

بسمه تعالی

((سوالات پرتکرار درباره رستورانهای مکمل))

ردیف	سوال	پاسخ
۱	رستورانهای مکمل به چه رستورانهایی گفته می شود؟	رستورانهایی هستند که به موازات رستورانهای موجود، غذا در اختیار دانشجویان و همکاران قرار می دهند و این غذاها به نرخ آزاد بوده ، اما این امکان وجود دارد که در صورت عدم استفاده دانشجو از سلف سرویس دانشگاه، بخشی از هزینه غذا از طریق یارانه غذایی جبران شود. به عنوان مثال اگر در این رستورانها، غذای سبکی به قیمت کمتر از یارانه غذایی دانشگاه ارائه شود، می تواند کاملا رایگان باشد.
۲	چه نامهایی می توان برای رستورانهای مکمل در نظر گرفت؟	با توجه به اسامی محلی، می توان هر نامی را برای این نوع رستورانها تعریف کرد.
۳	اهداف ایجاد رستورانهای مکمل چیست؟	۱- افزایش تنوع غذای دانشجویی و افزایش قدرت انتخاب دانشجو در نوع غذا. ۲- کمک به افزایش رضایتمندی دانشجویان با امکان استفاده از غذاهای متنوع با قیمت مناسب تر. ۳- کمک به دانشجویانی که به هر دلیل توان پرداخت هزینه غذا را ندارند. ۴- کمک به کاهش قیمت ها و ایجاد رقابت سالم و کاهش تقاضا از رستورانهای موجود
۴	کاربردهای رستورانهای مکمل چیست؟	۱- ارائه غذای متنوع به دانشجویان. ۲- ارائه خدمات در کل مدت روز ، جهت صرف صبحانه و عصرانه و کافی شاپ. ۳- ارائه غذای متنوع دانشجویی با قیمت مناسب و پایین تر از رستوران موجود. ۴- ارائه غذاهای سریع پخت (فست فودی) سالم و مطابق با استانداردهای بهداشتی. ۵- ارائه غذاهای بومی و متناسب با ذائقه دانشجویان ۶- ارائه غذا به دانشجویانی که قدرت خرید بالا یا پایین دارند.
۵	رستورانهای مکمل چه تاثیری در سلف سرویس موجود دانشجویی دارند؟	۱- ایجاد رقابت برای ارائه خدمات بهتر به دانشجویان می شود. ۲- کاهش مراجعات به رستورانهای موجود در بلند مدت.
۶	نحوه استفاده دانشجویان از رستورانهای مکمل چگونه است؟	۱- دانشجویان در هر زمانی می توانند از خدمات رستورانهای مکمل ( غذا، میان وعده، صبحانه ، عصرانه و .... ) استفاده نمایند. ۲- در زمان توزیع غذا در رستورانهای موجود، دانشجویان می توانند با مراجعه به رستورانهای مکمل از غذای این رستورانها به قیمت آزاد یا با استفاده از یارانه غذایی استفاده نمایند.
۷	کیفیت غذا در رستورانهای مکمل	کیفیت غذا بایستی مطابق استانداردهای بهداشتی صندوق رفاه دانشجویان بوده، اما می توان با توجه به قیمت در آنالیز غذایی تغییراتی ایجاد کرد.
۸	قیمت گذاری غذاهای رستوران مکمل بر چه مبنایی انجام می گیرد؟	با توجه به استان و منطقه جغرافیایی آموزشکده و دانشکده تعیین می شود.

بسمه تعالی

((سوالات پرتکرار درباره رستورانهای مکمل))

<p>۹</p>	<p>نحوه واگذاری رستورانهای مکمل</p>	<p>۱- به پیمانکار رستوران موجود واگذار شود. ۲- از طریق استعلامی و از طریق مناقصه واگذار شود( همانند روشهایی که در واگذاری بوفه های موجود عمل شده است).</p>
<p>۱۰</p>	<p>نحوه استفاده دانشجویان از یارانه غذایی در رستورانهای مکمل</p>	<p>طبق یارانه اعلام شده ، یارانه غذایی برای دانشجویانی که از رستوران موجود استفاده <u>نمایند</u> و درخواست یارانه داشته باشند پرداخت می گردد.</p>
<p>۱۱</p>	<p>انواع غذاهای رستورانهای مکمل</p>	<p>محدودیتی در انواع غذاها وجود ندارد و هر نوع غذایی که دانشجویان و همکاران، تمایل داشته باشند در این رستورانها قابل عرضه می باشد.</p>
<p>۱۲</p>	<p>مکان رستورانهای مکمل</p>	<p>۱- با توجه به تجمیع آشپزخانه اکثر مراکز در یک شهر ، بهترین مکان جهت رستورانهای مکمل، آشپزخانه های تعطیل شده می باشد. ۲- توسعه و تجهیز بوفه های موجود. ۳- محل سرو غذا برای دانشجویان می تواند همان سلف سرویس موجود باشد.</p>
<p>۱۳</p>	<p>آیا رستورانهای مکمل در دانشگاه های دیگر موفق بوده است؟</p>	<p>در سال ۱۳۹۷ تعداد ۵۵ رستوران مکمل در دانشگاه های کشور مانند دانشگاه صنعتی شریف، دانشگاه تبریز، دانشگاه شهرکرد، دانشگاه صنعتی همدان، دانشگاه یزد و ... ایجاد شده است .</p>