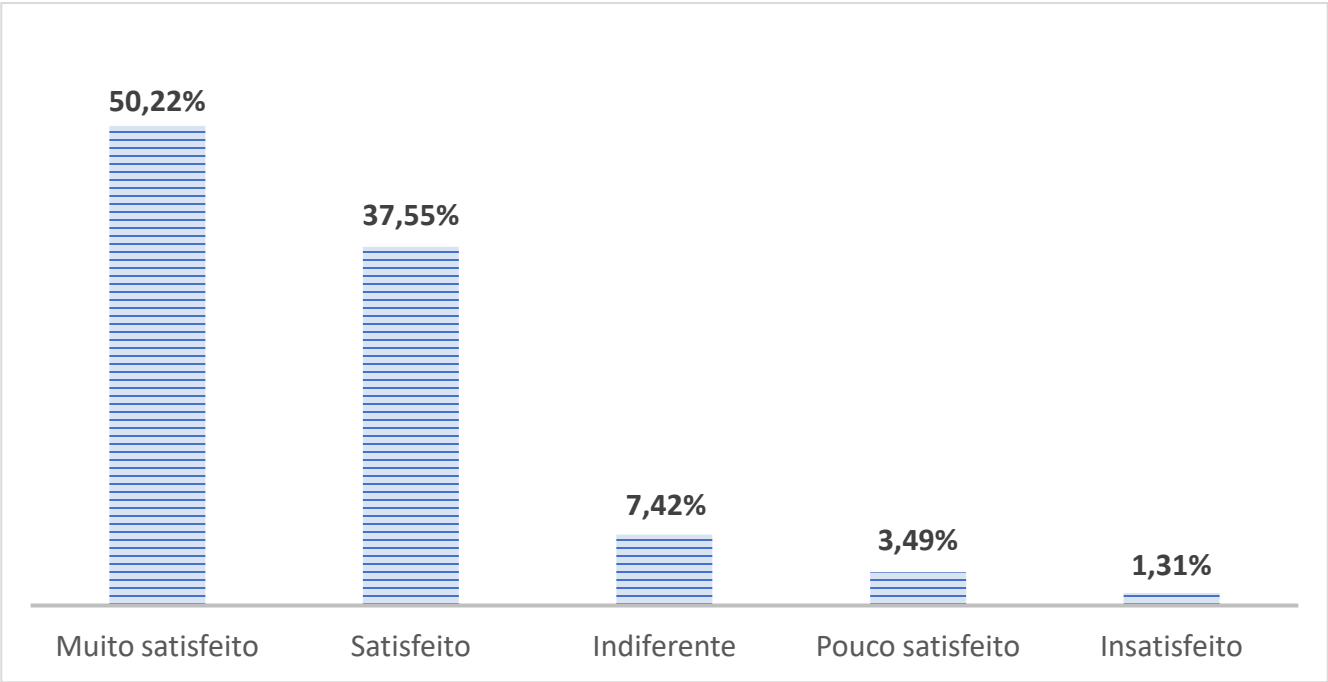


QUALIDADE DOS ALIMENTOS	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Muito Satisfeito	17,03%	13,33%	17,54%	16,80%
Satisfeito	41,92%	42,67%	46,27%	46,60%
Indiferente	5,68%	14,22%	12,69%	9,30%
Pouco Satisfeito	25,76%	22,67%	17,54%	20,20%
Insatisfeito	9,61%	7,11%	5,97%	7,10%

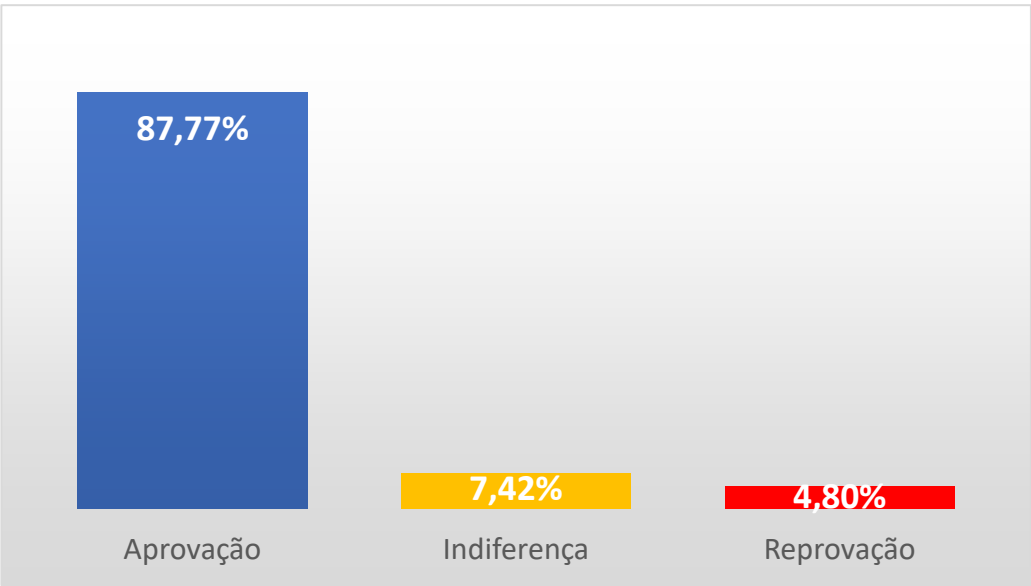


QUALIDADE DOS ALIMENTOS	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Aprovação	58,95%	56,00%	63,81%	63,40%
Indiferença	5,68%	14,22%	12,69%	9,30%
Reprovação	35,37%	29,78%	23,51%	27,30%

11. No geral, em relação ao atendimento e cortesia dos servidores, você está:



ATENDIMENTO DOS SERVIDORES	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Muito Satisfeito	50,22%	46,67%	37,69%	41,80%
Satisfeito	37,55%	37,33%	42,16%	38,90%
Indiferente	7,42%	9,33%	11,75%	11,90%
Pouco Satisfeito	3,49%	4,00%	5,41%	6,30%
Insatisfeito	1,31%	2,67%	2,99%	1,10%



ATENDIMENTO DOS SERVIDORES	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Aprovação	87,77%	84,00%	79,85%	80,70%
Indiferença	7,42%	9,33%	11,75%	11,90%
Reprovação	4,80%	6,67%	8,40%	7,40%

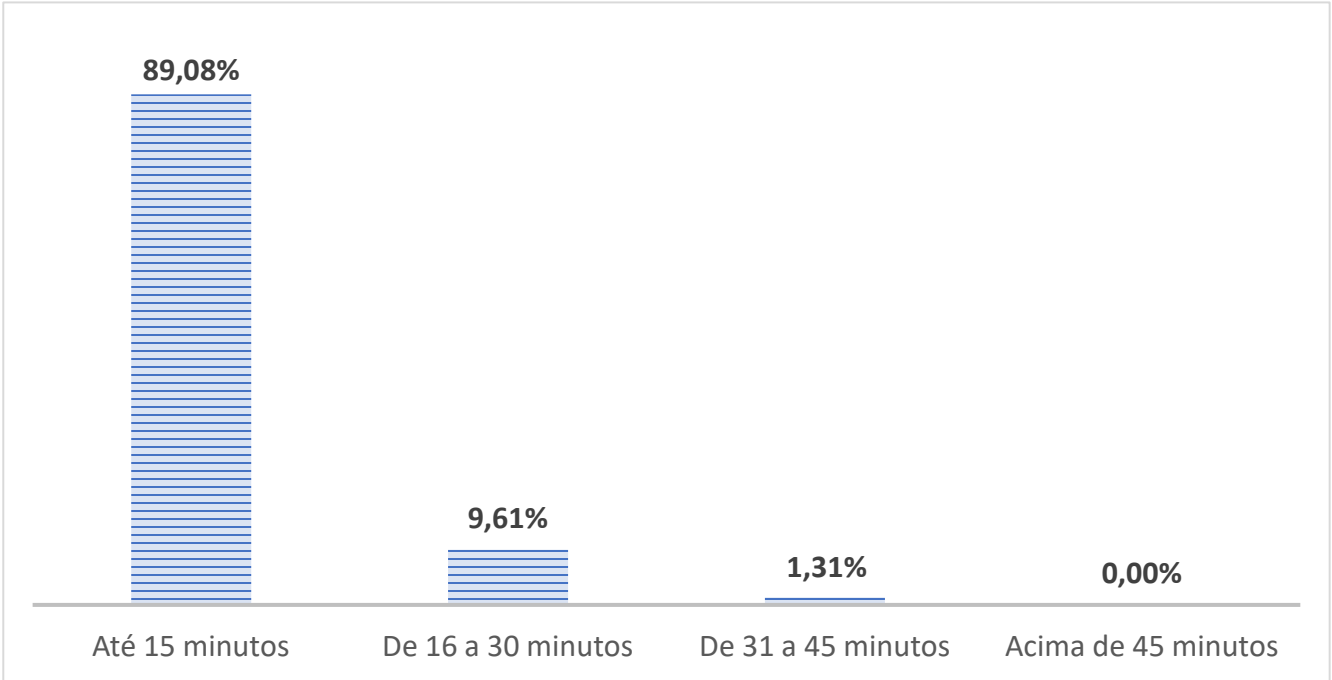
12. Qual o cardápio tradicional mais apetitoso para você? (público em geral)

Tipo de refeição	Proporção (%)
1. Sobrecoxa assada com macarrão alho e óleo	25,12%
2. Estrogonofe de Frango	20,55%
3. Feijoada com farofa	18,72%
4. Estrogonofe de Carne	10,50%
5. File de frango assado com cebola e creme de milho	6,39%
6. Costela bovina com mandioca ensopada	3,65%
7. Bife acebolado com batata doce assado	2,74%
8. Bife ao molho madeira com batata rústica	2,74%
9. Almôndegas ao molho de tomate com macarrão alho e óleo	1,83%
10. Gratinado de frango ao molho branco com batata palha	1,83%
11. Bisteca suína ao molho barbecue com macarronese	0,91%
12. Iscas de carne bovina ao shoyo com purê de batata	0,46%
13. Pernil ao molho barbecue com tutu de feijão	0,46%
14. Carne moída com macarrão espaguete ao sugo	0,46%

13. Qual o cardápio vegetariano mais apetitoso para você? (para os vegetarianos)

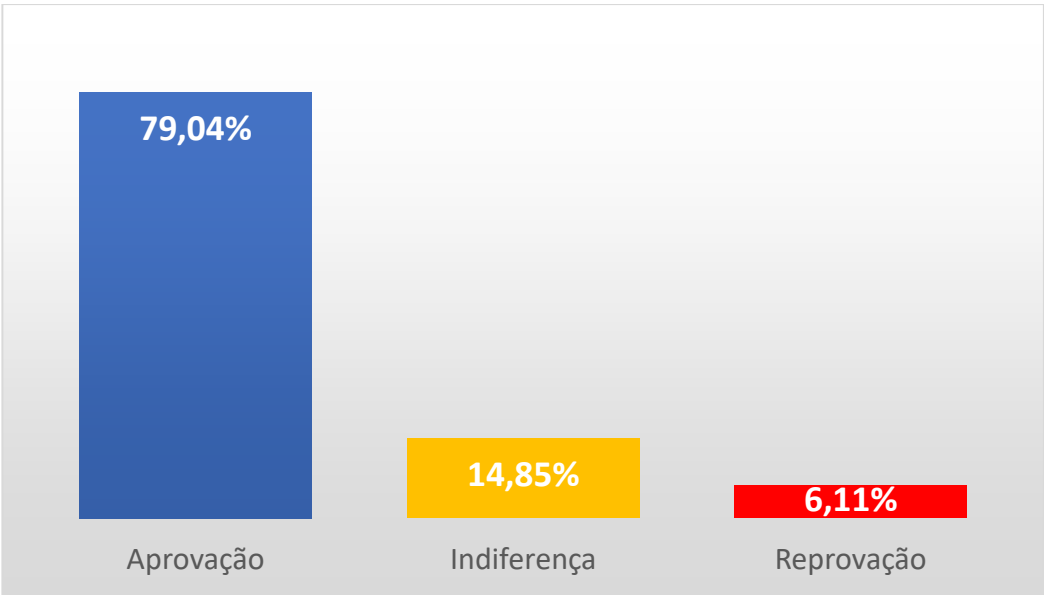
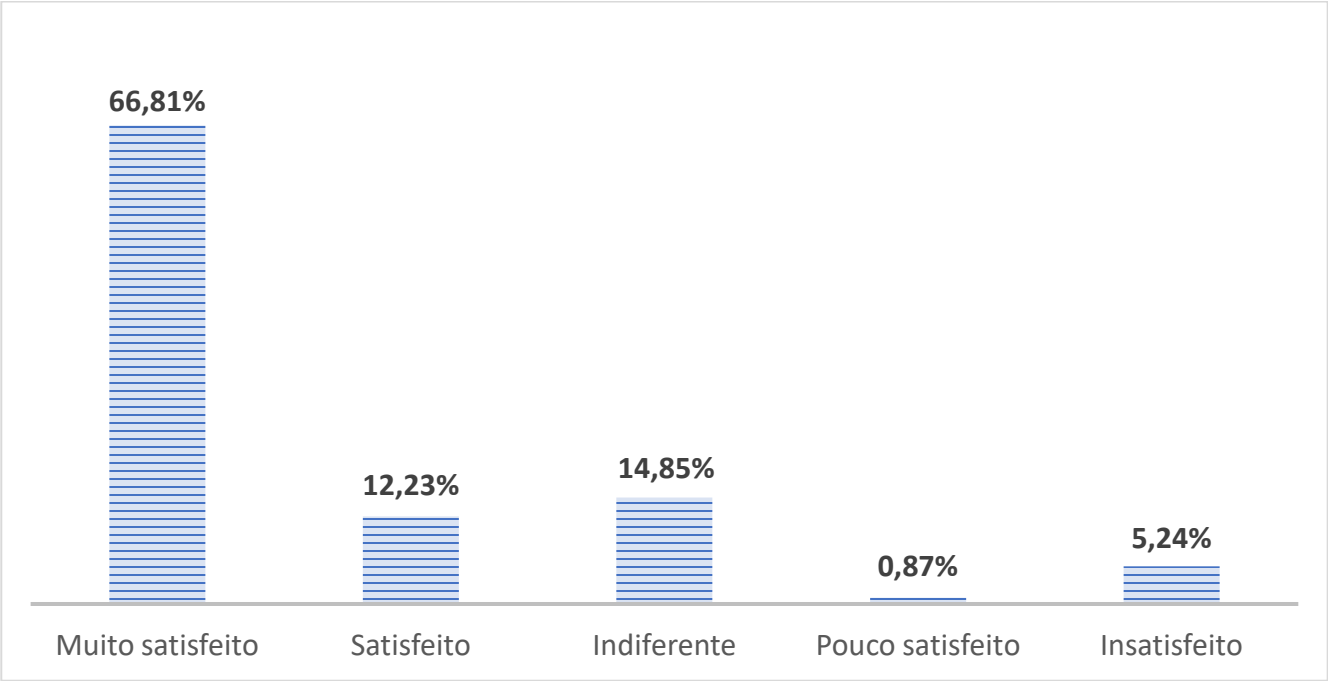
Tipo de refeição	Proporção (%)
1. Lasanha de PTS com cenoura refogada	15,01%
2. Ovo frito com farofa colorida	14,46%
3. Omelete com seleta de legumes	13,17%
4. Grão de bico com tomate e cebola e batata doce assada	7,90%
5. Estrogonofe de PTS com batata palha	7,90%
6. PTS ao molho sugo macarrão alho e óleo	7,90%
7. Lentilha ao molho com purê e batata	6,57%
8. Feijoada vegana com farofa colorida	2,62%

14. Qual o tempo médio de espera na fila para conseguir acessar as dependências do RU?



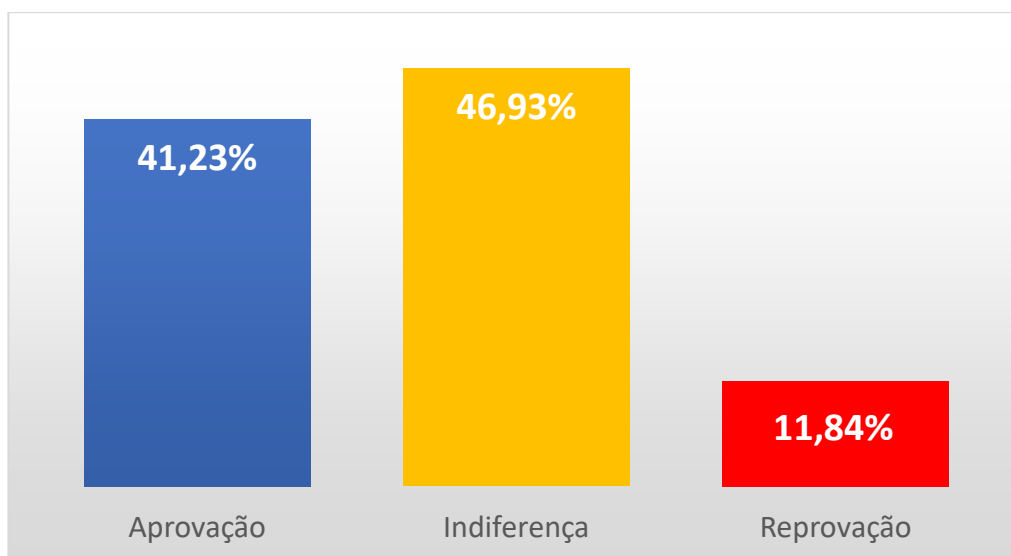
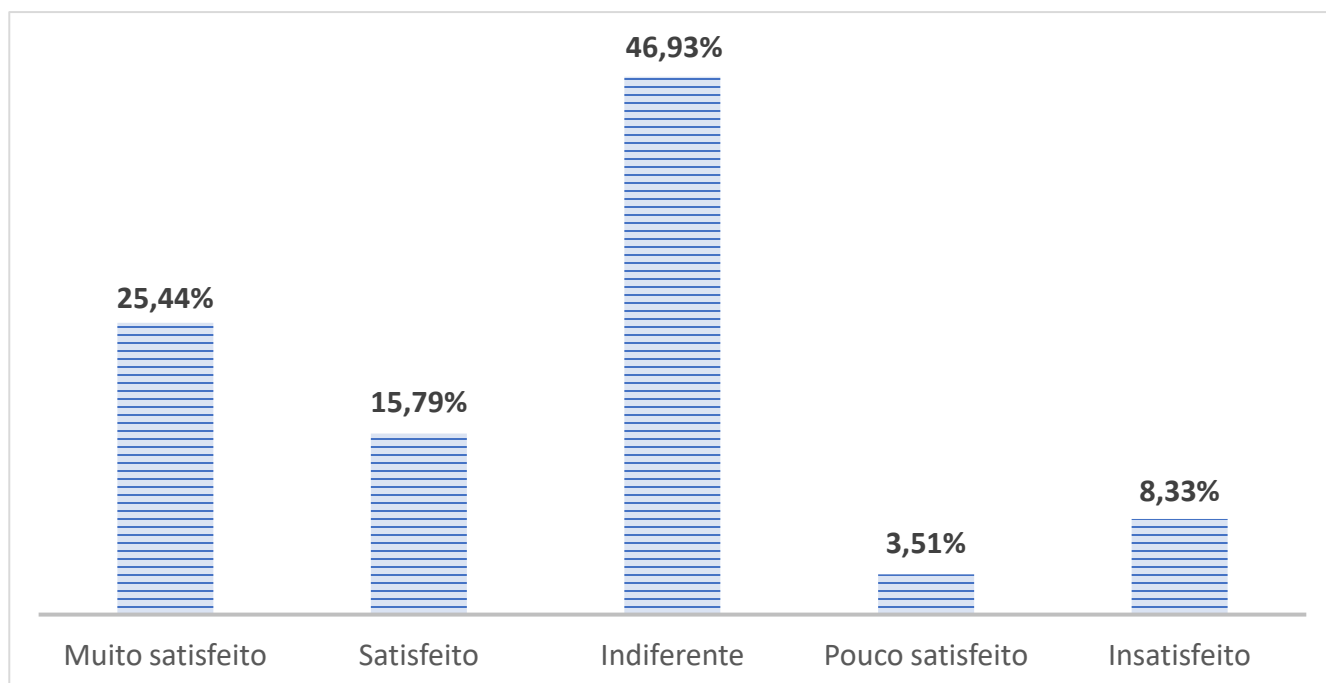
TEMPO MÉDIO DE ESPERA NA FILA	DEZEMBRO/25	SETEMBRO/25	ABRIL/25	JANEIRO/25
Até 15 minutos	89,08%	80,89%	26,68%	81,80%
De 16 a 30 minutos	9,61%	16,89%	46,83%	17,40%
De 31 a 45 minutos	1,31%	1,33%	18,28%	0,60%
Acima de 45 minutos	0,00%	0,89%	8,21%	0,20%

15. Em relação à incorporação do filé de tilápia no cardápio mensal do RU, você está:



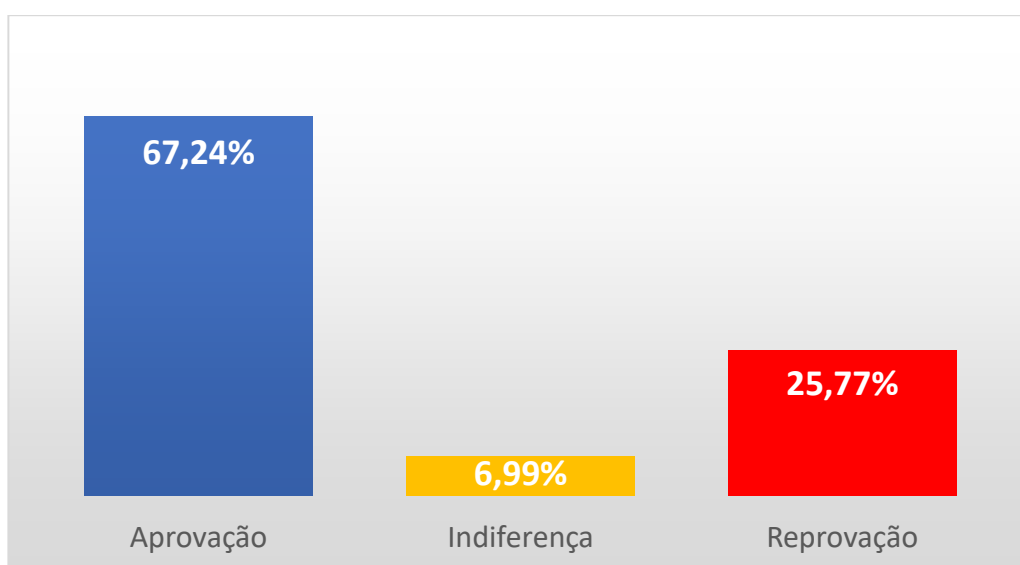
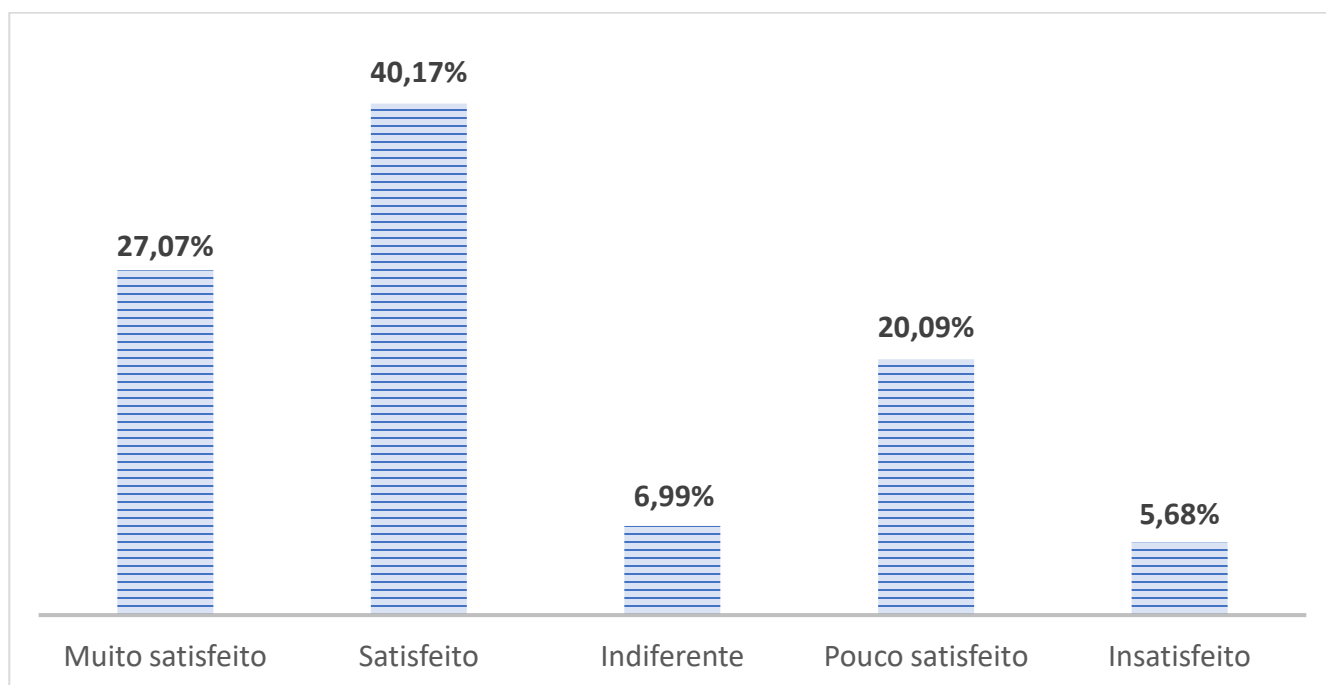
INCORPORAÇÃO DA TILÁPIA NO CARDÁPIO	ALUNOS DE GRADUAÇÃO	ALUNOS DE PÓS	AGENTES UNIVERSITÁRIOS	DOCENTES	COMUNIDADE EXTERNA
Muito Satisfeito	66,29%	75,00%	66,67%	75,00%	55,56%
Satisfeito	11,24%	10,00%	22,22%	00,00%	22,22%
Indiferente	15,73%	15,00%	5,56%	25,00%	11,11%
Pouco Satisfeito	0,56%	0,00%	0,00%	0,00%	11,11%
Insatisfeito	6,18%	0,00%	5,56%	0,00%	0,00%

16. Em relação à disponibilização do espaço instagramável Eu AMO UEM, você está:

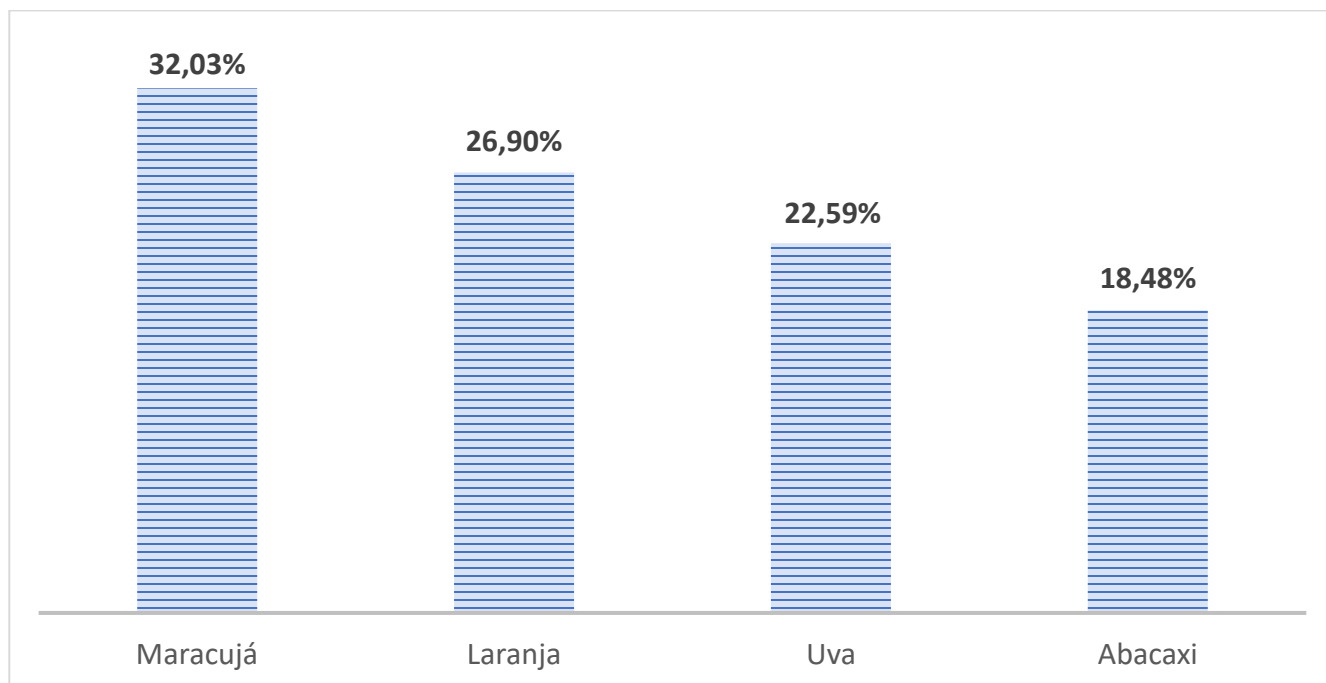


LETREIRO EU AMO UEM	ALUNOS DE GRADUAÇÃO	ALUNOS DE PÓS	AGENTES UNIVERSITÁRIOS	DOCENTES	COMUNIDADE EXTERNA
Muito Satisfeito	22,03%	40,00%	44,44%	0,00%	33,34%
Satisfeito	13,56%	20,00%	16,67%	50,00%	33,33%
Indiferente	49,72%	35,00%	38,89%	50,00%	33,33%
Pouco Satisfeito	4,52%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Insatisfeito	10,17%	5,00%	0,00%	0,00%	0,00%

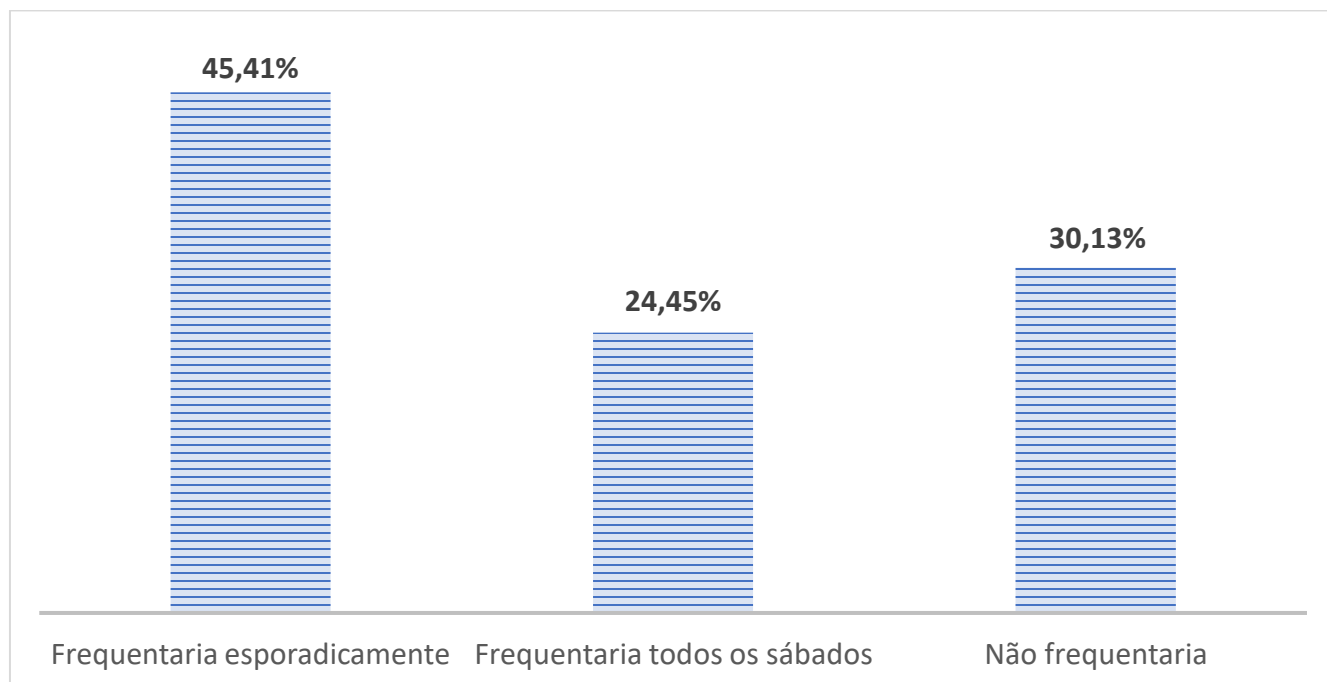
17. Em relação à quantidade da porção servida, você está:



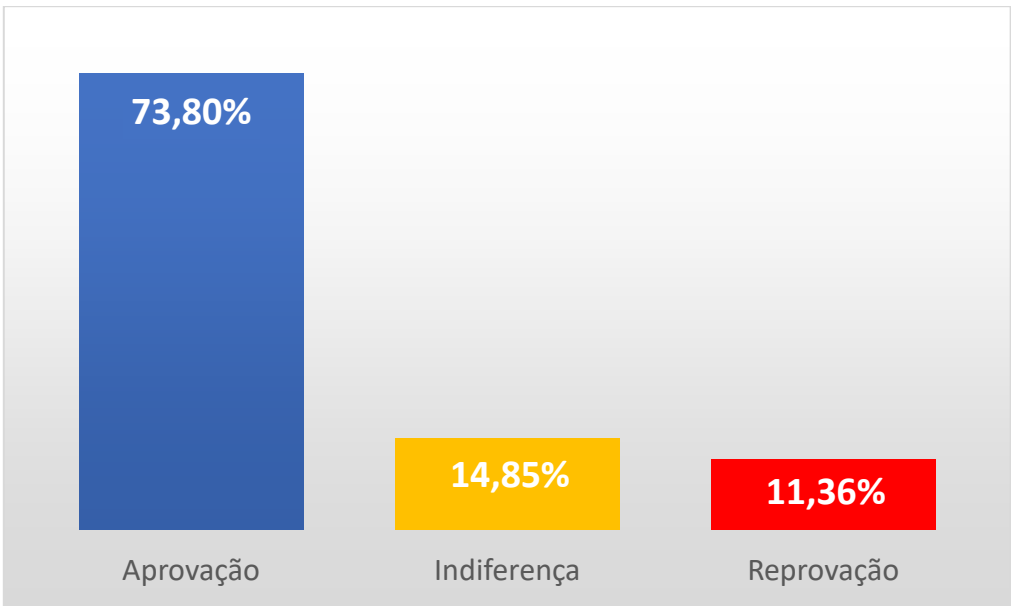
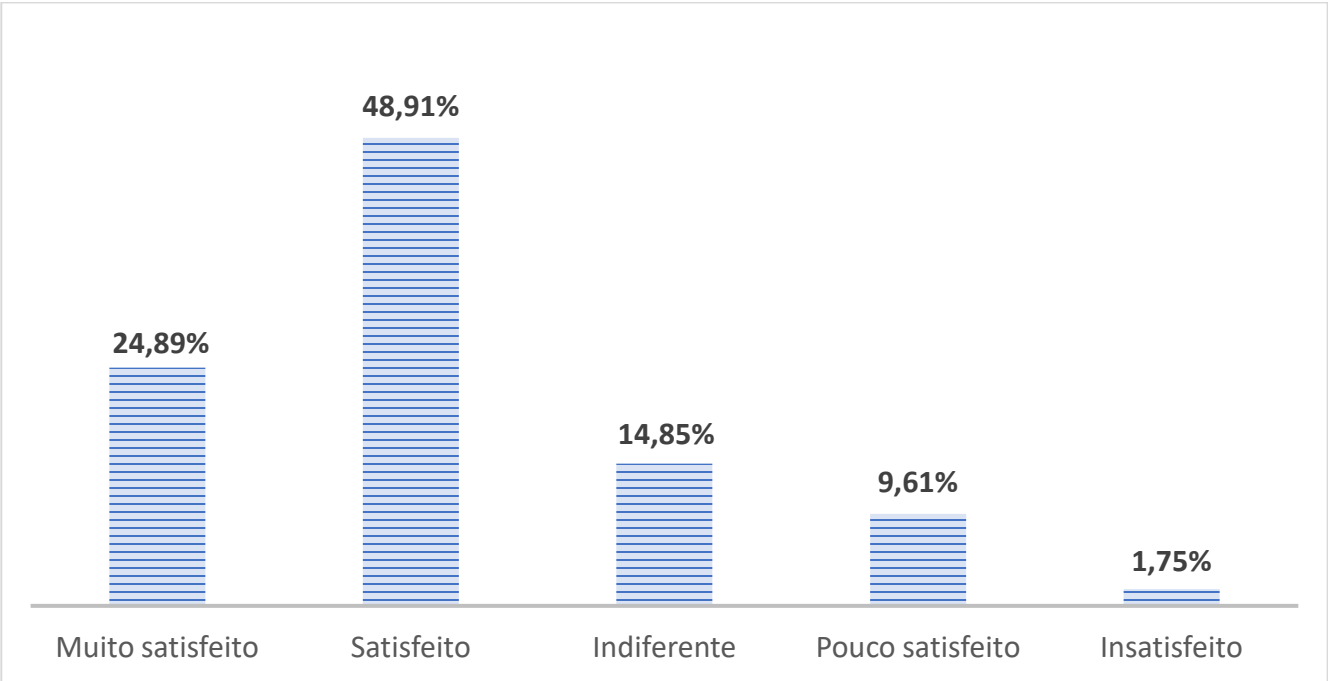
18. As refresqueiras foram adquiridas e pretendemos servir suco todos os dias a partir de março de 2026. Quais os sabores de sua preferência?



19. Se o RU passar a servir almoço dia de sábado, você:



20. Considerando todas as ações, melhorias e investimentos voltados ao RU, pela gestão 2022/2026, você está:



AVALIAÇÃO DA GESTÃO EM RELAÇÃO AO RU	CCA	CCB	CCE	CCH	CCS	CSA	CTC	ADM CENTRAL
Aprovação	94,74%	66,67%	87,50%	60,72%	75,76%	70,37%	70,96%	100,00%
Indiferença	5,26%	14,29%	17,86%	34,70%	17,78%	11,11%	25,81%	0,00%
Reprovação	0,00%	19,05%	12,50%	21,43%	6,60%	18,52%	3,23%	0,00%

- Aprovação = Muito satisfeito e satisfeito;
- Indiferença = Indiferente;
- Reprovação = Pouco satisfeito e insatisfeito.

AVALIAÇÃO DA GESTÃO EM RELAÇÃO AO RU	ALUNOS DE GRADUAÇÃO	ALUNOS DE PÓS	AGENTES UNIVERSITÁRIOS	DOCENTES	COMUNIDADE EXTERNA
Aprovação	69,67%	80,00%	100,00%	75,00%	75,00%
Indiferença	16,85%	10,00%	0,00%	25,00%	25,00%
Reprovação	13,49%	10,00%	0,00%	0,00%	0,00%

21. De 0 a 10, qual a probabilidade de você recomendar o RU da UEM para um colega?

ESCALA	PROBABILIDADE
10	36,68%
9	10,92%
8	21,40%
7	11,35%
6	5,68%
5	3,93%
4	4,80%
3	2,62%
2	0,40%
1	2,18%

22. Alguma sugestão sobre o RU ou o cardápio? (não é obrigatório)

Não registraram comentários (92 usuários)	40,18%
Reduzir o preço	17,44%
Mais opções no cardápio (como lasanha e macarronada com almôndegas vegetariana)	16,28%
Melhorar a qualidade dos pratos	10,47%
Melhorar a qualidade dos alimentos	10,47%
Elogios	9,30%
Aumentar os pratos com frango	5,81%
Servir filé de tilápia mais vezes	4,65%
Disponibilizar batata-palha, azeite e farofa	4,65%
Mais sobremesas de gelatina	3,49%
Melhorar a limpeza das bandejas	2,33%
Aumentar a porção de proteínas	2,33%
Realizar campanha para reduzir o desperdício de alimentos	2,33%
Ampliar o horário noturno	2,33%
Servir limão no dia do peixe	2,33%
Melhorar a higiene dos alimentos	1,16%
Servir mesmo cardápio do almoço na janta	1,16%
Servir almoço e jantar aos sábados	1,16%
Retirar o <i>steak</i> de frango do cardápio	1,16%
Servir mais <i>steak</i> de frango	1,16%

* A proporção das sugestões/reclamações é em relação ao total dos comentários (137 usuários).

Contato:

escritoriodeprojetos@uem.br | sec-dct@uem.br