


## KIEŁBASA SZYŃKOWA WIEPRZOWA Z KISZONYM OGÓRKIEM I SEREM, DIP MUSZTARDOWO-SZCZYPIORKOWY Z KOPERKIEM, CHLEB LITEWSKI, POMIDORKI

Data: 2024-02-22    Posiłek: Śniadanie    Dieta: Active Pro

### DODAJ MULTIMEDIA

Zdjęcie nie może być większe niż 512Mb

 Dodaj zdjęcie



**1. STAN FOLII** \_ Otwórz posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - wadliwe zamknięcie; 10 - poprawne zamknięcie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty np. rozszczelnienie, wyciek do innej komory, wygoda otwierania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Zgrzew folii na obrzysie pojemnika mocny - prawidłowy. Brak zgrzewu międzykomorowego. Zawartość komór rozdzielona i niez mieszana. Brak wycieku dipu do innych komór. Zamknięcie szczelne. Opakowanie łatwe do otworzenia - zgrzew nie był ani za mocny ani za słaby.

**2. ZAPACH** \_ Powąchaj posiłek i opisz swoje wrażenia zapachowe w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - zapach bardzo nieatrakcyjny (np. zepsucie); 10 - bardzo atrakcyjny (skojarzenie z domowym obiadem)). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Zapach wszystkich elementów posiłku poprawny. Brak oznak zepsucia. Zapach dipu przyjemny, świeży z wyczuwalnymi przyprawami. Zapach pomidorków, chleba typowy. Wędlina mogłaby mieć bardziej ziołowy zapach.

**3. WYGLĄD POSIŁKU** \_ Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. estetyka ułożenia, atrakcyjność, dodatki, apetyczność.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Wygląd posiłku atrakcyjny, zachęcający do spożycia. Ułożenie dodatków poprawne. Widocznie oddzielenie mokrych i suchych składników dania. Danie estetyczne.

**4. DOBÓR OPAKOWANIA** \_ Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - nieatrakcyjne ułożenie; 10 - atrakcyjne ułożenie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. zbyt duże opakowanie, nieodpowiednie ułożenie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Wielkość i rodzaj opakowania dopasowane do posiłku. Dip i pomidorki w oddzielnych komorach. Połączenie wędliny i pieczywa w jednej komorze jest OK.

**5. SMAK** \_ Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. doprawienie, poziom soli/słodyczy, przyprawy.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Pomidorki świeże, aromatyczne, słodko-kwaśne. Wędlina z wyczuwalnymi ziołami, dobrze doprawiona. Chleb akceptowalny. Dip urozmałcony w smaku z dobrym balansem smaku. Całość dania dobrze skomponowana pod względem smaku.

**6. KONSYSTENCJA/TEKSTURA** \_ Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjna; 10 - bardzo atrakcyjna). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. wilgotność, miękkość itp.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Pieczyno o akceptowalnej teksturze chociaż nieco podeschnięte. Konsystencja sosu odpowiednia, niezbyt lejąca. Pomidorki sprężyste i chrupiące. Wędlina delikatna i dobrze upieczona.

**7. UROZMAICENIE** \_ Zinterpretuj wygląd, smak i zapach dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjne; 10 - bardzo atrakcyjne). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. dobór dodatków, zróżnicowanie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Dobre urozmaicenie posiłku. Osobiście lubię dodatki różnych smarowideł. Mimo to wszystkie dodatki w połączeniu z dipem są smaczne i atrakcyjne.

**8. OCENA OGÓLNA** \_ Podsumuj swoje wrażenia dotyczące całego dania w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjnie; 10 - bardzo atrakcyjnie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty całego dania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Poprawne, świeże i urozmaicone danie. Odpowiednie połączenia smakowe. Przyjemnie się jadło ten posiłek.

**9. Czy chciałbyś/chciałabyś zjeść oceniany posiłek ponownie?**

Tak  Nie

Odpowiedź

Dodatek odrobiny smarowidła byłby jeszcze bardziej na plus.

**10. Napisz proszę jak możemy osiągnąć perfekcję w oferowanych przez nas posiłkach. Twoje sugestie są dla nas niezwykle ważne.**

Odpowiedź

Dodatek odrobiny smarowidła do pieczywa. Bardziej miękki chleb.

**DOBRA ROBOTA!**  
**DZIĘKI!**

Zapisz ankietę



## PROTEINOWY SHAKE PORZECZKA/ŻURAWINA/BANAN

Data: 2024-02-22    Posiłek: Drugie śniadanie    Dieta: Active Pro

### DODAJ MULTIMEDIA

Zdjęcie nie może być większe niż 512Mb

Dodaj zdjęcie



**1. STAN FOLII \_** Otwórz posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - wadliwe zamknięcie; 10 - poprawne zamknięcie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty np. rozszczelnienie, wyciek do innej komory, wygoda otwierania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Poprawne zamknięcie butelki. Podczas otwieranie wyczuwalny opór i charakterystyczny "klik".

**2. ZAPACH \_** Powąchaj posiłek i opisz swoje wrażenia zapachowe w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - zapach bardzo nieatrakcyjny (np. zepsucie); 10 - bardzo atrakcyjny (skojarzenie z domowym obiadem)). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Świeży, owocowy zapach. Wyczuwalny zapach mleka i owoców. W zapachu dominował banan i porzeczka. Brak obcych zapachów.

**3. WYGLĄD POSIŁKU \_** Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. estetyka ułożenia, atrakcyjność, dodatki, apetyczność.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Poprawne zapełnienie butelki napojem (do zwężenia butelki). Barwa shake'a atrakcyjna i o odpowiedniej intensywności. Wygląd zachęca do spożycia.

**4. DOBÓR OPAKOWANIA \_** Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - nieatrakcyjne ułożenie; 10 - atrakcyjne ułożenie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. zbyt duże opakowanie, nieodpowiednie ułożenie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Idealnie dopasowane opakowanie do tego typu produktów. Szczelne zamknięcie pozwala na zachowanie świeżości.

**5. SMAK \_** Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. doprawienie, poziom soli/słodyczy, przyprawy.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Smaczne połączenie składników. Dobry balans smaku mlecznego z owocami. Po spróbowaniu na początku czuć intensywny smak porzeczki, następnie banan. Na końcu pozostaje charakterystyczny posmak żurawiny.

**6. KONSYSTENCJA/TEKSTURA \_** Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjna; 10 - bardzo atrakcyjna). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. wilgotność, miękkość itp.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Odpowiednia konsystencja napoju. Nie za gęsty - nie za rzadki. Konsystencja lejąca ale nie wodnista. Charakterystyczna dla mlecznego shake'a.

**7. UROZMAICENIE \_** Zinterpretuj wygląd, smak i zapach dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjne; 10 - bardzo atrakcyjne). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. dobór dodatków, zróżnicowanie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Ciekawe urozmaicenie diety. Rozbudowane i nietypowe połączenie składników. Bardzo smaczne.

**8. OCENA OGÓLNA \_** Podsumuj swoje wrażenia dotyczące całego dania w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjnie; 10 - bardzo atrakcyjnie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty całego dania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Nie mam uwag do tego napoju. Było smacznie.

**9. Czy chciałbyś/chciałabyś zjeść oceniany posiłek ponownie?**

Tak  Nie

Odpowiedź

Ta propozycja zachęca do ponownego spożycia.

**10. Napisz proszę jak możemy osiągnąć perfekcję w oferowanych przez nas posiłkach. Twoje sugestie są dla nas niezwykle ważne.**

Odpowiedź

Przy takiej ilości owoców może warto nazwać taki napój smoothie a jako shake typowo mleczne, rzadsze napoje?

**DOBRA ROBOTA!**  
**DZIĘKI!**

Zapisz ankietę



## UDZIEK WOŁOWY W SOSIE POMIDOROWYM BBQ, KASZA PĘCZAK I SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUŚTY

Data: 2024-02-22    Posiłek: Obiad    Dieta: Active Pro

### DODAJ MULTIMEDIA

Zdjęcie nie może być większe niż 512Mb

 Dodaj zdjęcie



**1. STAN FOLII \_** Otwórz posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - wadliwe zamknięcie; 10 - poprawne zamknięcie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty np. rozszczelnienie, wyciek do innej komory, wygoda otwierania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Folia poprawnie zgrzana. Opakowanie szczelnie zamknięte. Obecny zgrzew międzykomorowy. Brak możliwości przedostania się płynnych części posiłku do pozostałych komór. Folia otwierała się z małym oporem.

**2. ZAPACH \_** Powąchaj posiłek i opisz swoje wrażenia zapachowe w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - zapach bardzo nieatrakcyjny (np. zepsucie); 10 - bardzo atrakcyjny (skojarzenie z domowym obiadem)). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Świeży zapach, bez obcych zapachów. Intensywny - atrakcyjny zapach sosu BBQ. Zapach kaszy i surówki typowy. W surówce dominujący zapach papryki. Zapach zachęcający do zjedzenia.

**3. WYGLĄD POSIŁKU \_** Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. estetyka ułożenia, atrakcyjność, dodatki, apetyczność.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Forma podania dania atrakcyjna. Kolorystycznie surówka zlewa się z barwą sosu. Dodatki prawidłowo wykonane o świeżej barwie. Wygląd zachęcający.

**4. DOBÓR OPAKOWANIA \_** Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - nieatrakcyjne ułożenie; 10 - atrakcyjne ułożenie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. zbyt duże opakowanie, nieodpowiednie ułożenie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Bardzo dobrze dopasowane opakowanie do tego typu dania jednak surówka wymaga odcięcia w celu podgrzania obiadu. Estetyczne pudełko dobrze uzupełnione składnikami posiłku.

**5. SMAK \_** Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. doprawienie, poziom soli/słodyczy, przyprawy.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Po podgrzaniu kasza miękka. Surówka dobrze doprawiona (słodko-kwaśna). Sos intensywny w smaku, dobrze komponujący się z wołowiną. Dodatki warzywne do sosu poprawne.

**6. KONSYSTENCJA/TEKSTURA \_** Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjna; 10 - bardzo atrakcyjna). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. wilgotność, miękkość itp.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Konsystencja sosu nieco rzadka - spływająca z mięsa. W połączeniu z ryżem dobrze się jadło. Mięso miękkie i dobrze upieczone. Surówka przyjemnie chrupiąca.

**7. UROZMAICENIE \_** Zinterpretuj wygląd, smak i zapach dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjne; 10 - bardzo atrakcyjne). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. dobór dodatków, zróżnicowanie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Dobrze dobrane składniki dania. Atrakcyjne połączenie głównego składnika obiadu i dodatków.

**8. OCENA OGÓLNA \_** Podsumuj swoje wrażenia dotyczące całego dania w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjnie; 10 - bardzo atrakcyjnie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty całego dania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Bardzo smaczny obiad. Nie mam uwag.

**9. Czy chciałbyś/chciałabyś zjeść oceniany posiłek ponownie?**

Tak Nie

Odpowiedź

Z chęcią zjem to ponownie.

**10. Napisz proszę jak możemy osiągnąć perfekcję w oferowanych przez nas posiłkach. Twoje sugestie są dla nas niezwykle ważne.**

Odpowiedź

Siekana natka pietruszki urozmaiciłaby kolorystycznie to danie. Docelowo mogłaby być posypana na mięso z sosem.

**DOBRA ROBOTA!  
DZIĘKI!**

Zapisz ankietę




## SERNIKZEK NA ZIMNO TRUSKAWKOWO-JAGODOWY NA CIASTECZKOWO-KAKAOWYM SPODZIE

Data: 2024-02-22    Posiłek: Podwieczorek    Dieta: Active Pro

### DODAJ MULTIMEDIA

Zdjęcie nie może być większe niż 512Mb

 Dodaj zdjęcie



**1. STAN FOLII \_** Otwórz posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - wadliwe zamknięcie; 10 - poprawne zamknięcie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty np. rozszczelnienie, wyciek do innej komory, wygoda otwierania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Zgrzew folii nieco zbyt mocny. Występowały problemy z otwarciem pudełka. Zamknięcie szczelne i estetyczne.

**2. ZAPACH \_** Powąchaj posiłek i opisz swoje wrażenia zapachowe w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - zapach bardzo nieatrakcyjny (np. zepsucie); 10 - bardzo atrakcyjny (skojarzenie z domowym obiadem)). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Atrakcyjny zapach owocowo-orzechowy. Zapach świeży z wyczuwalnymi nutami truskawki. Zachęcający do spożycia.

**3. WYGLĄD POSIŁKU \_** Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. estetyka ułożenia, atrakcyjność, dodatki, apetyczność.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Atrakcyjny wygląd deseru. Posypka orzechowa korzystnie wpłynęła na wygląd. Poprawna proporcja spodu ciasta do masy sernikowej.

**4. DOBÓR OPAKOWANIA \_** Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - nieatrakcyjne ułożenie; 10 - atrakcyjne ułożenie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. zbyt duże opakowanie, nieodpowiednie ułożenie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Poprawne opakowanie do tego typu deserów. Odpowiednie wypełnienie pojemnika ciastem.

**5. SMAK \_** Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. doprawienie, poziom soli/słodyczy, przyprawy.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Bardzo smaczny deser. Kakaowo-ciasteczkowy spód smaczny i chrupiący. Masa sernikowa poprawna chociaż mogłaby być bardziej owocowa. Dobre połączenie smaków - deser nieprzesadnie słodki.

**6. KONSYSTENCJA/TEKSTURA \_** Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjna; 10 - bardzo atrakcyjna). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. wilgotność, miękkość itp.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Spód chrupiący. Masa sernikowa puszysta o delikatnej konsystencji. Dodatek orzechów powoduje dodatkową, przyjemną chrupkość.

**7. UROZMAICENIE \_** Zinterpretuj wygląd, smak i zapach dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjne; 10 - bardzo atrakcyjne). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. dobór dodatków, zróżnicowanie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Dobrze urozmaicony deser. Urozmaicenie w formie orzechów jest OK.

**8. OCENA OGÓLNA \_** Podsumuj swoje wrażenia dotyczące całego dania w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjnie; 10 - bardzo atrakcyjnie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty całego dania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Bardzo smaczny podwieczorek. Nie za ciężki. Przyjemny w konsumpcji.

**9. Czy chciałbyś/chciałabyś zjeść oceniany posiłek ponownie?**

Tak Nie

Odpowiedź

Chętnie zobaczę tego typu ciasta w ofercie. Uwielbiam chrupiące, ciasteczkowe spody.

**10. Napisz proszę jak możemy osiągnąć perfekcję w oferowanych przez nas posiłkach. Twoje sugestie są dla nas niezwykle ważne.**

Odpowiedź

Bardzo dobrym dodatkiem do ciast mogą być fruzeliny owocowe lub owoce kandyzowane.

**DOBRA ROBOTA!**  
**DZIĘKI!**

Zapisz ankietę



## SALATKA Z INDYKIEM, MOZZARELLĄ W BBQ, CIEKIERZYKA, OGÓRKIEM I SEZAMEM, WINEGRET SOJOWO-MIODOWY

Data: 2024-02-22   Posiłek: Kolacja   Dieta: Active Pro

### DODAJ MULTIMEDIA

Zdjęcie nie może być większe niż 512Mb

Dodaj zdjęcie



**1. STAN FOLII \_** Otwórz posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - wadliwe zamknięcie; 10 - poprawne zamknięcie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty np. rozszczelnienie, wyciek do innej komory, wygoda otwierania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Poprawny, szczelny zgrzew folii chociaż nieco zbyt lekko się otwierała. Widoczny zgrzew międzykomorowy. Brak pomieszania zawartości poszczególnych komór.

**2. ZAPACH \_** Powąchaj posiłek i opisz swoje wrażenia zapachowe w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - zapach bardzo nieatrakcyjny (np. zepsucie); 10 - bardzo atrakcyjny (skojarzenie z domowym obiadem)). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Świeży, atrakcyjny zapach sałatki. Charakterystyczny dla elementów dania. Zapach sosu bardzo atrakcyjny.

**3. WYGLĄD POSIŁKU \_** Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. estetyka ułożenia, atrakcyjność, dodatki, apetyczność.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Estetycznie ułożone elementy sałatki. Widoczne dodatki. Sos w oddzielnej komorze. Poprawny wygląd dania.

**4. DOBÓR OPAKOWANIA \_** Obejrzyj posiłek i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - nieatrakcyjne ułożenie; 10 - atrakcyjne ułożenie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. zbyt duże opakowanie, nieodpowiednie ułożenie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Bardzo dobre opakowania do tego typu sałatek. Z łatwością można połączyć sałatkę sosem.

**5. SMAK \_** Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjny; 10 - bardzo atrakcyjny). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. doprawienie, poziom soli/słodczy, przyprawy.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Smaczna, urozmaicona sałatka. Sos sojowo-miodowy idealnie pasuje do indyka i bardzo dobrze podkreśla walory sałatki. Smaki świeże, orzeźwiający w sam raz na kolację.

**6. KONSYSTENCJA/TEKSTURA \_** Skosztuj każdego ze składników dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjna; 10 - bardzo atrakcyjna). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. wilgotność, miękkość itp.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Mięso poprawnie upieczone. Winegret nie za rzadki o odpowiedniej konsystencji do polania sałatki. Mix sałat oraz dodatki świeże i chrupiące.

**7. UROZMAICENIE \_** Zinterpretuj wygląd, smak i zapach dania i opisz swoje wrażenia w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjne; 10 - bardzo atrakcyjne). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty tego parametru np. dobór dodatków, zróżnicowanie itp

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Dobrze urozmaicona sałatka z ciekawymi dodatkami. Na przestrzeni czasu trochę powtarzalna. Sos pyszny.

**8. OCENA OGÓLNA \_** Podsumuj swoje wrażenia dotyczące całego dania w skali od 1 do 10 (gdzie 1 - bardzo nieatrakcyjnie; 10 - bardzo atrakcyjnie). W uwagach opisz pozytywne i negatywne aspekty całego dania.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

\*Uwagi

Nie mam uwag. Ten posiłek mi smakował i był urozmaicony.

**9. Czy chciałbyś/chciałabyś zjeść oceniany posiłek ponownie?**

Tak Nie

Odpowiedź

Chętnie jem tego typu sałatek na kolacje i śniadania.

**10. Napisz proszę jak możemy osiągnąć perfekcję w oferowanych przez nas posiłkach. Twoje sugestie są dla nas niezwykle ważne.**

Odpowiedź

W obiedzie i w kolacji były nuty BBQ. Można trochę to urozmaicić. Czasem preferuję kolacje w innej formie niż sałatki.

**DOBRA ROBOTA!  
DZIĘKI!**

Zapisz ankietę

