

4^{ème} ENQUETE DE SATISFACTION - JUIN 2023

153 questionnaires de satisfactions retournés :

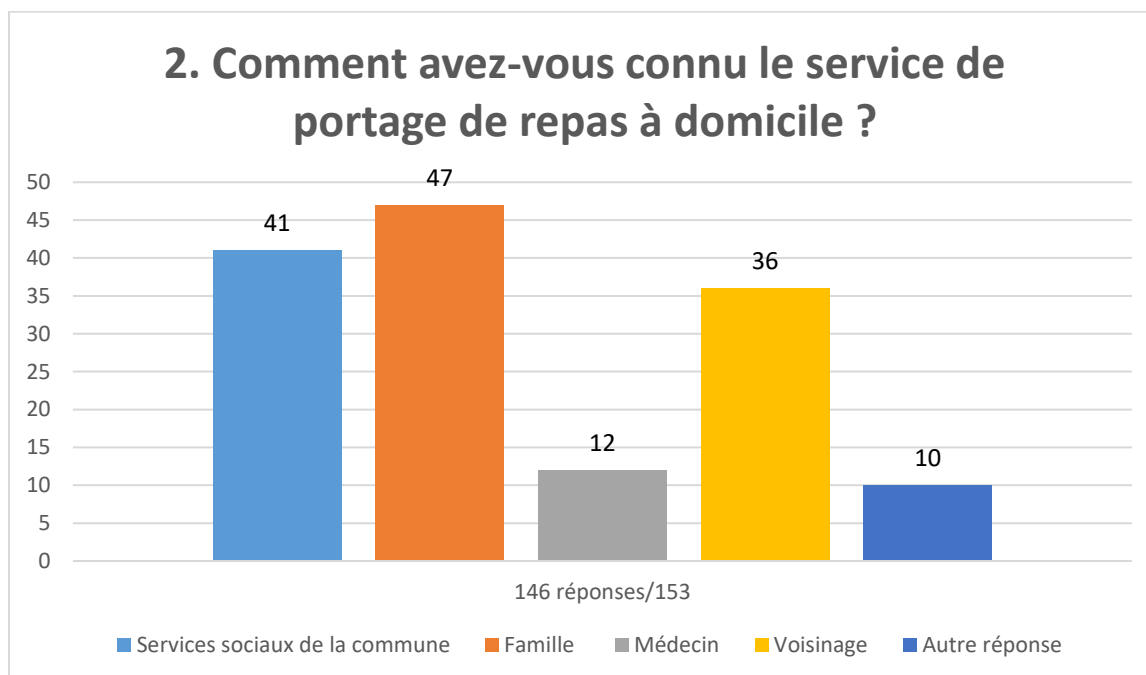
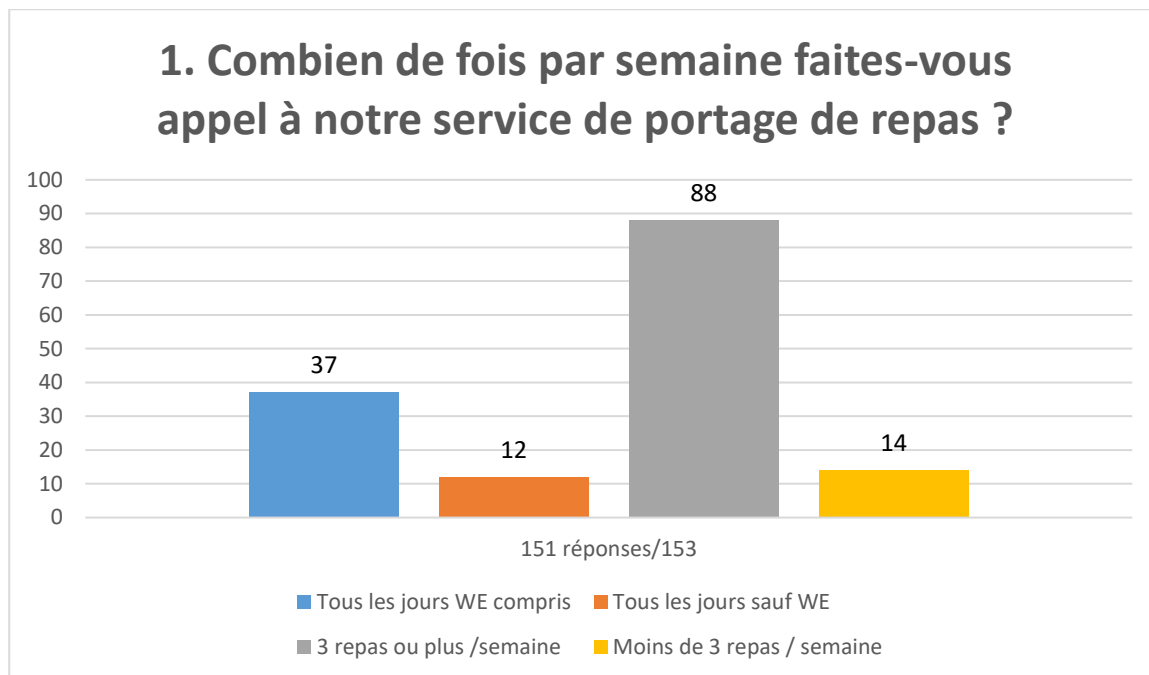
T1 => 34

T2 => 42

T3 => 35

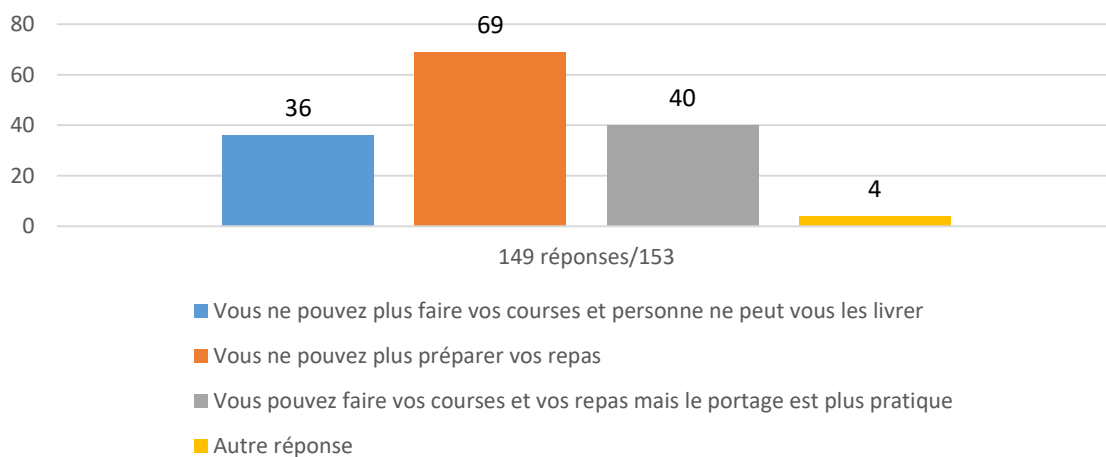
T4 => 30

T5 => 12



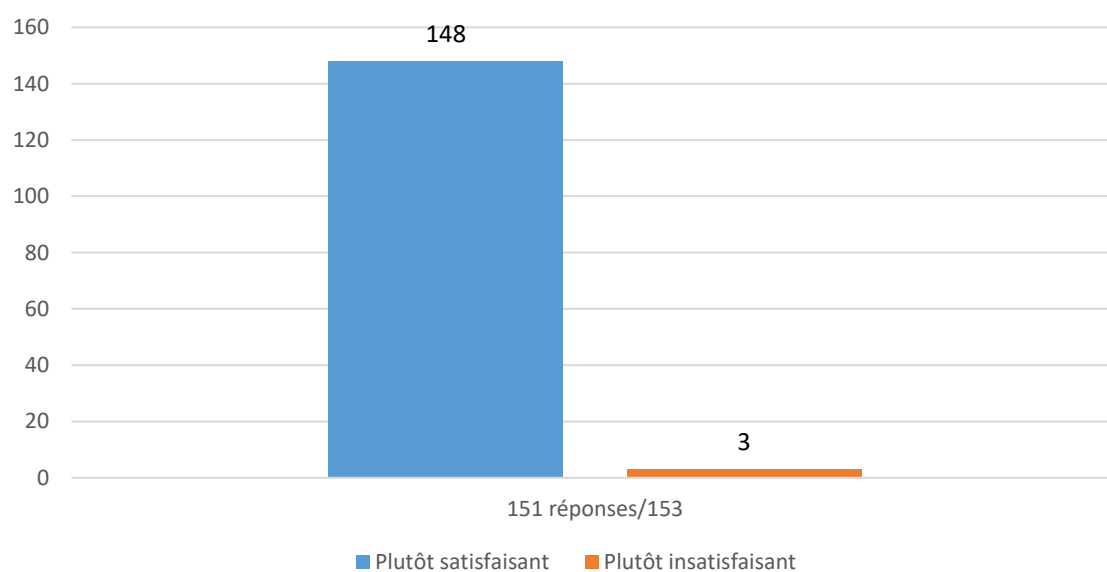
Autres réponses : APA / Amis / internet / Aide à domicile

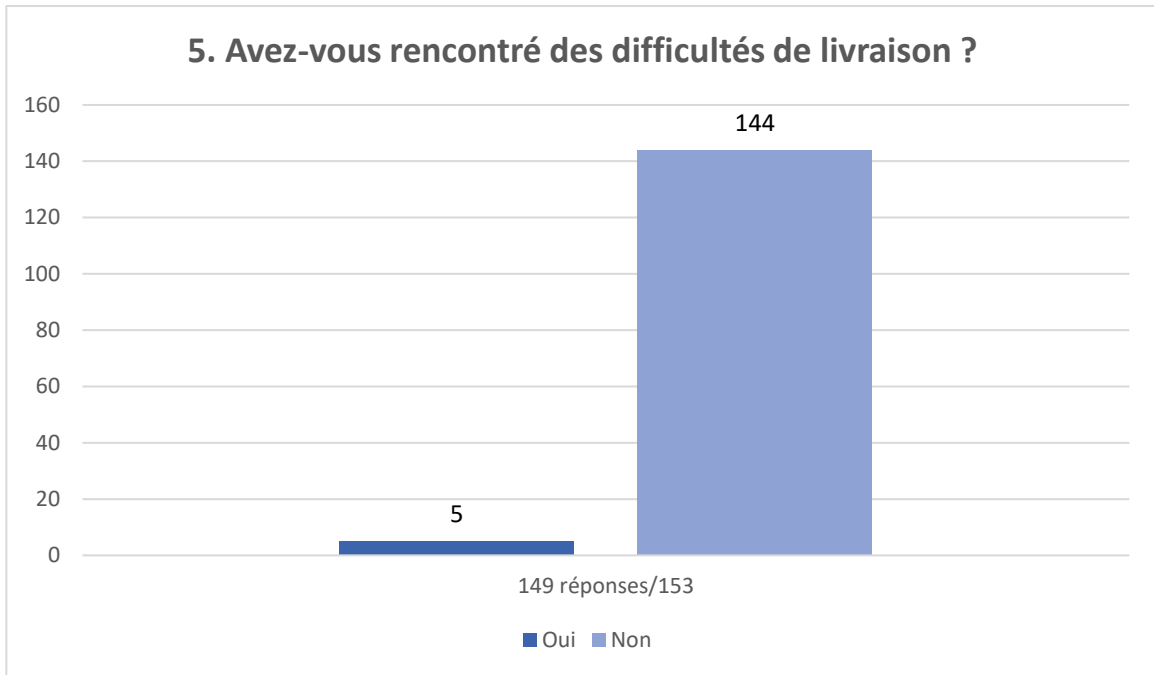
3. Pourquoi avez-vous recours au service de portage de repas à domicile ?



Autres réponses : Pratique à la mauvaise saison / Soulagement / Moins de fatigue.

4. Que pensez-vous de nos intervenants?





6. Le tarif vous paraît-il :

À 92% le tarif paraît normal en 2023.

7. Les informations concernant les conditions du portage de repas à domicile vous semblent-elles claires ?

À 95% les informations paraissent claires en 2023.

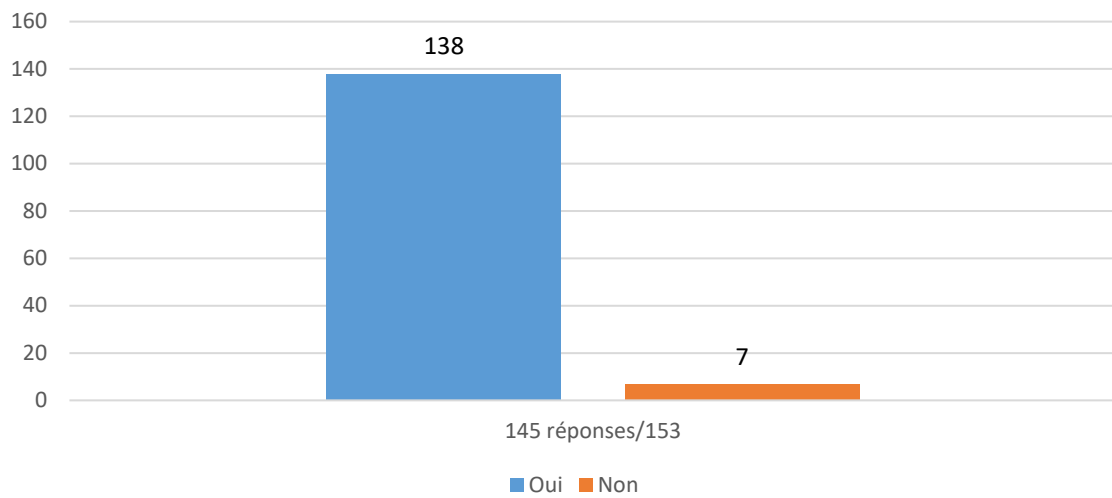
8. Si « non », quels sont les points qui ne vous semblent pas clairs ?

En 2023 : « Je ne comprends pas pourquoi l'horaire n'est pas toujours le même ».

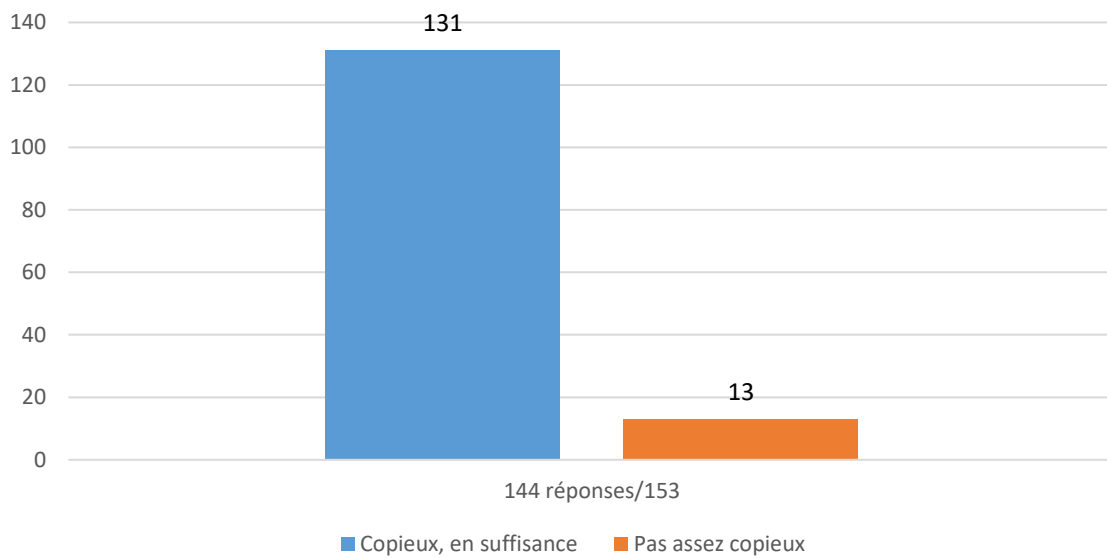
9. Quelle impression générale avez-vous de ce service ?

À 90% le service est bon en 2023.

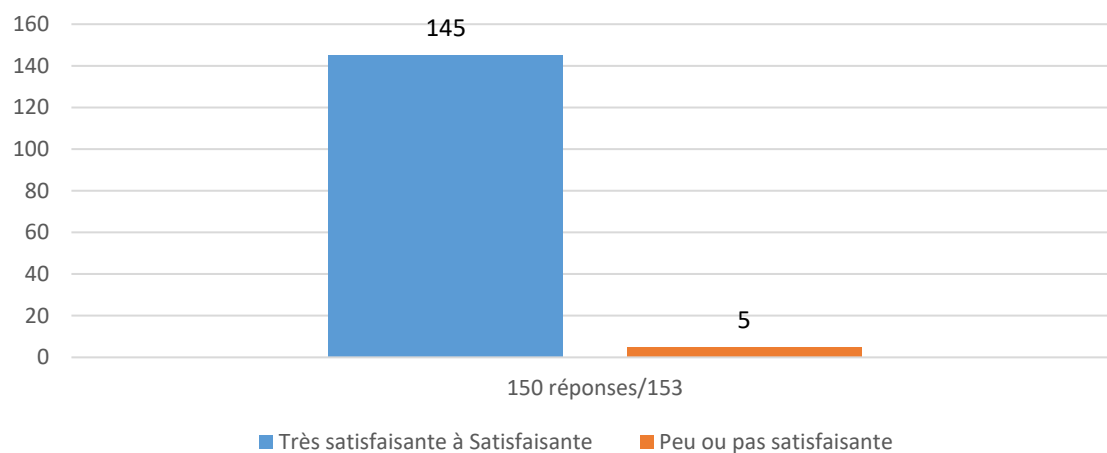
10. Êtes-vous satisfait de la composition de nos repas (potage + plat) ?



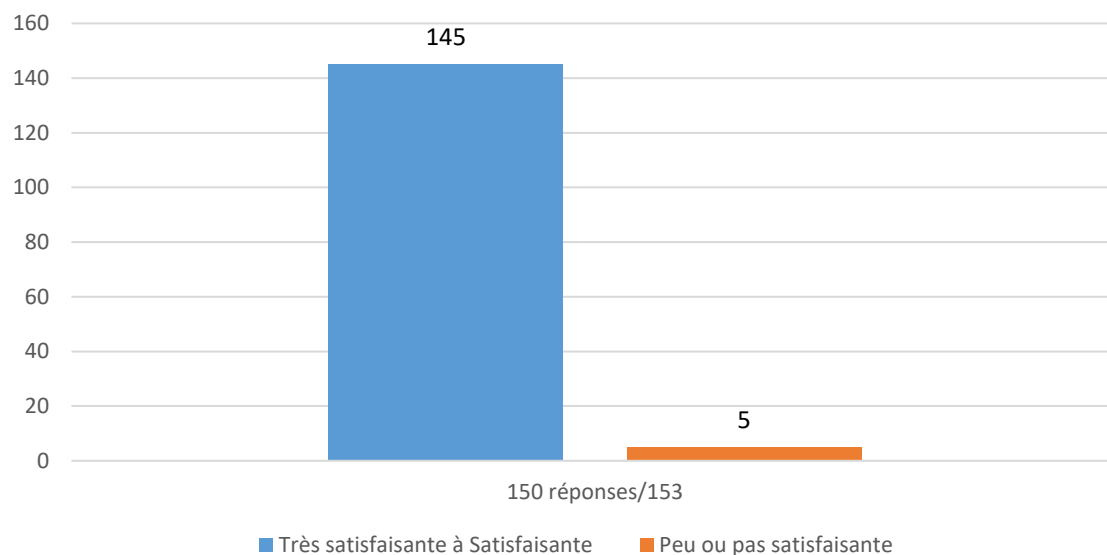
12. Dans leur ensemble, les plats sont-ils :



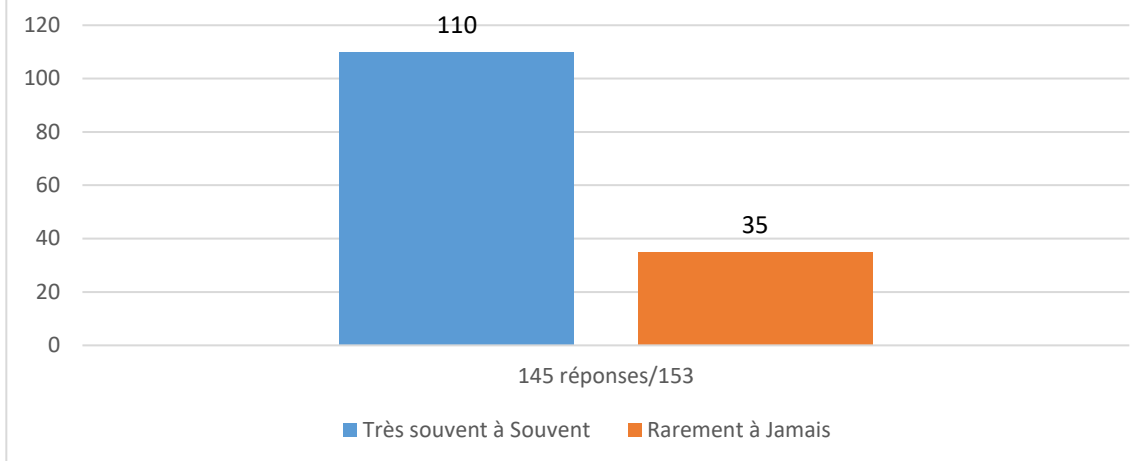
13. Dans son ensemble, la qualité des produits vous paraît-elle :



14. Le goût des plats servis est :



15. Vous arrive-t-il de trouver que les aliments des repas livrés sont trop durs à mastiquer ?



Remarques enquêtes satisfaction DSP AUTUN

Concernant l'organisation :

- Présence d'un bureau pour voir la secrétaire est apprécié (explications, facturation, etc.).
- Le bureau est plus facilement joignable qu'avant par téléphone pour certains mais toujours difficile à joindre selon une personne.
- « Bien pratique de se faire livrer. J'apprécie que les horaires et les jours soient fixes. Ça me permet de m'organiser ».
- « Trop tôt le matin, il faudrait passer pas avant 10h ».

Concernant les produits :

- Aliments difficiles à mâcher (haricots / viande).
- Manque de choix au niveau des fruits.
- Alternier les recettes pour le potage en option.
- Trop de sauce.
- Manque de cuisson.
- Souhait de pouvoir choisir un fruit et un dessert.
- « Content de la qualité ».
- Pas assez diversifié (fruits, compotes).

Concernant les repas hospitaliers :

- Quelques ratés au niveau du « mixage » des aliments
- Le goût est moins apprécié que les repas de la Cuisine Centrale.
- « Pourquoi ai-je deux jours de suite le même menu ? ».