



# ENQUÊTE DE SATISFACTION

Enquête effectuée au RIL du 29 mars au 04 Avril entre 11h30 et 14h

## Les points à améliorer au RIL

### La cuisine

Qualité de cuisson des plats	18	Cuisson des légumes verts	1
Quantité des portions (en fonction du personnel	15	Température de la salade de fruit trop basse	1
Quantité viande/poisson insuffisante	12	Pizza trop cuites	1
Plus de bio (quitte à augmenter le prix)	11	Eviter les traces de grill sur les steaks	1
Variété des desserts	7	Le poisson a bcp d'arrêtes	1
Avoir un meilleur pain	5	Davantage de purée maison	1
Verre de jus d'orange petit	5	Davantage de compote maison	1
Plus de légumes dans les portions	3	Fraicheur des légumes	1
Entrées et desserts (qualité)	3	Qualité gustative des soupes	1
Qualité des légumes proposés	3	Marre du jambon et œufs toute l'année	1
Qualité des aliments	3	Varié les crudités	1
Diversité des plats	3	Trop de sauce dans les viandes	1
Plus de simplicité	3	Légumes et pâtes trop gras	1
Equilibre des plats	3	Les pâtes	1
Ce serait bien de pouvoir emporter plats du jour	3	Parfois trop de plats préparés	1
Café avec viennoiseries ou chocolat	3	Plus de lasagnes	1
Garniture des pizzas trop pauvre	2	Plus de variété	1
Un peu plus de beurre dans les plats	2	Diversité des salades	1
Diversité des légumes	2	Diversité des accompagnements	1
Choix des périphériques	2	Impossibilité d'avoir grillades et pâtes	1
Impossibilité de prendre des pâtes nature en accompa	2	Possibilité d'avoir un accompagnement avec lasagnes	1
Pâtes et riz secs	2	Plus de riz à la place du blé	1
Assortiment viandes/légumes (lentilles poisson beurk)	2	Supprimer la malbouffe (wraps, pizza, burgers)	1
Rareté lentilles/épinards	2	Trop de sel (plats)	1
Pb végétarien : lardons, crevettes, lardons dans les salades	2	Manque de condiments dans les sauces (cornichons etc)	1
Jus de fruits autre que Orange	2	Assaisonnements parfois déséquilibrés	1
Manque de grillades (poulet/steaks/dinde etc...)	1	Proposer des plats régime	1
Wok trop peu cuit	1	Manque de protéines quand pâtes à "L'instant"	1
Saisonnalité	1	Eviter de proposer des poissons et/ou fruits de mer partout	1
Plats à emporter parfois peu frais	1		



# ENQUÊTE DE SATISFACTION

Enquête effectuée au RIL du 29 mars au 04 Avril entre 11h30 et 14h

## Les points à améliorer au RIL

<b>Information</b>	<i>réponse</i>
Temps de défilement sur les écrans	<b>12</b>
Ecart entre menus et réalité	<b>9</b>
Etiquettes pas assez explicites	<b>3</b>
Ecriture plus grande sur les écrans	<b>2</b>
Préciser quand le poisson est frais ou surgelé	<b>2</b>
Infos des pdts sur rilonline (absence logo et provenance)	<b>2</b>
Information sur les sauces (composition)	<b>2</b>
Ecran qui récapitule mal les menus	<b>1</b>
Affichage des produits périphériques	<b>1</b>
Allergènes non signalés à l'Express	<b>1</b>
Plus d'infos sur le bio	<b>1</b>
Info sur les calories des plats	<b>1</b>
Rendre plus facile l'inscription pour les stagiaires (CB...)	<b>1</b>
Info sur les repas "régime"	<b>1</b>
Avoir connaissance des légumes en 1 seul coup d'œil	<b>1</b>
Information sur la composition des jus de fruits (allergies)	<b>1</b>

<b>Personnel</b>	<i>réponse</i>
Il ne reste pas grand-chose à 12h45	<b>14</b>
Amabilité	<b>12</b>
Tri sélectif	<b>6</b>
Distributeur pour mayo peu efficace	<b>2</b>
Comportement du gérant	<b>1</b>
Ravitaillement (fromage blanc/salades)	<b>1</b>
Compost	<b>1</b>
Prix (policiers) revoir à la baisse	<b>1</b>
A l'ouverture les salades ne sont pas toujours prêtes	<b>1</b>
Accepte le paiement en espèces	<b>1</b>

<b>L'environnement</b>	<i>réponse</i>
Accès terrasse pour le café	<b>13</b>
Température de la salle (froid)	<b>12</b>
Organisation par grande affluence (bouchon, attente)	<b>12</b>
Disposition sauces/assaisonnement sortie des caisses	<b>12</b>
Organisation du self	<b>10</b>
Luminosité (trop agressive)	<b>9</b>
manque de place en salle (heure de pointe)	<b>9</b>
File d'attente pas assez démarquée (entrée/desserts)	<b>8</b>
Plus de place pour manger à plusieurs	<b>8</b>
Accès aux entrées plateau difficile	<b>4</b>
Coin café plus agréable	<b>2</b>
Emplacement pour fauteuil roulant	<b>1</b>
Acoustique	<b>1</b>
Stand l'Instant	<b>1</b>
Plus d'espace pour les vêtements (hiver)	<b>1</b>
Les chaises pas pratiques, collent au sol	<b>1</b>
Faire 2 stands pour se servir des fruits en vrac	<b>1</b>
Proximité des tables du restaurant (trop serrée : intimité)	<b>1</b>