

RAPPORT ANNUEL
2018 / 2019



SONDAGE ALIMENTAIRE

Revue des services alimentaires de Polytechnique Montréal



TABLE DES MATIÈRES

Mot du début	2
Communication	3
Des initiatives durables	4
Satisfaction	6
Portrait des répondants	7
Avenir des services alimentaires	10

* Sondage effectué du 11 mars 2019 au 25 mars 2019 auprès de 1224 répondants

MOT DU DÉBUT

Une courte introduction de la gouvernance des services alimentaires

▶ Cette année est la dernière pour Aramark et pour moi-même à Polytechnique.

L'heure est donc au bilan.

C'est avec grande fierté que je regarde toutes les améliorations aux services alimentaires qui ont été accomplies lors des dernières années par notre équipe : l'implantation du Loretta, la refonte totale de l'offre du service traiteur, l'instauration du campus équitable et j'en passe bien d'autres.

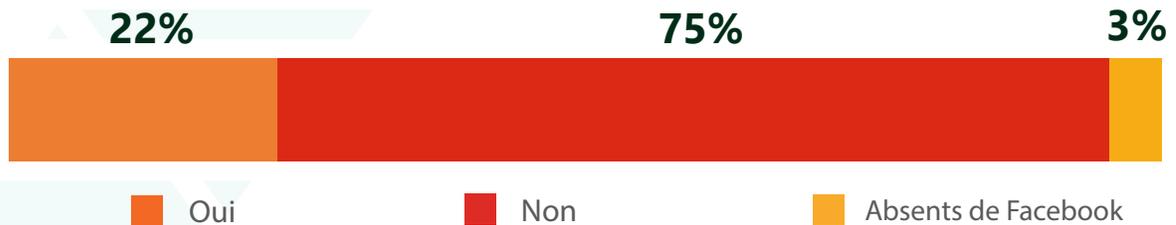
La personnalisation de notre offre alimentaire pour l'adapter à la réalité de la diversité polytechnicienne a toujours été notre priorité et la variété des produits offerts dans les différents points de vente illustre bien ce succès.

Je tiens à remercier l'ensemble de la communauté polytechnicienne pour ses commentaires qui nous ont permis de redéfinir nos services en continu pour se rapprocher des besoins et attentes de tout un chacun.

En vous souhaitant à tous un excellent été et de futurs services alimentaires à la hauteur de vos espérances.

Martine Proulx
Gestionnaire des services alimentaires
Aramark Québec

► COMMUNICATION



Abonnement à la page « J'ai Faim POLY MTL »

- 70 % sont satisfaits du traitement des plaintes
- 65 % trouvent aisément l'information sur les aliments que contiennent leurs menus
- 64 % trouvent facilement l'information pertinente relative à leurs restrictions alimentaires
- 34 % trouvent rapidement les prix des items qu'ils désirent acheter

Addition des « Satisfait » et « Très satisfait » avec retrait des « Acceptable » et « Ne s'applique pas »

▶ DES INITIATIVES DURABLES

▶▶ SENSIBILISATION DES RÉPONDANTS FACE AUX INITIATIVES

LUNDIS SANS VIANDE

62%

CAMPUS ÉQUITABLE

55%

TAXE VERTE

64%

▶▶ QU'EST-CE QUE REPRÉSENTE LE CAMPUS ÉQUITABLE À POLYTECHNIQUE ?



100 %
du café équitable



au moins 1 marque de
chocolat équitable



au moins 3
sortes de thé équitable



1 semaine du campus équitable

► SATISFACTION

Portrait de la performance globale des services alimentaires

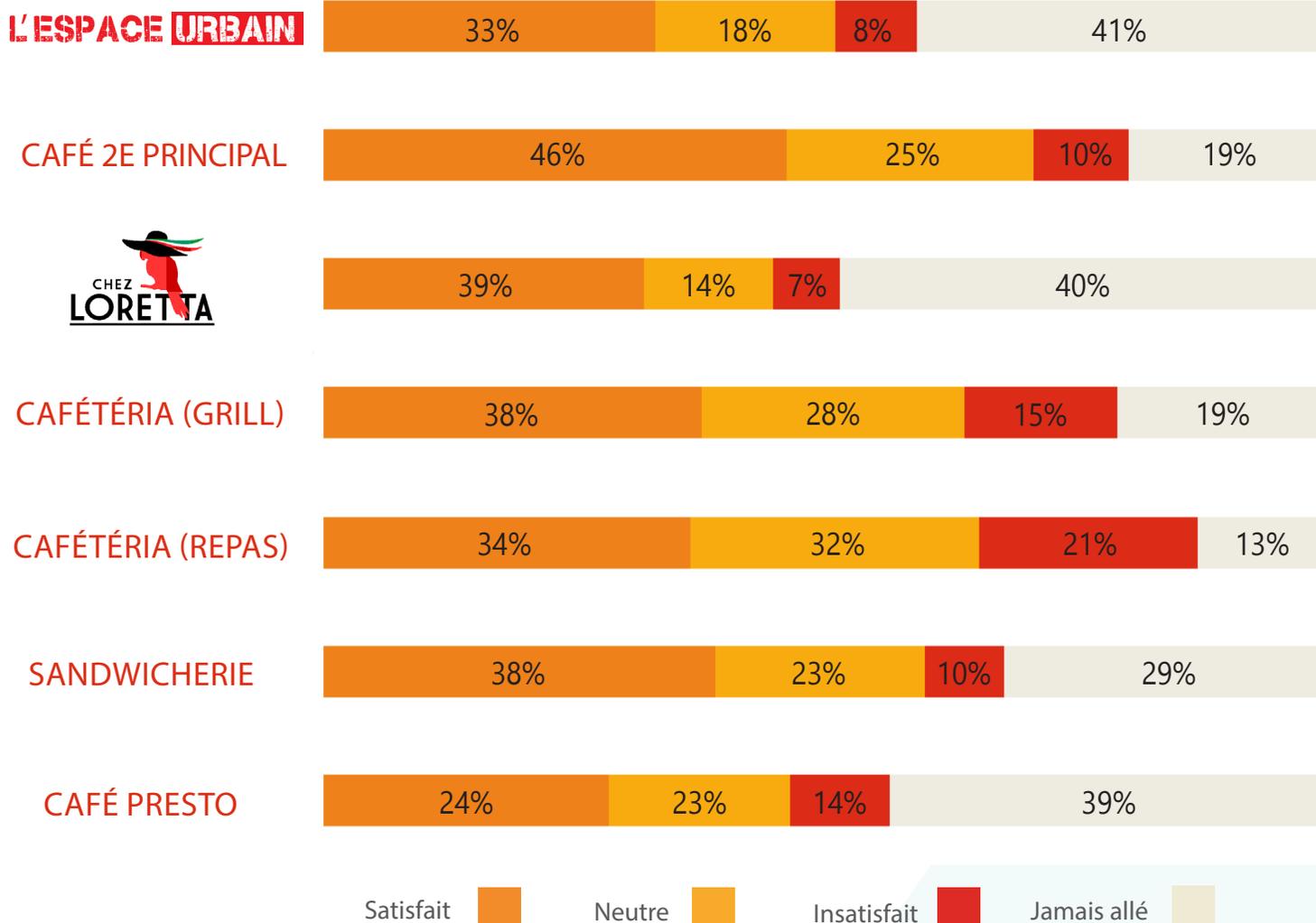
► 3.5 / 5

Note moyenne accordée
aux services alimentaires

3,1 / 5 ◀

Note moyenne accordée
à la qualité générale du café

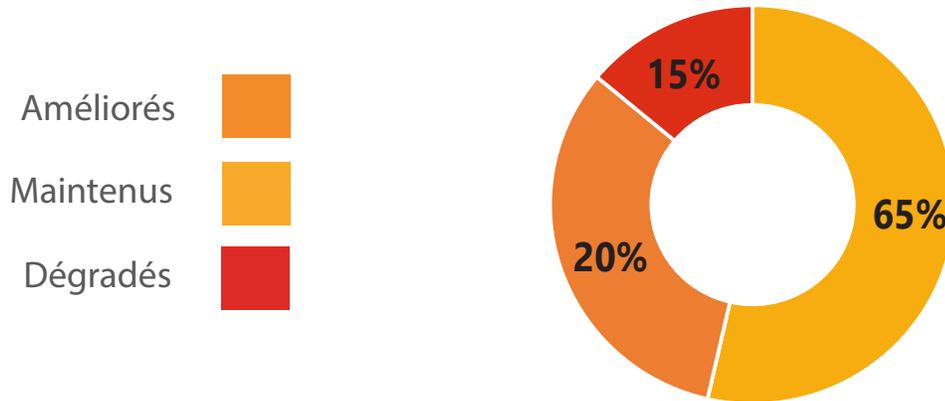
►► DÉTAIL PAR POINT DE VENTE



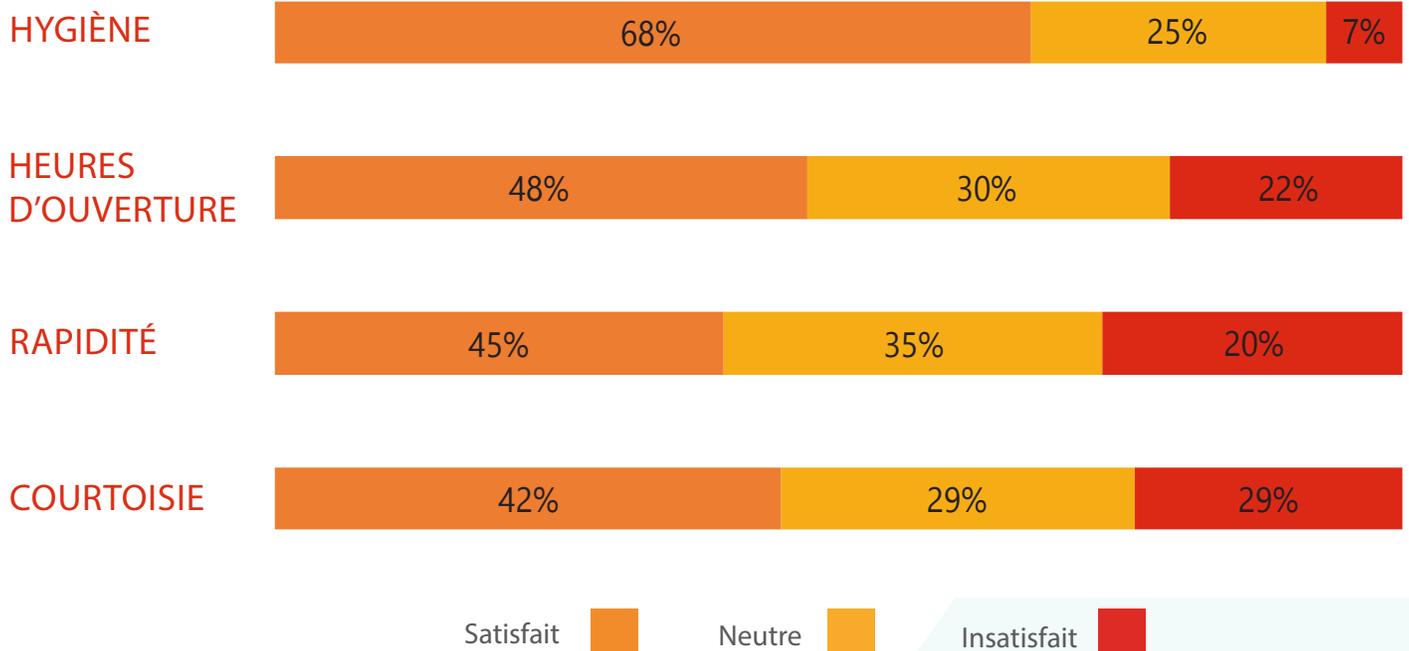
► SATISFACTION

Portrait de la performance globale des services alimentaires

►► AMÉLIORATION DES SERVICES DEPUIS L'AN DERNIER



►► SERVICE CLIENT



▶ PORTRAIT DES RÉPONDANTS

▶▶ REPAS MANGÉS ET ACHETÉS À POLYTECHNIQUE PAR SEMAINE

MATIN

1 Repas acheté et mangé
au déjeuner en moyenne



MIDI

2 Repas achetés et 4 mangés
au diner en moyenne



SOIR

1 Repas acheté et mangé
au souper en moyenne

► PORTRAIT DES RÉPONDANTS



45 %
sont des femmes



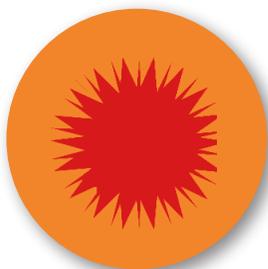
46%
ont plus de 25 ans



88 %
sont des étudiants, tous cycles
confondus



8 %
consomment de
la viande halal



9 %
présentent une allergie ou
une intolérance alimentaire



9 %
sont végétariens
ou végétaliens

► PORTRAIT DES RÉPONDANTS



19%
n'utilisent jamais les
services alimentaires



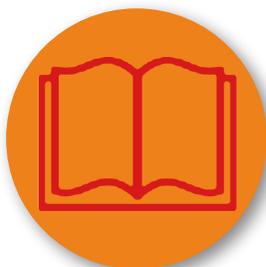
1
repas complets par semaine
achetés en moyenne



22 %
ont déjà utilisé le service
traiteur d'Aramark



3
items divers par semaine
achetés en moyenne



33%
mangent en classe le midi



18%
mangent à leur bureau le midi

▶ AVENIR DES SERVICES

Afin de mieux orienter la gouvernance, la population a été sondée sur des questions vitales aux services alimentaires

▶▶ ASPECTS LES PLUS IMPORTANTS DANS LES SERVICES ALIMENTAIRES

Les répondants ont indiqué que les deux éléments les plus importants pour eux dans les services alimentaires sont :

- 1) Qualité
- 2) Prix

▶▶ PROJETS À DÉVELOPPER

RESTAURANT-BAR

SOUHAITÉ PAR

41% des employés et des professeurs

43% des étudiants

CAFÉ-ÉTUDIANT

SOUHAITÉ PAR

43% des employés et des professeurs

59% des étudiants

MINI-ÉPICERIE/DÉPANNEUR

SOUHAITÉE PAR

55% des employés et des professeurs

50% des étudiants



Rédaction et graphisme : Léandre Tarpin-Pitre

Photographies : Poly-Photo

Publié par l'Association étudiante de Polytechnique



facebook.com/JPOLYMTL/