

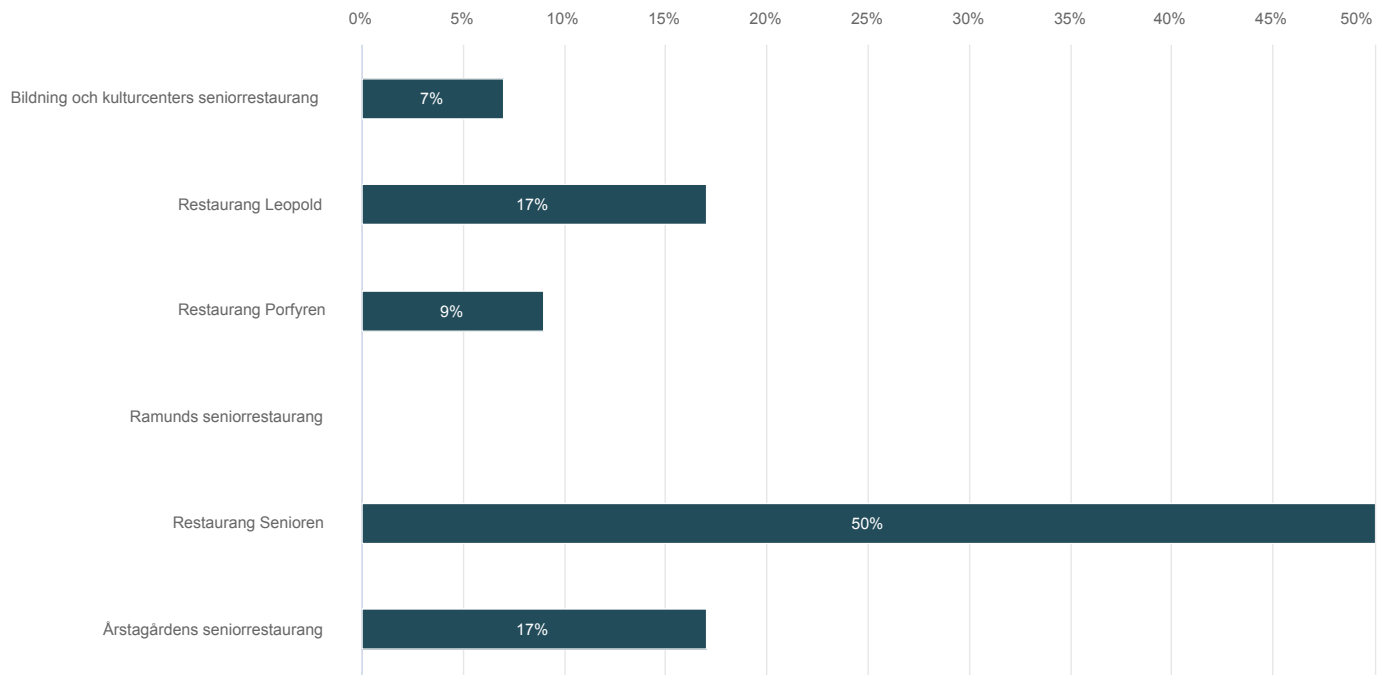
Snabbrapport

Seniorenkät 2019

Totala antalet respondenter: 283

1. Jag besöker idag restaurang:

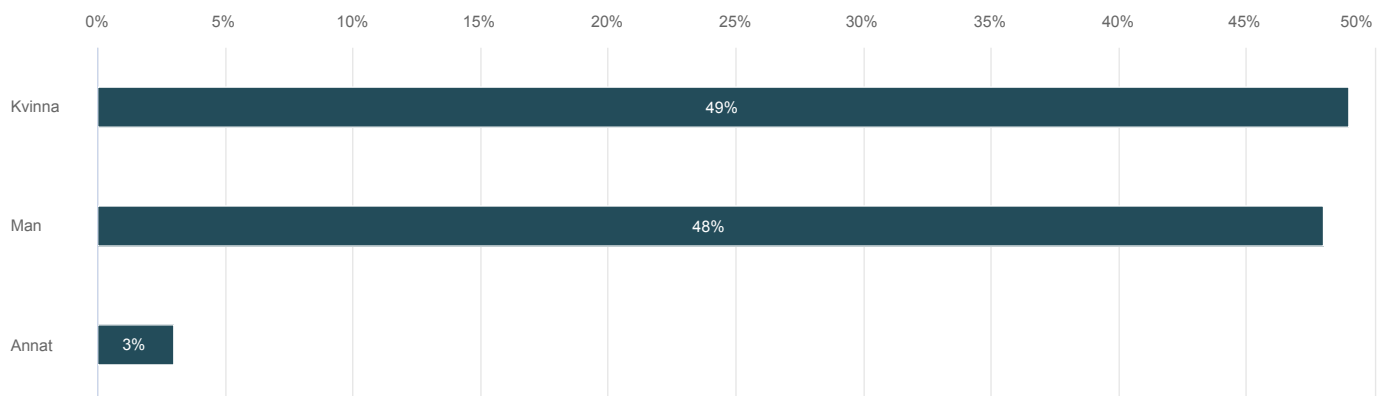
Antal svar: 283



	n	Procent
Bildning och kulturcenters seniorrestaurang	20	7,07%
Restaurang Leopold	48	16,96%
Restaurang Porfyren	26	9,19%
Ramunds seniorrestaurang	0	0%
Restaurang Senioren	142	50,17%
Årstagårdens seniorrestaurang	47	16,61%

2. Jag är?

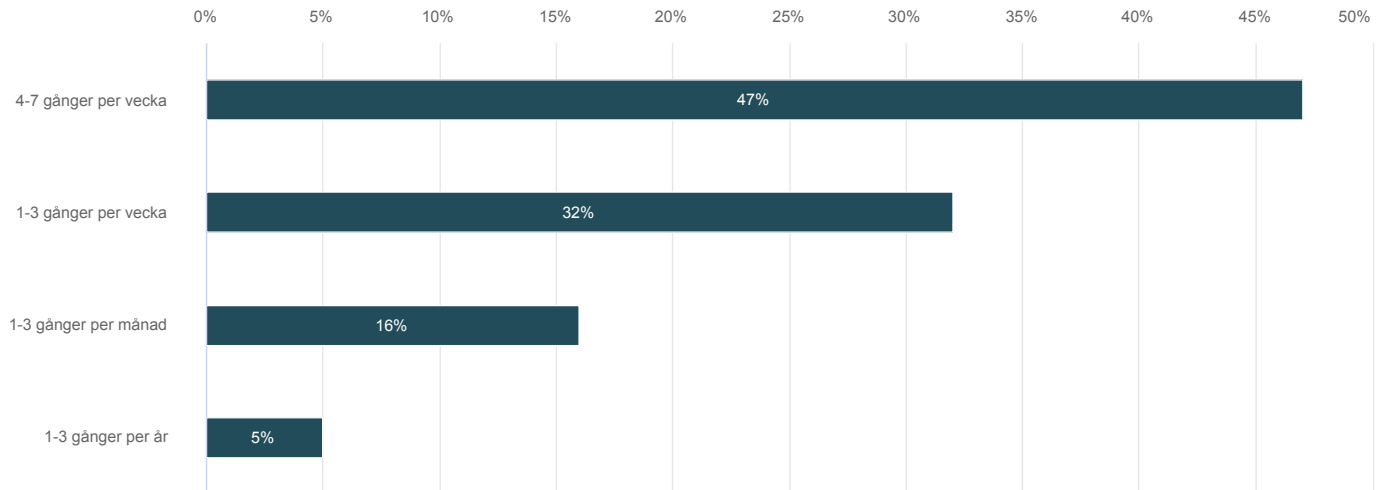
Antal svar: 282



	n	Procent
Kvinna	138	48,93%
Man	136	48,23%
Annat	8	2,84%

3. Hur ofta äter du på restaurangen?

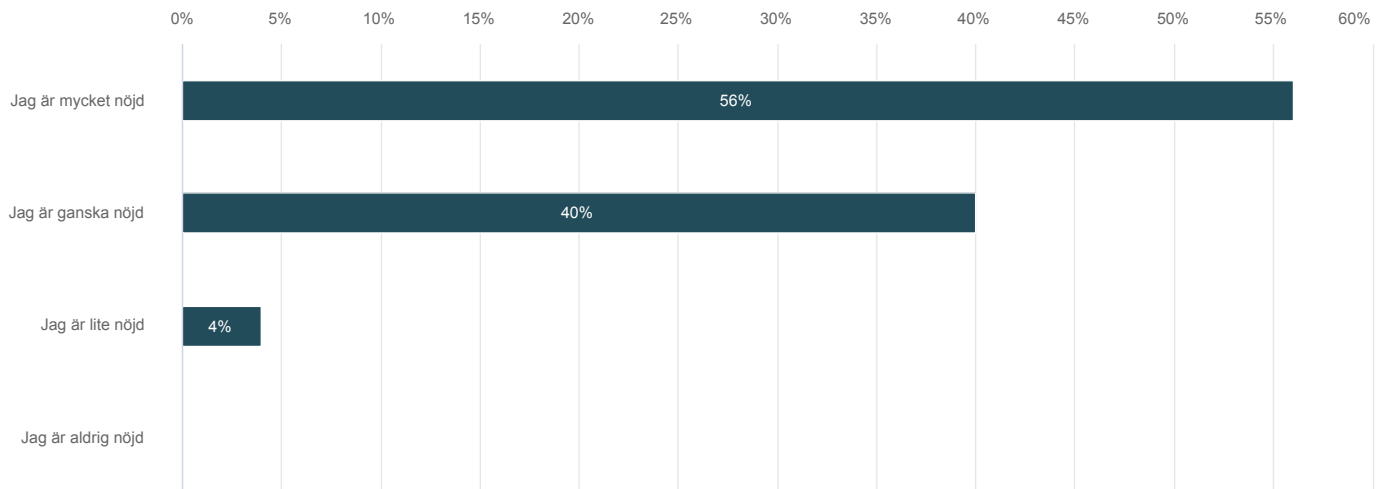
Antal svar: 282



	n	Procent
4-7 gånger per vecka	133	47,16%
1-3 gånger per vecka	89	31,56%
1-3 gånger per månad	45	15,96%
1-3 gånger per år	15	5,32%

4. Vad tycker du om maten?

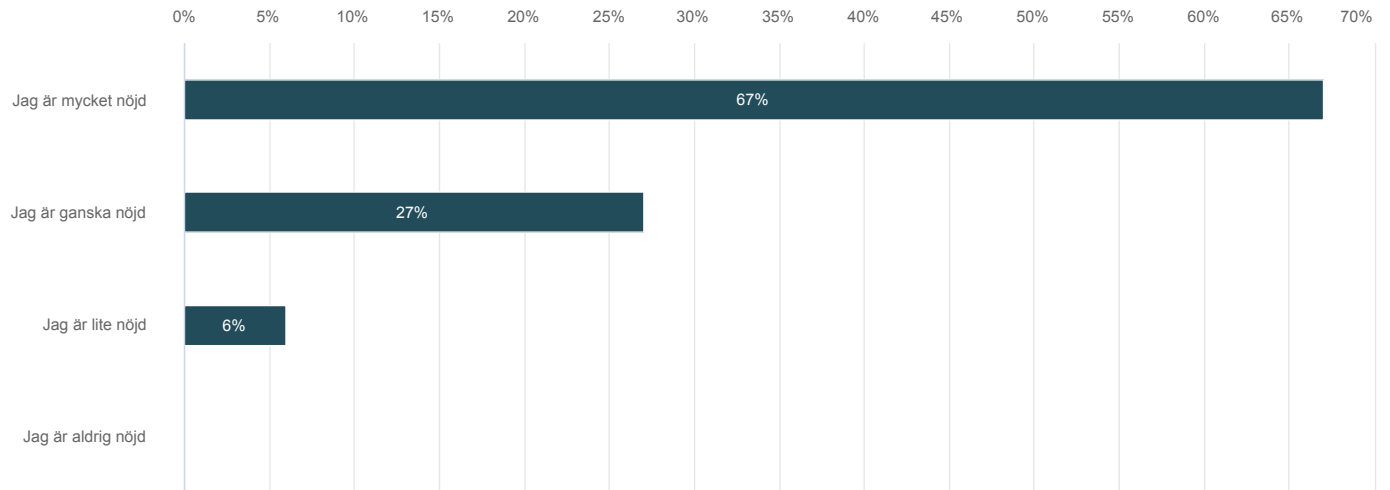
Antal svar: 278



	n	Procent
Jag är mycket nöjd	155	55,75%
Jag är ganska nöjd	110	39,57%
Jag är lite nöjd	12	4,32%
Jag är aldrig nöjd	1	0,36%

5. Vad tycker du om salladsbuffén?

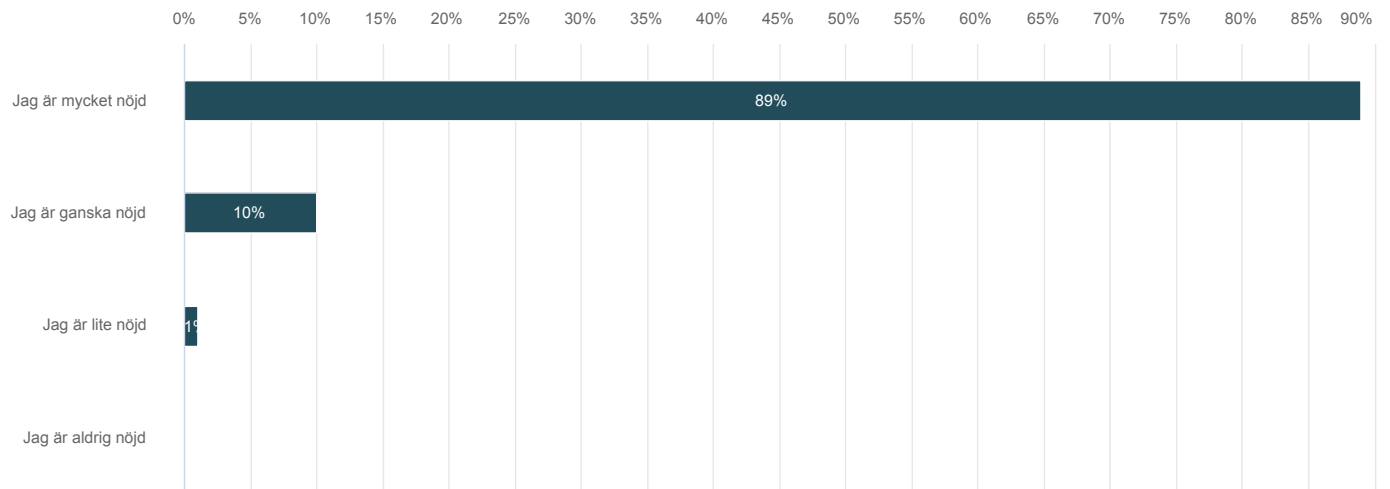
Antal svar: 275



	n	Procent
Jag är mycket nöjd	184	66,91%
Jag är ganska nöjd	73	26,55%
Jag är lite nöjd	17	6,18%
Jag är aldrig nöjd	1	0,36%

6. Är restaurangpersonalen vänliga och hjälpsamma mot dig?

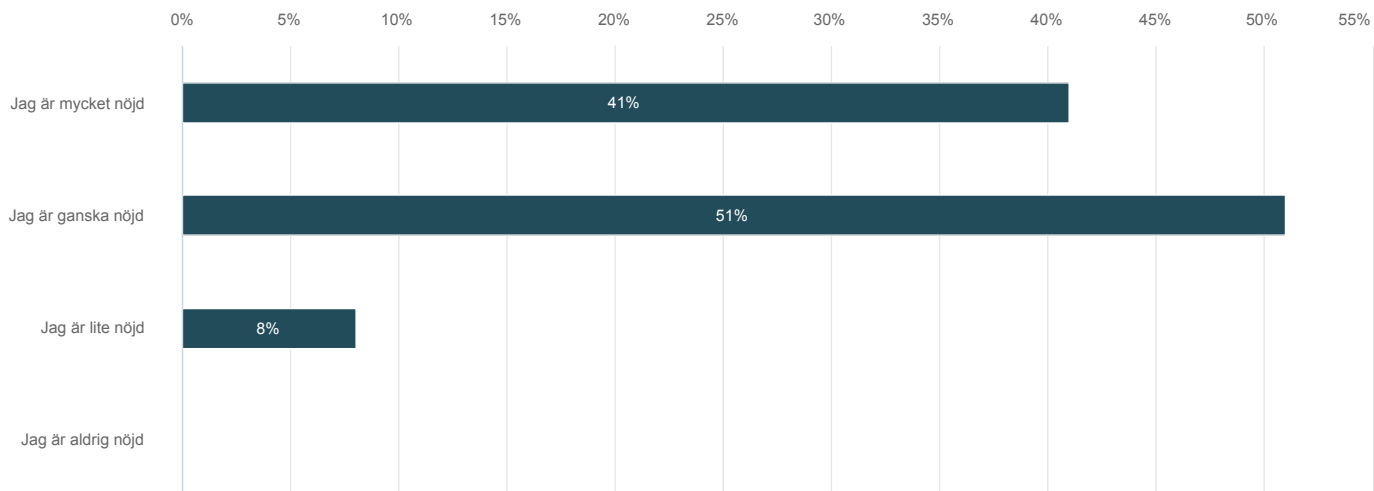
Antal svar: 280



	n	Procent
Jag är mycket nöjd	249	88,93%
Jag är ganska nöjd	27	9,64%
Jag är lite nöjd	4	1,43%
Jag är aldrig nöjd	0	0%

7. Vad tycker du om utbudet på menyn?

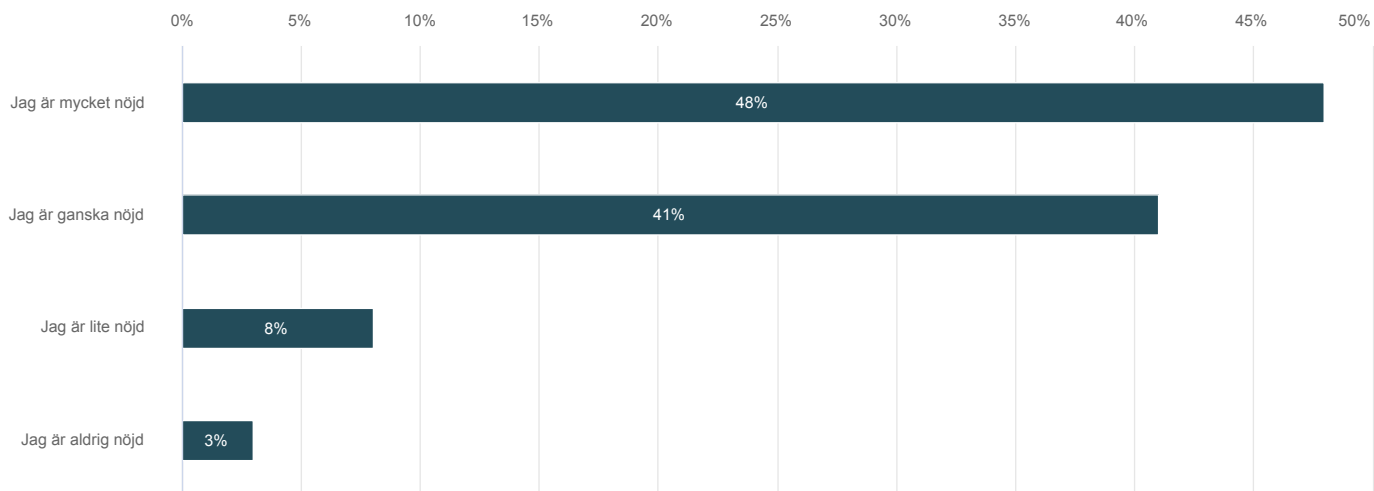
Antal svar: 276



	n	Procent
Jag är mycket nöjd	113	40,94%
Jag är ganska nöjd	139	50,36%
Jag är lite nöjd	23	8,34%
Jag är aldrig nöjd	1	0,36%

8. Hur tycker du ljudnivån är på restaurangen?

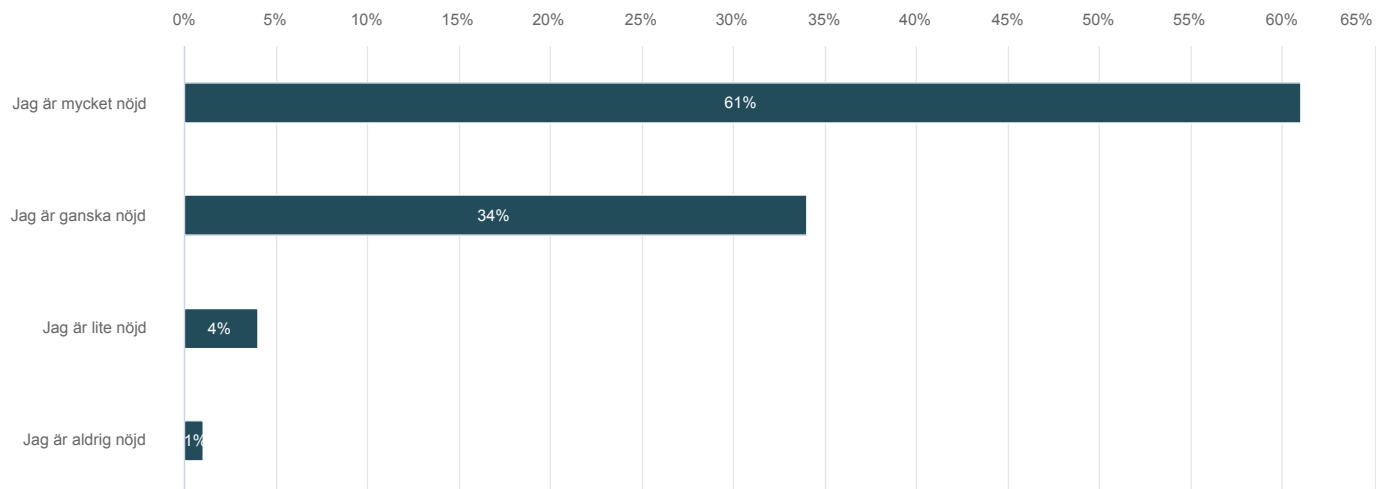
Antal svar: 278



	n	Procent
Jag är mycket nöjd	134	48,2%
Jag är ganska nöjd	115	41,37%
Jag är lite nöjd	21	7,55%
Jag är aldrig nöjd	8	2,88%

9. Hur tycker du framkomligheten är på restaurangen?

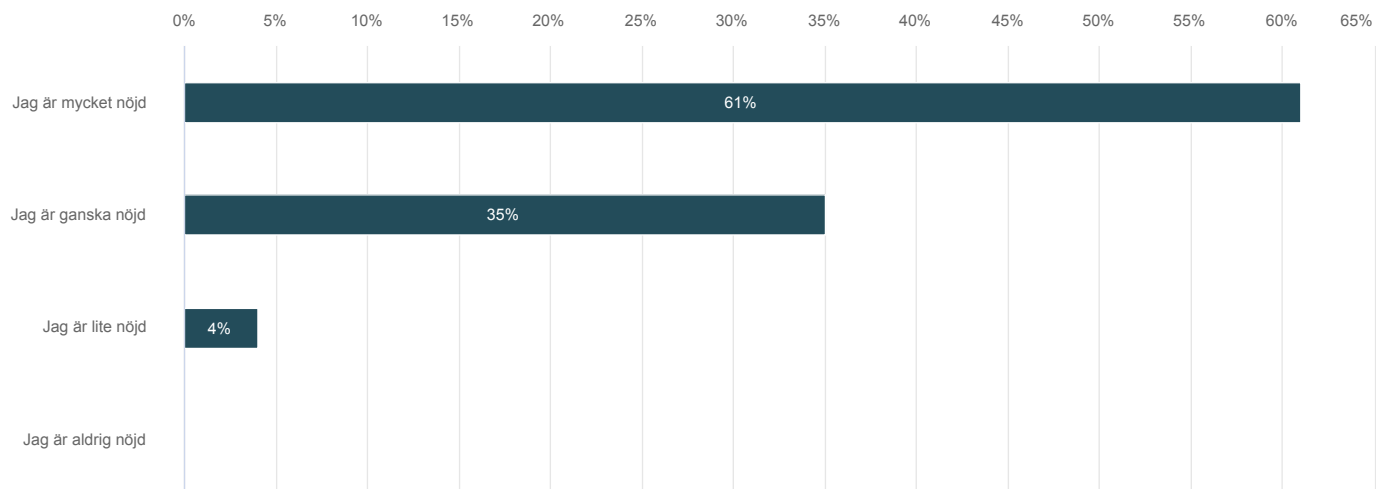
Antal svar: 277



	n	Procent
Jag är mycket nöjd	168	60,65%
Jag är ganska nöjd	94	33,94%
Jag är lite nöjd	11	3,97%
Jag är aldrig nöjd	4	1,44%

10. Vad är ditt helhetsintryck av maten och restaurangen?

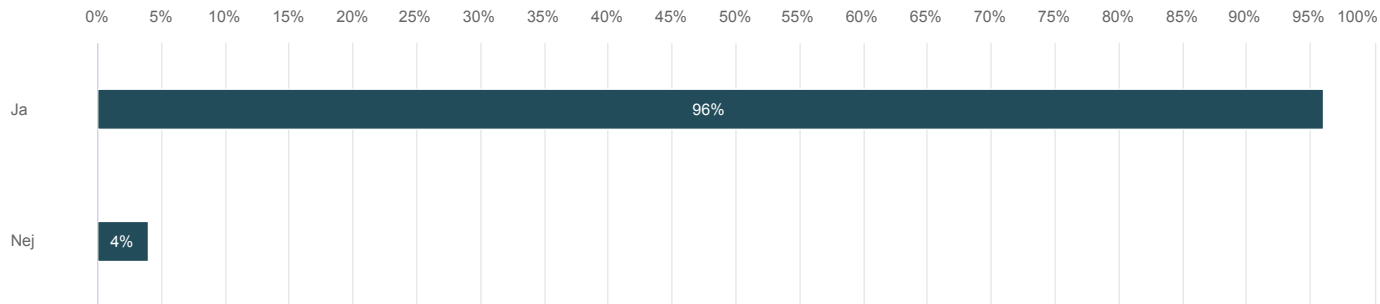
Antal svar: 277



	n	Procent
Jag är mycket nöjd	170	61,37%
Jag är ganska nöjd	96	34,66%
Jag är lite nöjd	10	3,61%
Jag är aldrig nöjd	1	0,36%

11. Skulle du rekommendera vår seniorrestaurang till någon du känner?

Antal svar: 278



	n	Procent
Ja	267	96,04%
Nej	11	3,96%

12. Finns det något som vi skulle kunna göra för att förbättra måltidsupplevelsen?

Antal svar: 145

Svar
Restaurangen kunde vara trivsammare. Mera grönsaker. Alternativ till pannkaka på torsdagar. Maten är dåligt varm en del dagar.
Mera vegetariskt.
Jag vill att restaurangen har eget kök som det har varit förut.
En liten kaka till kaffet vore gott. Mer fisk på menyn. Bättre alternativ mat på torsdagar när det serveras soppa. Som det är nu försöker jag undvika att gå hit på torsdagar. Jag önskar uppskurna grönsaker så jag får blanda själv vad jag vill ha.
Söndagsstek vore gott.
Bra mat och trevlig miljö önskas!
Större utbud på menyn.
Kaka till kaffet.
Ja, större utbud, idag är det mest kyckling och fisk. Jag efterlyser mer av den svenska maten (husmanskost).
Vi vill ha tillbaka vår egen restaurang med egen kock.
Salladsbordet tex, mycket viktigt att dela upp grönsakerna bättre. Blommorna i fönstren.
Hoppas att vi får vår restaurang tillbaka med egen kock.
Önskar att ni lagar maten här på Orstenen.
Önskar eget kök som det var förut.
Varmare mat! Mer kryddor!
Laga mat i eget kök, ej transporter. Mindre halvfabrikat.
Mer ren husmanskost.
Stekt sill smakar som stekt strömming, mera sälta. Kåldolmar favorit! Öppethållande varje dag året runt är suveränt.
Dragit vid fönster på vintern.
Stekt sill smakar som stekt strömming, mera sälta! Kåldolmar favorit! Öppethållande varje dag året runt är suveränt!
Lite sång nån gång, annars är det fint på borden -just nu. Ljus och höstlöv.
Vi går gärna till Leopold, fastän vägen är 4 km i vardera riktning.
Att hemtjänstpersonal kunde få egen tid för hämtning av lädor.
Mera husmansmat. Många konstiga rätter å såser. Saknas tydligen kunskap!
Lite bättre mat.
Ibland smutsiga bord.
Efterrätten borde ingå i lunchen som förut.
Gärna lite efterrätt, tidigare fanns det tex mousse i små skålar. Så det behöver inte vara mycket.
Önskar slippa pannkakor varje torsdag. De är hårda i kanterna.
Inte ha sej och kyckling så ofta.

Svar

Mer personal vid utdelningen av mat. En särskilt kö för anställda som hämtar mat. Påfyllning av salladsbord så att det räcker till alla.

Flera sorters färska grönsaker. Minska koktiden på kokade grönsaker.

Söndagar önskar jag att det ska vara 2 personer vid serveringen.

Fler personal för undvika köer.

En liten burk med tandpetare tex på salladsbuffén vore bra. Tack för god mat!

Att maten är varm när den serveras.

Varmare mat.

Den som serverar vid disk kan behöva hjälp ibland.

Lite musik kanske.

Bästa seniormatsalen i stan.

Allt är toppen!

Vet inte, är ju bra.

Det är ju så bra!! Vi är nöjda!! Blir glad när personalen är glada :)

Fullständiga rättigheter :D (Skämt!) Allt är superbra!!!

Svårt att säga. Sällskap. Nä det är okej.

Mycket nöjd som det är.

Bra som det är.

Bra att man får ta matens själv i hur mycket man vill.

Tända upp taklamporna ordentligt så vi som ser dåligt ser bättre. Beställa mer av första rätten så det ej tar slut. Händer flera gånger i månaden.

Mycket fin personal.

Nej, jag kan inte komma på något, men är mycket tacksam att det ej är musik på!

Skilja på de olika matsorterna! Man vill se vad man äter!

Är personal i huset. Önskar personalpris. Uteplatser på sommaren. Ibland lite stöjigt när boende från boendet bredvid är där men de äter oftast lite tidigare.

Ventilationen! Fläkt i taket spec. sommartid! Tråkig möblering?! Svår att förbättra. (Kolla Årsta sthlm fantastisk matsal.)

Lite mera sallad.

Att laga maten själva så man upplever doften av mat.

Möjligen lite trångt där vi kommer in och tar maten, kanske går det att gå in på motsatta hållet tex vrida på matdisken.

För min del är allt till belåtenhet.

Vi älskar restaurangen!

Restaurangen är en trevlig träffpunkt. Maten smakar mycket godare när man har andra människor man träffar. Stäng aldrig restaurangen vi behöver den.

Mer varierad meny det är lika varje vecka.

Färgglada dukar. Bättre belysning.

Ta bort prinskorv till bruna bönor och stuvande makaroner.

Gärna servering av finare fisk en gång/ v (ex gös, rökt lax, röding). Höj gärna priset till 60 kr / port.

När priset höjs, byt gråsej mot torsk.

Lägg sylt/gelé etc på kanten av tallriken, inte i såsen/maten. Se till att servera maten varm på tallriken.

Lägg lock på vispgrädden.

Vore bra med lock över vispgrädden och sylten.

Disken är skramlig.

Återinför pianomusiken.

Bra belysning nej!

En tv någonstans (Tv-sport!) Prisnivån bra f.n. En höjning minskar intresset!

Allt bra.

Behålla prisnivån. Fler runda bord.

Varmare mat HP-sås saknas Senap-stark

Byt ut skolmatsalsmöblerna mot runda bord. Ps har kollat dom får plats!

Apropå ljudnivån: I den nya delen är ljudnivån bra.

Svar

Möjlig att förbättra lasagnen med ädelost så att den blir mer matig och inte så simmig.

Alkohol, öl.

Saknar kokta grönsaker tex broccoli som är viktigt att äta.

Byt ut potatisen mot skalpotatis. Den nuvarande skalade potatisen är inte bra.

Något som inte har med maten att göra, fler klädhängare.

Mysigare belysning.

Gärna paltbröd oftare.

Förbättra vid salladsbaren och man får vänta vid kaffet mm

Vid köp av nya bord, köp runda så vi gamla ser och hör varandra bättre. Ett tips bara, ofta sitter vi 8 personer runt, jätteviktigt. Snälla höj inte priset.

Bibehålla det fördelaktiga priset.

Salladsbordet måste ha mera gröna sorter! Ibland är det gröna bönor. Inför alltid kall kokt broccoli varje dag!

Fråga 6. För lite variation fisk

Fortsätta att ha runda bord - bra för gemenskapen. Fortsätta med det låga priset.

Kommer ej på något nu, då jag är mycket nöjd med det mesta eller allt.

Balsamico vinäger, riktig rödvinsvinäger, olivolja och kryddor.

Rummet längst in är mycket ljust och avkopplande.

Längre öppettider.

Salt i maten mindre önskvärt. Salt finns på borden går att sköta själv.

Ofta kö till toaletter.

Det nya ljusa rummet är lugnare så där äter jag gärna.

Salladen bör inte tas bort innan alla betalade tagit av den. Priset på måltiden borde förbli som förut.

Jag vill ha musik, bra för matsmältningen. Personalen är trevlig, har humor.

Byt meny till något annat än korv på onsdagar. Är lite väl frekvent.

Mera runda bord, ger mer social gemenskap. Priset bör bibehållas för att inte göra pensionärerna nedstämde.

Kokta potatisen oftast för hård ej genomkokt.

Förbrukningsmaterial på toaletten inte alltid tillhanda.

Pianomusiken kan gärna återkomma. Gärna lite ost också.

Fisk ja, men inte alltid sej. Variera kyckling med någon annat.

När det serveras tex köttgryta är det för mycket sås och för lite kött.

Bättre variation på menyn.

Gärna fisk men gärna annat än sej!

Dessutom är jag mycket nöjd med priset (50kr) som passar en pensionär med knappa resurser. Hoppas ni inte höjer priset.

Servera svensk husmanskost, vad detta är se böcker av Tore Wretman/ Leif Mannerström. Börja tillaga och servera schnitzel och stekta fläskkotletter! Vi äldre förtjänar vällagad mat av bra kvalitet. Maten är nu sämre tillagad. Ex vis kan personalen inte steka fläsk, svartstek på ena sidan och ej stekt på andra sidan. Hur många äter dagens gröna? Fläsket liknar mest bacon! Ta bort kocken tipsar, skriv istället vad som serveras!

Jag tror inte att det finns något så bra i hela Sv "världen".

Svarta stolarna är för låga.

Saknar busshållplats. Skulle uppskatta varma tallrikar, varm mat på kall tallrik, huh!

Höj inte priset!

Öppet till 14.00

Ibland förut var det någon som spelade piano, lite underhållning ibland vore kul!

Det behövs inte så stark belysning. Lyktor på borden?

Första gången jag besökt restaurangen med min mamma. Jättegod skinkstek m sås och kladdkaka. Ljus och trevlig restaurang.

2015 tog UL bort buss 42. Det gjorde att jag och många andra pensionärer måste åka taxi eller promenera. Hjälp oss att återfå bussen.

Salladsbordet bör förbättras. Måste alla dar finns en sort som är mörkgrön. Tex oblandade gröna ärtor, och framför allt kall kokt broccoli. Det brukar vara populärt.

Svarta stolarna är hårda och obekväma, armstöd saknas också.

Dukar på borden, blommor, ljus.

De svarta stolarna känns för tunga och obekväma.

Svar

Varför inte använda pianot? Det finns många gäster som kan spela enkla sånger från barndomen.

Möjlig fisk lite oftare. Dock en från Östersjön med tanke på miljögifterna där och utfiskningen.

Den kokta potatisen är inte smakrik. Vissa rätter återkommer för ofta.

Önskemål: maträtter med torsk o lax. Mineralvatten och lättöl.

Mindre curry. Höj priset och få bättre matkvalitet.

Musik.

Tänk på logistiken.

Lite mysigare belysning.

Bättre städning av toaletterna behövs. Bättre möjlighet att hänga av sig ytterplagg i klädställ även i nya restaurangdelen.

Minska ljudnivån! Taket? Mer textilier?

Logistiken! Trångt runt kaffet/kassan!

Uppdaterad anslagstavlan. Fixa trasig entrédörr. Fixa öppettider helger 10.30 fel.

Det finns några som ofta tränger sig före i kön till maten vilket ger otrivsel. Säg till dom.

Att personalen får skriva menyn själva!

Lite mer variation på maten inte bara kyckling och fisk och inte typ samma maträtt eftervaran. typ raggmunk och sen pannkaka.

Det är jättebra som det är nu tycker jag.

Framförallt uppskattar jag de trevliga damerna bakom disken.

Visa gärna rätterna i förväg som Nyby.

Det är jättebra som det är nu.

Varma grönsaker. Palt är ju ingen sommarmat men ligger 2 gånger på våren och 2 gånger på hösten är bra.

Trängsel vid kassan. Toaletter förbättras. Ljudnivån i disk o servering.

Kallare öl.