



REPUBLIKA HRVATSKA

Ministarstvo znanosti i obrazovanja

Analiza rezultata Upitnika o zadovoljstvu i prehrambenim navikama studenata u studentskim restoranima

Zagreb, srpanj 2020.

Sadržaj

Sadržaj	2
1. Uvod	3
2. Prehrana kao važan element studentskog standarda?	4
3. Prehrambene navike studenata	5
4. Posebna prehrana (vegani, vegetarijanci, makrobiotičari i sl.), alergije i intolerancije	7
5. „Zdrava prehrana” i tjelesna težina studenata	8
6. Zadovoljstvo prehranom u studentskim restoranima	9
7. Zaključak	11

1. Uvod

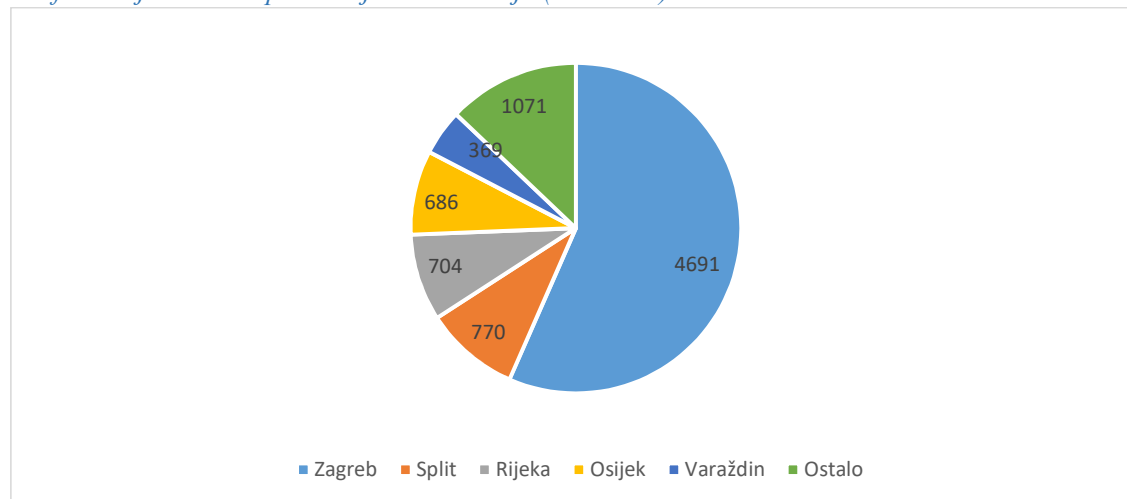
Ministarstvo znanosti i obrazovanja u suradnji sa *chefom* Matom Jankovićem provelo je istraživanje o prehrambenim navikama i zadovoljstvu studenata studentskim restoranima. Sudionici istraživanja bili su studenti preddiplomskih i diplomskih studija, a glavni cilj istraživanja bio je otkriti prehrambene navike studenata te zadovoljstvo ponudom i kvalitetom studentskih restorana.

Upitnik je bio aktivan od 10. do 23. lipnja 2020. godine, pristupilo mu je 14.626 studenata, a u cijelosti ispunilo njih 8.291. Analiza ovog upitnika temelji se na potpuno ispunjenim upitnicima.

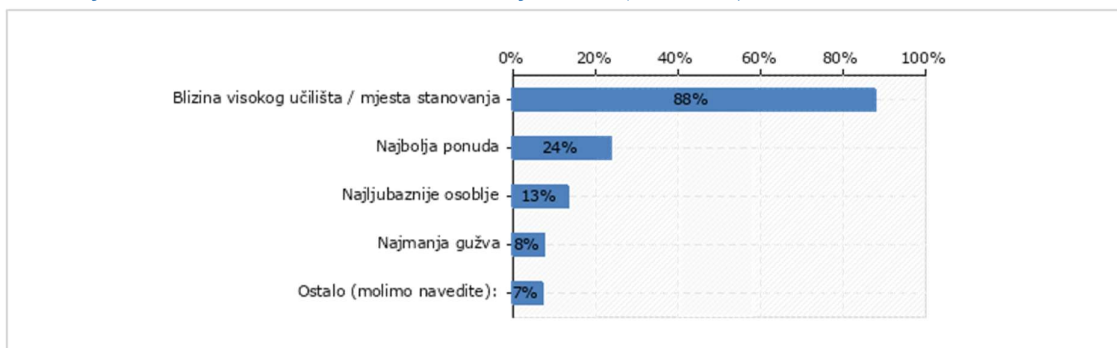
Od ukupnog broja studenata, 70 % su studenti preddiplomskog, a 30 % diplomskog studija, a 64 % ispitanika su studentice, dok je 36 % studenata. Najveći broj studenata koji su pristupili upitniku naveli su mjesto studiranja; Zagreb 57 %, Split 9 %, Osijek i Rijeka 8 % (Graf 1). Od 127 visokih učilišta u Republici Hrvatskoj odazvali su se studenti sa 122 visoka učilišta, a najveći broj odgovora zabilježen je od studenata Fakulteta elektrotehnike i računarstva Sveučilišta u Zagrebu, njih 8 %. Slijede studenti Fakulteta strojarstva i brodogradnje Sveučilišta u Zagrebu s udjelom od 5 % te studenti Filozofskog i Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu s 4 % odaziva. S obzirom na razinu prava na prehranu, 38 % studenata je razine 2 (studenti koji borave u mjestu studiranja, a imaju prebivalište na području druge županije), 35 % razine 1 (studenti s mjestom prebivališta u mjestu studiranja) te 27 % razine 2,5 (studenti smješteni u studentski ili učenički dom koji ne pruža uslugu prehrane, studenti slaboga imovinskog stanja i vrhunski sportaši). Trećina navodi da tijekom studiranja živi u unajmljenom stanu ili sobi (33 %), a manje od trećine da živi u zajedničkom kućanstvu s obitelji (30 %) te u studentskom/učeničkom domu ili privatnom subvencioniranom smještaju (29 %). Ostalih 8 % navodi stanovanje u vlastitoj nekretnini, kod rodbine i ostalo.

Trećina ispitanih studenata odgovorila je da najčešće koristi jedan od sljedećih četiriju studentskih restorana u Zagrebu: Studentski dom „Stjepan Radić“ (12 %), „Cvjetno naselje“ (8 %) te Restoran „Savska“ (7 %) i privatni davatelj usluge Cassandra (6 %). Po učestalosti korištenja slijede Restoran Kampus u Splitu (5 %), Studentski restoran Varaždin (4 %) i Restoran Kampus u Rijeci (4 %). Studentske restorane prema blizini visokog učilišta ili mjesta stanovanja odabire 88 % studenata. Ostali odabiru prema ponudi, ljubaznosti osoblja, najmanjoj gužvi i ostalome (pitanje s mogućnošću višestrukog odabira odgovora).

Graf 1. Broj studenata prema mjestu studiranja (n = 8.291)



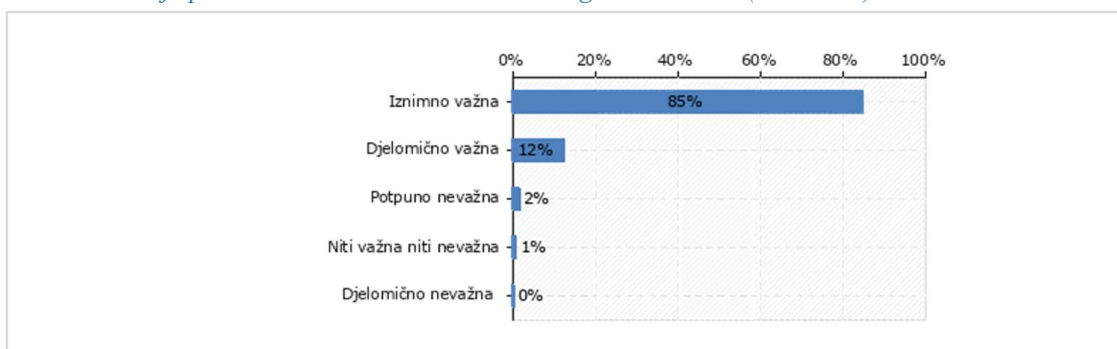
Zašto najčešće konzumirate obroke u navedenoj menzi? (n = 7.384)



2. Prehrana kao važan element studentskog standarda

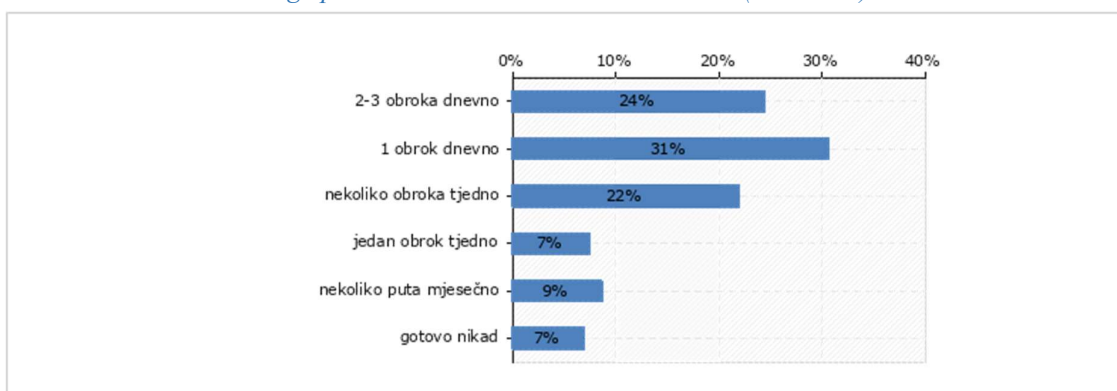
Većina studenata smatra da je prehrana iznimno važan element studentskoga standarda (85 %).

Smatrate li da je prehrana važan element studentskoga standarda? (n = 7.384)

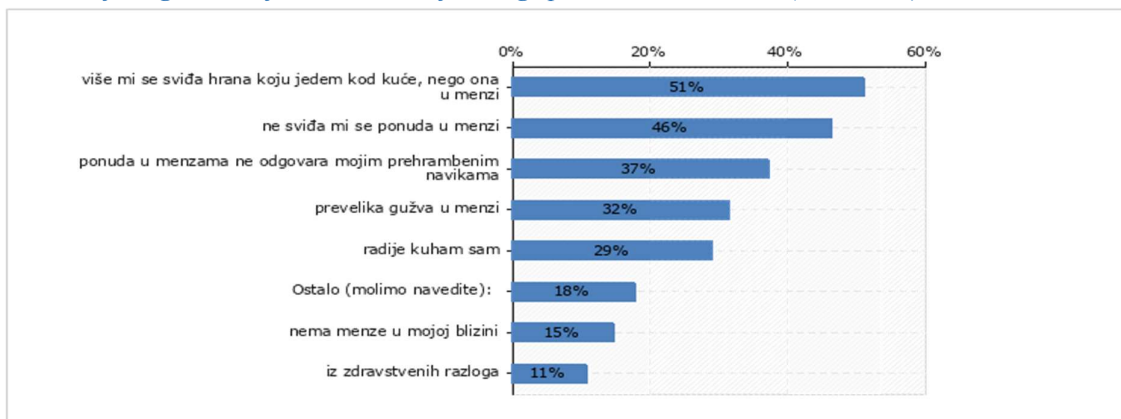


Uslugu prehrane u studentskim restoranima nekoliko puta tjedno ili češće koristi 77 % studenata, a samo 7 % uslugu ne koristi gotovo nikad. Kao najčešći razlog nekorisćenja usluge prehrane u studentskim restoranima navode ponudu i kvalitetu pripreme hrane koja ne odgovara njihovim prehrabnim navikama. Prednost daju pripremi i konzumaciji obroka u obiteljskom domu ili samostalnoj pripremi obroka. Značajan je broj studenata koji ne koristi uslugu prehrane u studentskim restoranima radi rasporeda predavanja, gužvi i radnog vremena studentskih restorana.

Koliko često koristite uslugu prehrane u studentskim restoranima? (n = 7.384)



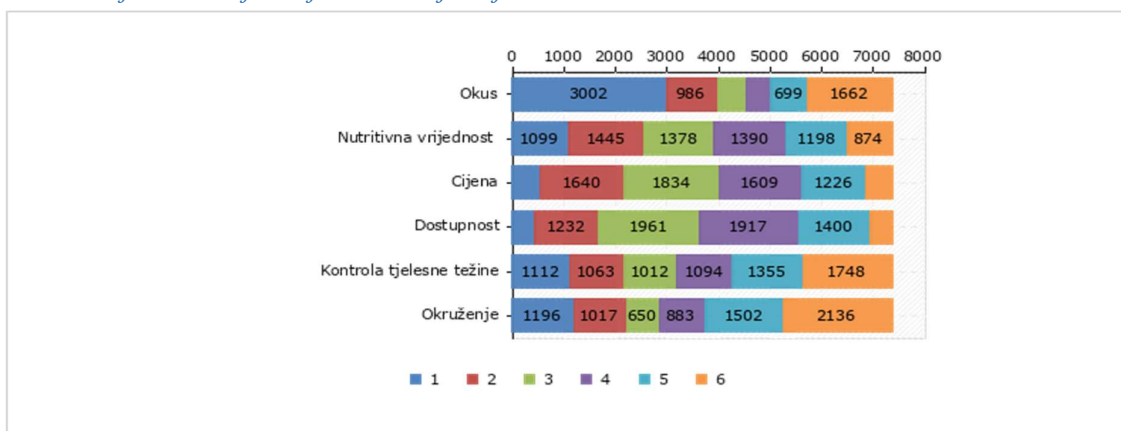
Razlozi rijetkog korištenja ili nekorištenja usluge prehrane u menzama (n = 2.904)



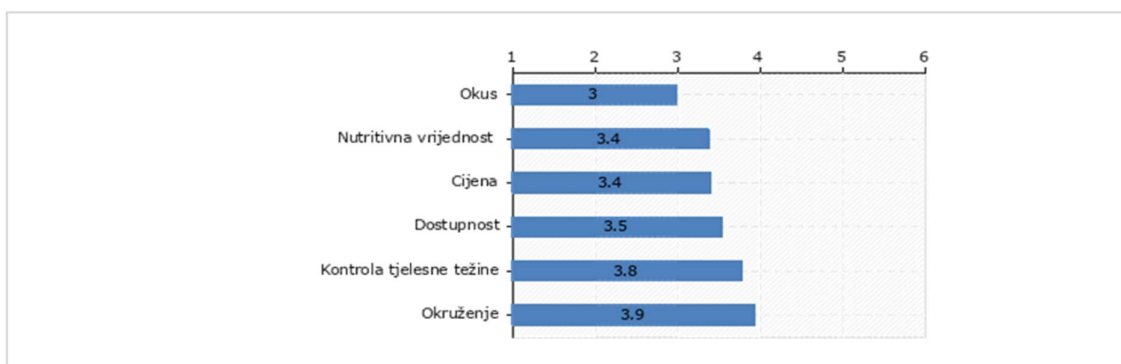
3. Prehrambene navike studenata

U ocjenjivanju važnosti prehrambenih navika, odnosno elementa prehrane, najveći broj studenata odgovorio je da im je okus najvažniji, slijedi okruženje i kontrola tjelesne težine. Nasuprot tome, najmanju važnost pridaju okruženju, kontroli tjelesne težine i okusu. Međutim, podjednaki je broj onih kojima su obilježja okruženja i kontrola tjelesne težine srednje važnosti, dok polovica studenata smatra okus najvažnijim. Cijenu i nutritivnu vrijednost većina smatra važnom ili srednje važnom. U srednjoj ocjeni najvažniji je okus ocijenjen s 3, slijede nutritivna vrijednost i cijena s ocjenom 3,4.

1. Ocjene 1 – najvažnije do 6 – najmanje važno

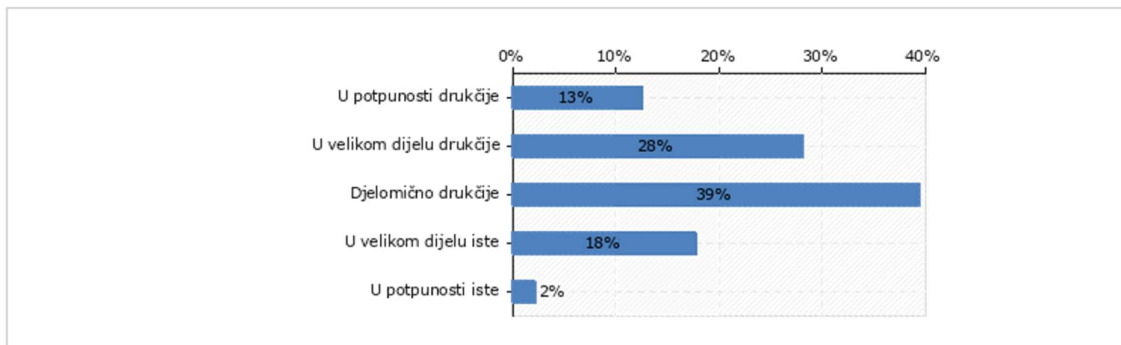


2. Srednja ocjena

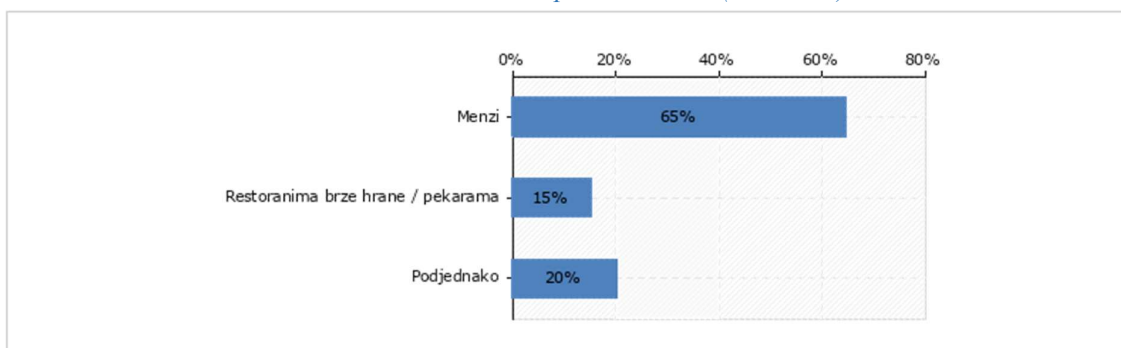


Postotak od 67 % studenata smatra da se njihove studentske prehrabene navike razlikuju u odnosu na prehrabene navike kod kuće. Radije biraju prehranu u studentskim restoranima, nego onu u restoranima brze hrane i pekarnicama.

Koliko se Vaše studentske prehrabene navike (obroci koje konzumirate) razlikuju u odnosu na prehrabene navike kod kuće? (n = 7.384)

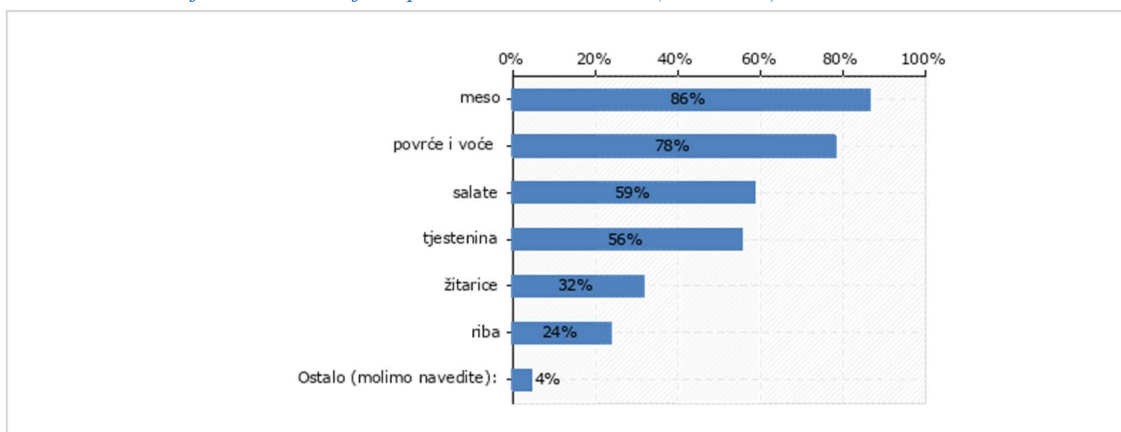


Jedete li češće u menzi ili restoranima brze hrane/pekarnicama? (n = 7.384)

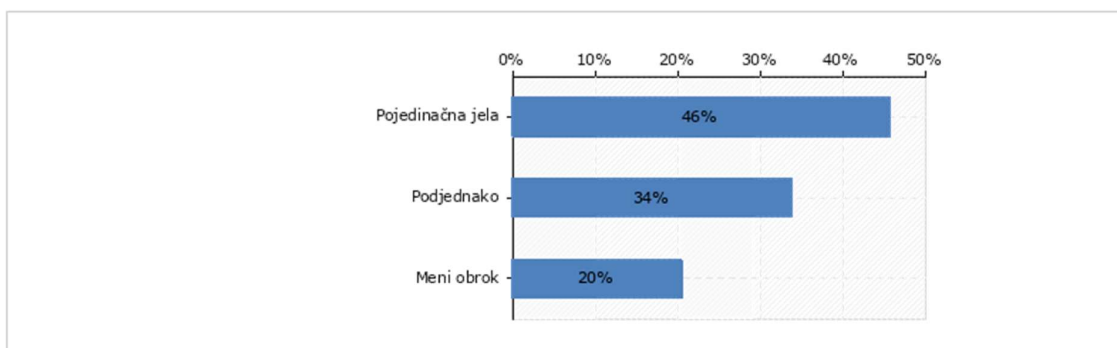
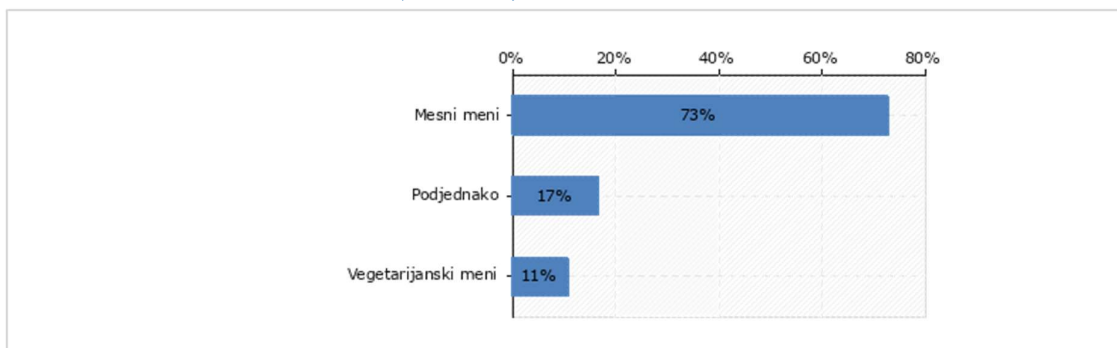


Većini je ručak najvažniji obrok u danu (84 %). Udio od 50 % studenata smatra da konzumira dovoljno voća i povrća, dok 41 % smatra da ne konzumira dovoljno voća i povrća. Ostalih 9 % ne zna procijeniti. Uobičajene prehrabene navike svedene su na konzumiranje mesa (86 %), zatim povrća i voća (78 %) – odgovor s mogućnošću višestrukog odabira. Slijedom navedenoga, većina češće odabire mesni od vegetarijanskoga menija, a gotovo polovica radije odabire pojedinačna jela od menija. Postotak od 31 % studenata smatra da studentski restorani nemaju u ponudi dovoljno voća i povrća, dok 40 % smatra da je ponuda zadovoljavajuća.

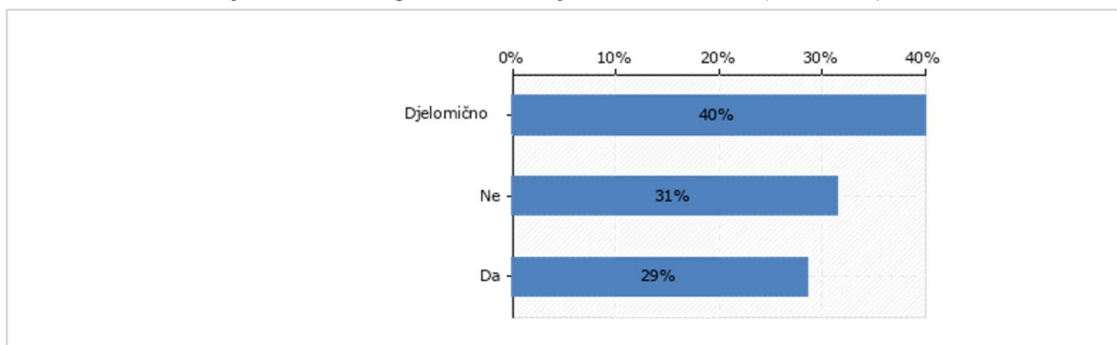
Na čemu se temelje Vaše uobičajene prehrabene navike? (n = 7.384)



Što češće konzumirate u menzama? (n = 7.384)



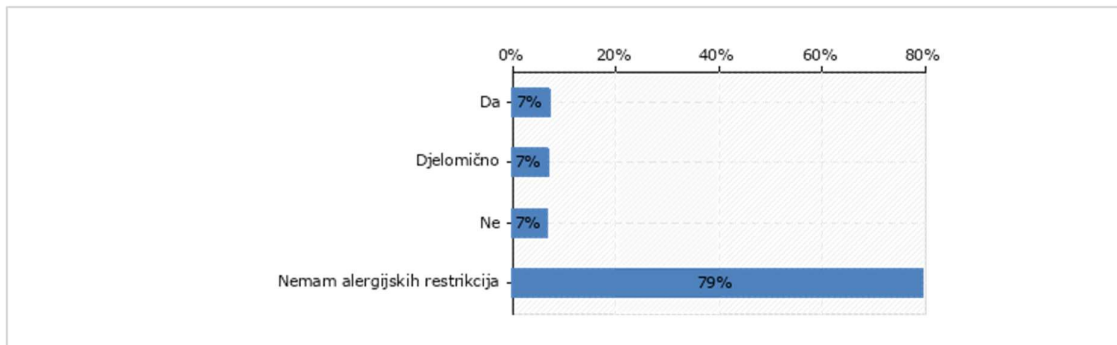
Nudi li menza u Vašoj blizini voće i povrće u dovoljnim količinama? (n = 7.384)



4. Posebna prehrana (vegani, vegetarijanci, makrobiotičari i sl.), alergije i intolerancije

Da studentski restorani ne nude obroke prilagođene alergijskim restrikcijama smatra 7 % ispitanih studenata, a 48 % da ne nude dovoljno jela za studente posebnih prehrambenih navika (vegani, vegetarijanci, makrobiotičari i sl.). Postotak od 9 % studenata izjasnio se da imaju neku vrstu alergije ili intolerancije na određenu vrstu namirnica, ali samo je 5 % odgovorilo koje su to zdravstvene tegobe. Od prikupljenih odgovora 27 % navodi alergiju ili intoleranciju na laktazu, što je u ukupnom broju ispitanih studenata 1,4 %. Slijede alergije ili intolerancije na voće 0,9 %, orašaste plodove i kikiriki 0,8 % te gluten 0,4 %.

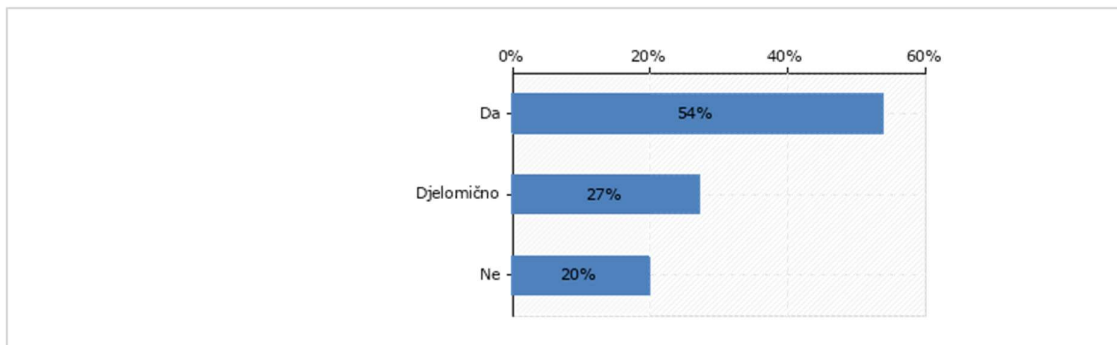
Nudi li menza obroke prilagođene Vašim alergijskim restrikcijama? (n = 7.384)



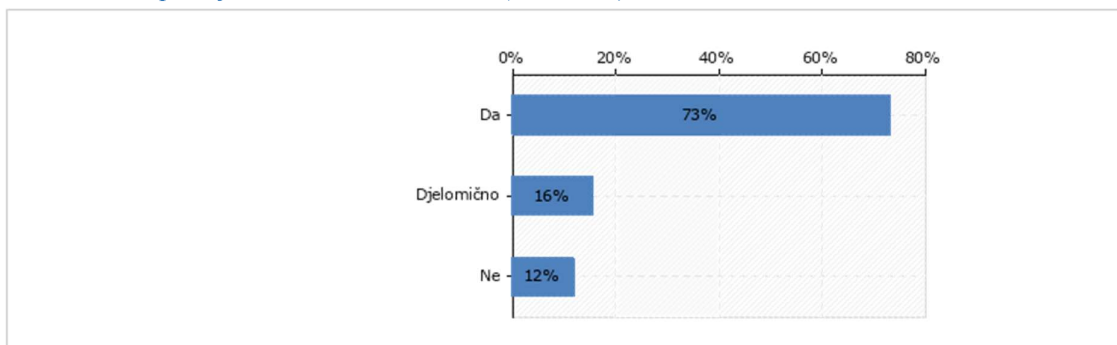
5. „Zdrava prehrana” i tjelesna težina studenata

Više od 50 % ispitanih studenata zanima podrijetlo i nutritivne vrijednosti namirnica te su spremni platiti više za „zdraviji“ meni. Udio od 60 % studenata izjasnio se da im se tjelesna težina promijenila tijekom studiranja; 42 % povećalo je tjelesnu težinu, a 18 % smanjilo. Obroke u studentskim restoranima kojima nastoje regulirati tjelesnu težinu djelomično ili u potpunosti odabire 60 % studenata, ali smatraju da to nije moguće isključivo prehranom u studentskim restoranima. Postotak od 38 % studenata smatra da konzumacijom obroka u menzi mogu imati uravnotežene prehrabene navike.

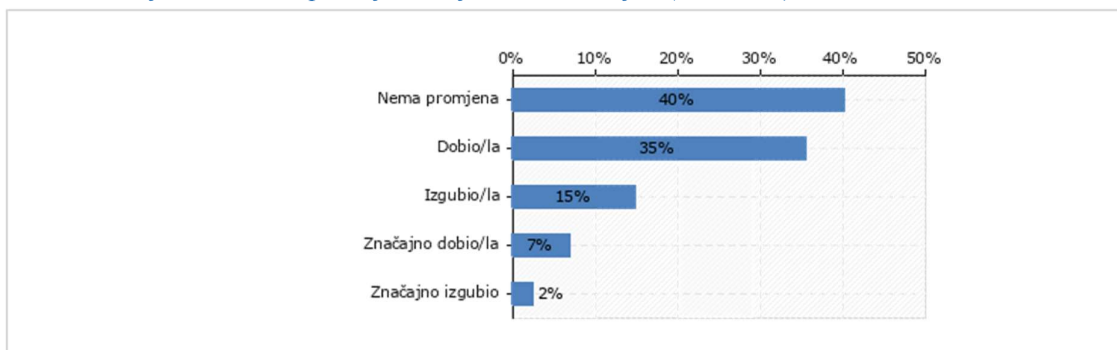
Zanimaju li Vas nutritivne vrijednosti namirnica koje konzumirate? (n = 7.384)



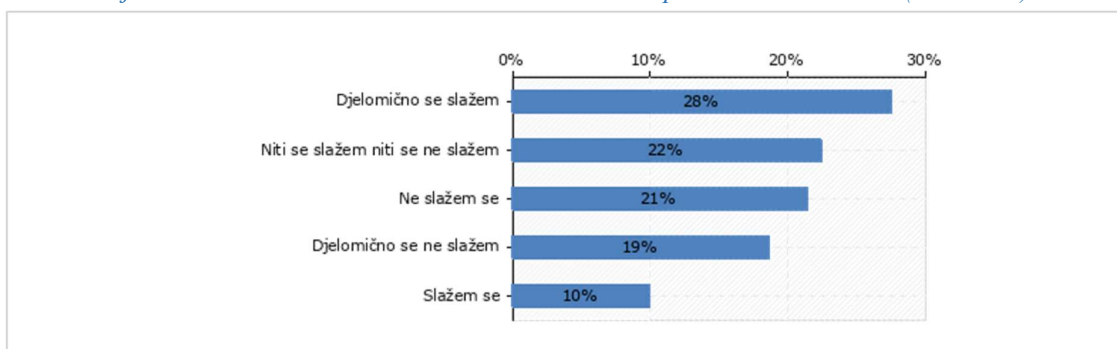
Zanima li Vas podrijetlo namirnica u menzi? (n = 7.384)



Je li se Vaša tjelesna težina promijenila tijekom studiranja? (n = 7.384)



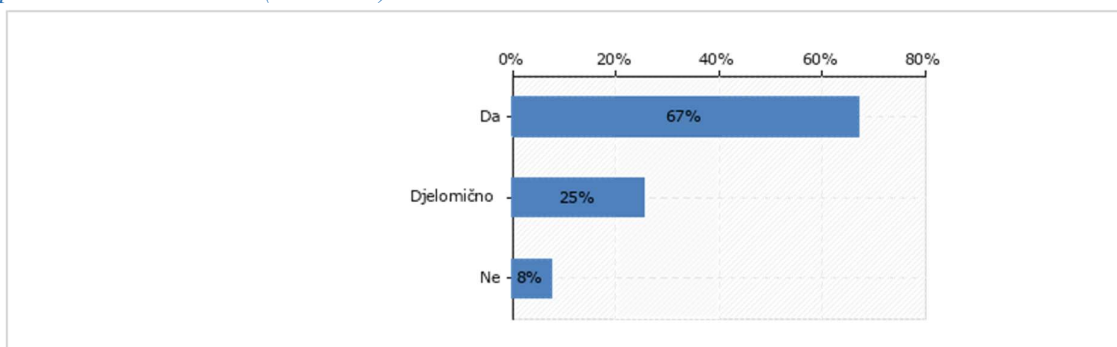
Konzumacijom obroka u menzi možemo imati uravnotežene prehrabene navike. (n = 7.384)



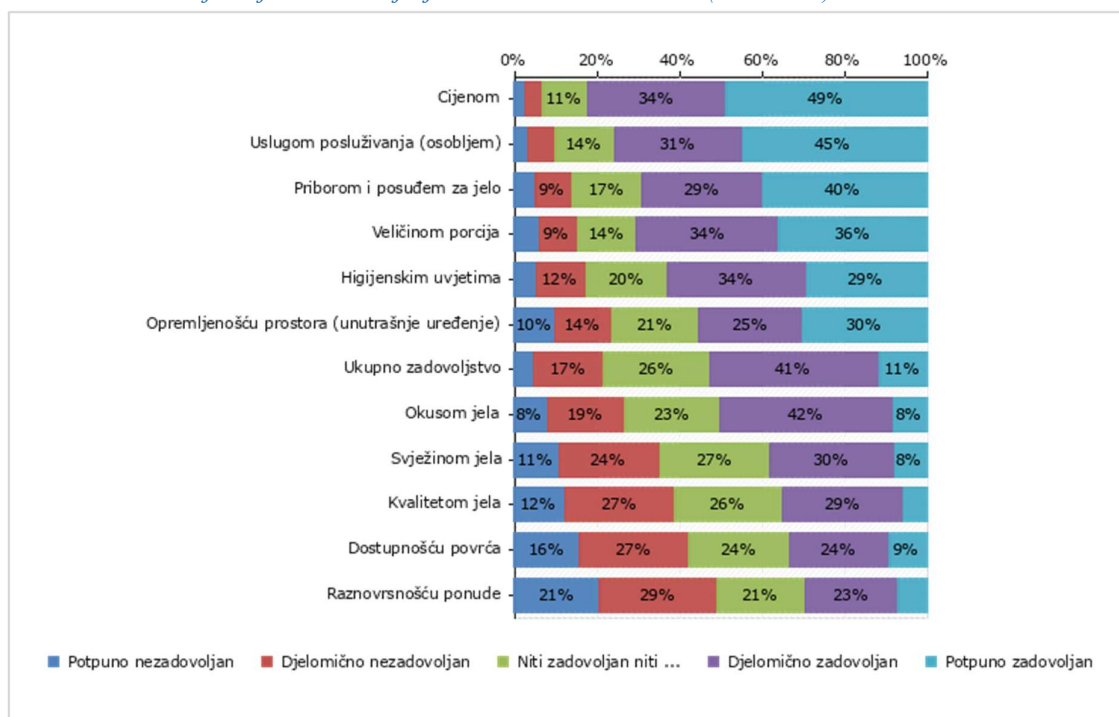
6. Zadovoljstvo prehranom u studentskim restoranima

Studenti su uglavnom zadovoljni menzama i obrocima koji se nude (srednja vrijednost 3,4) pri čemu ih je 11 % potpuno zadovoljno, a 41 % djelomično zadovoljno. Od pojedinačnih obilježja najviše su zadovoljni cijenom i osobljem u studentskim restoranima, a nezadovoljni; ponudom, kvalitetom jela i dostupnošću povrća. Ukupno zadovoljstvo najveći broj studenata ocjenjuje s „djelomično zadovoljan“ (41 %). Udio od 67 % studenata smatra da je cijena primjerena ponudi obroka; 92 % studenata smatra da za prehranu može izdvojiti do 50 HRK dnevno; srednja vrijednost iznosi 32 HRK. Zanimljivo je da 22 % studenata spremno izdvaja 20 HRK, a 20 % studenata 30 HRK dnevno.

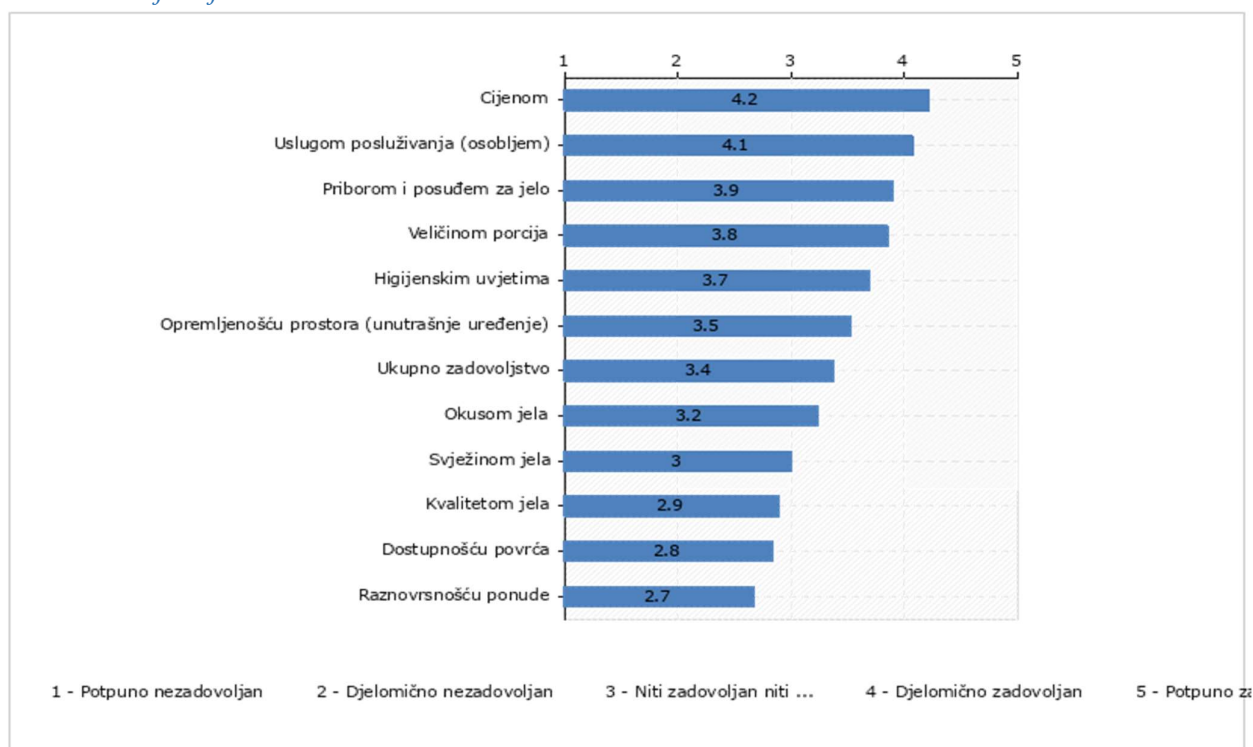
Smatrate li da je cijena primjerena ponudi meni obroka, pojedinačnih jela i drugih prehrabnenih proizvoda u menzama? (n = 7.384)



Koliko ste zadovoljni sljedećim obilježjima obroka i menzama? (n = 6.077)



Srednja ocjena



Više od 50 % studenata djelomično ili u potpunosti se slaže da bi konzumirali više voća (kada bi bilo dostupnije u menzama), kvaliteta pripreme deserta je zadovoljavajuća, a obroci su općenito kvalitetno pripremljeni. Manje od polovice smatra da je kvaliteta pripreme povrća, priloga i mesa zadovoljavajuća te da ponuda zadovoljava sve nutritivne vrijednosti potrebne za funkcioniranje organizma.

Ocijenite navedene izjave vezane uz hranu u menzama (n = 6.077)



Od obroka koji su uzastopno loše pripremljeni, studenti navode: krumpir – ponajviše pire te rižu – prilog i rižota. Slijedi meso, ponajviše bečki odrezak i općenito pohane namirnice, tjestenina i lasanje te juhe. Od obroka koji su uzastopno dobro pripremljeni navode: jela s grahom i variva općenito, piletinu – ponajviše sa žara, bolonjez umak, lasanje, cordon blue i deserte/kolače. Najviše ih kao najmanje draga jela navode: kobasice, grah, lasanje, juhe, pljeskavice, ribu i rižu, a kao najdraža jela navode: bolonjez, lasanje, lignje, piletinu (ponajviše sa žara), musaku, pašticađu, pizzu, pohani sir, grah i tjestenine. Od jela koja bi voljeli dodati u ponudu po subvencioniranoj cijeni u menzi najviše navode: salate, janjetinu, lasanje, sarmu i sushi. Od deserata koje bi voljeli dodati u ponudu po subvencioniranoj cijeni u studentskim restoranima najviše ih navodi sladoled, palačinke, voćne salate, tortu od sira te kolače ledeni vjetar i mađaricu.

Najčešći prigovori studenata odnose se na previše masnoća, odnosno ulja u obrocima i pripremu gotovih jela (instant pire krumpir). Najviše ih smatra da bi ponuda jela, osobito vegetarijanskih i veganskih, trebala biti raznovrsnija, a namirnice i priprema hrane kvalitetnija kako bi se povećala kvaliteta prehrane u studentskim restoranima. Često navode da bi trebali imati mogućnost odabira sastavnica menija, da je vrlo brzo nakon (čak i sat vremena) početka posluživanja ručka ponuda iznimno oskudna ili nikakva te da je hrana prehladna. Ujedno, smatraju da bi se trebali poboljšati higijenski uvjeti.

Trećina smatra da bi studentski restorani trebali nuditi i druge sadržaje poput kulinarskih radionica, predavanja na temu prehrane, tematskih tjedana i sl.

7. Zaključak

Studenti su se u velikom broju odazvali i popunili upitnik (u potpunosti 8.291 ili barem djelomično 14.626 studenata). Udio od 77 % studenata koristi uslugu prehrane nekoliko puta tjedno ili češće. Nadalje, 85 % smatra da je prehrana važan dio studentskoga standarda, a rezultati govore da su im okus, nutritivna vrijednost i cijena najvažniji čimbenici prehrane. Važno je i okruženje u kojem se hrana konzumira, dostupnost i kontrola tjelesne težine. Postotku od 86 % studenata prehrambene navike svedene su na meso, 73 % radije odabire mesni meni, a 76 % spremno je platiti više za „zdraviji“ meni.

Zadovoljni su cijenom i osobljem u studentskim restoranima, ali ne i ponudom, kvalitetom jela i dostupnošću povrća. Ukupno zadovoljstvo je „djelomično zadovoljan“ (41 %).

Uz odgovore, zabilježene su i zanimljive sugestije za izradu menija. Od jela koja bi voljeli dodati u ponudu po subvencioniranoj cijeni u menzi najviše ih je navelo salate i janjetinu, a od deserata sladoled i palačinke.

Zaključno, resursi studentskih menza mogu se koristiti za druge zanimljive namjene kao što su kulinarske radionice, predavanja i sl. Također, postoji mogućnost unapređenja studentske prehrane, kao i uređenja samog prostora i bolje organizacije zbog smanjenja gužvi, dostupnost informacija o nutritivnim i drugim elementima hrane, kvalitetnija i šira ponuda hrane.