

CUSTOMER SATISFACTION

ELIOR

INDAGINE GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA PONTE A CAPPIANO (COMUNE DI FUCECCHIO F03141)

ALUNNI E INSEGNANTI

06-06-2022

**Autore: Eleonora Colombo
Novate Milanese, 29 settembre 2022**

Il giorno 06/06/2022 si è svolta l'indagine sul gradimento del servizio di refezione scolastica coinvolgendo gli alunni e gli insegnanti della scuola primaria Ponte a Cappiano.

Menù del giorno: Passato di verdure con farro, arista al forno, fagiolini e patate, dolce monoporzione

La scheda utilizzata per l'indagine degli alunni è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO – CONTORNO

Quanto ne hai mangiato?: Tutto – Quasi tutto – Metà – Poco

Ti è piaciuto?: Ottimo – Discreto - Scadente

NOTE

La scheda utilizzata per l'indagine degli insegnanti è stata strutturata contemplando le seguenti voci ed opzioni di risposta:

SERVIZIO

Cortesie del personale: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Livello igienico: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

Varietà del menù: Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

GRADIMENTO DEL PASTO

PRIMO PIATTO – SECONDO PIATTO – CONTORNO

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di cottura: Giusto – Leggermente crudo – Leggermente cotto - Troppo crudo – Troppo cotto

Temperatura: Giusta – Leggermente fredda - Leggermente calda – Troppo fredda – Troppo calda

FRUTTA - DESSERT:

Qualità: Ottima – Buona – Migliorabile – Accettabile – Non accettabile

Livello di maturazione: Giusto – Un po' acerba – Un po' matura – Troppo acerba – Troppo matura

SODDISFAZIONE GLOBALE

Ottima – Buona – Media – Scarsa - Insufficiente

OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI

DATI DEMOGRAFICI

Sesso: Maschile - Femminile

Età: 20-30 – 30-40 – 40-50 - >50

I risultati ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, unitamente ad alcune osservazioni relative ai dati riscontrati, vengono riportati in tabelle/grafici contenuti nelle pagine seguenti.

Per quanto riguarda l'espressione dei risultati, ottenuti dall'indagine sulla soddisfazione del servizio di ristorazione, è stato utilizzato il seguente criterio:

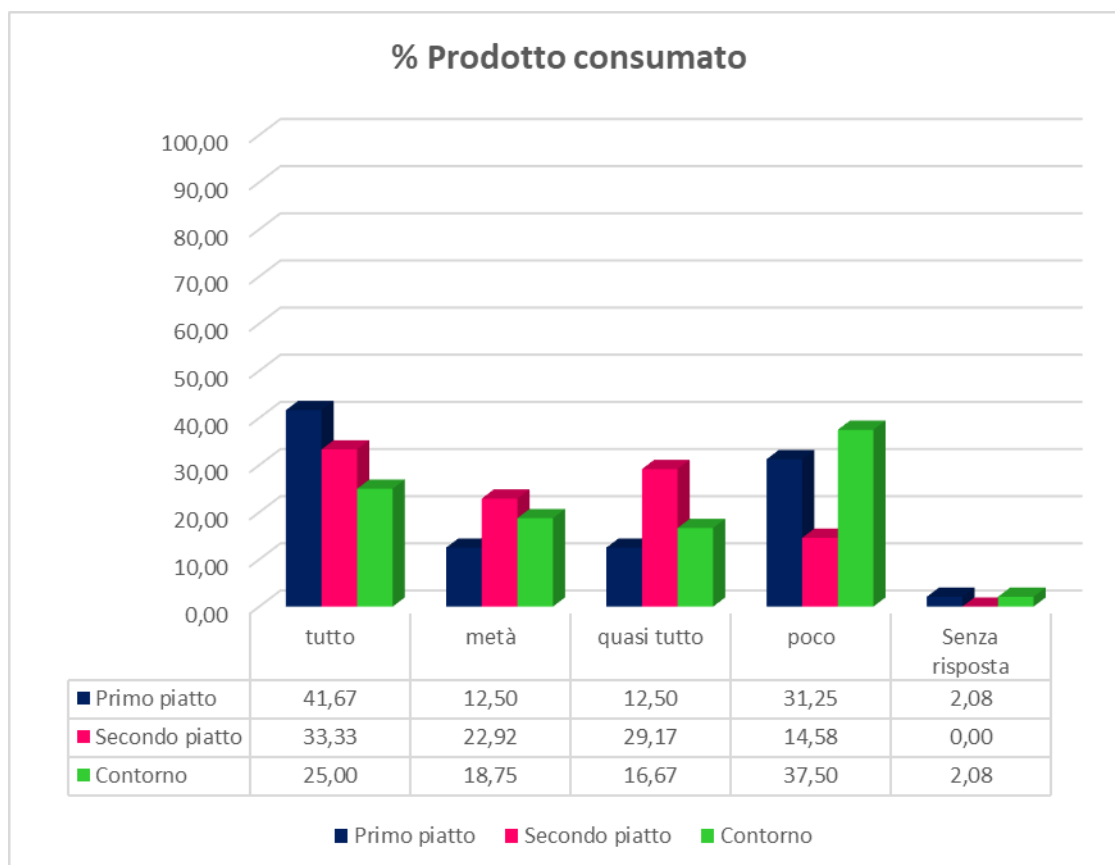
i calcoli sono stati effettuati considerando tutte le schede consegnate, evidenziando nelle tabelle e nei grafici sia la scheda non compilata in tutte le sue parti sia le opzioni non compilate, indicate con la voce "senza risposta"

Sia per la voce NOTE che per OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI si riportano brevi commenti, se presenti.

INDAGINE ALUNNI

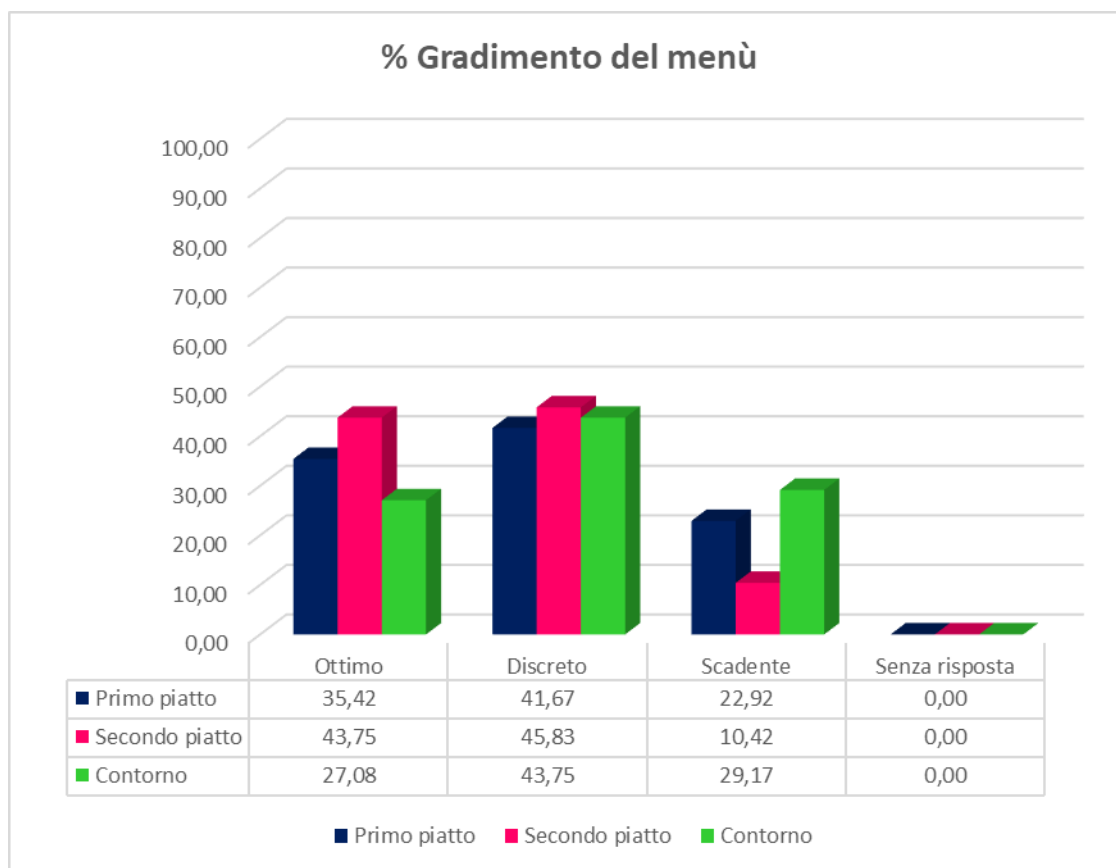
SCUOLA PRIMARIA PONTE A CAPPIANO (SCHEDE CONSEGNATE: 48)

QUANTITÀ PRODOTTO CONSUMATO



Il primo piatto è stato consumato tutto dal 41%, mentre il 31% ne ha consumato poco.
 Il secondo piatto è stato consumato tutto dal 33%, metà dal 22% e quasi tutto dal 29%.
 Il contorno è stato consumato tutto dal 25% e poco dal 37%.

GRADIMENTO DEL MENÙ



Il primo piatto è stato gradito dal 35% degli alunni e il 41% lo considera discreto, solo il 22% lo ritiene scadente.

Il secondo piatto è considerato ottimo dal 43%, discreto dal 45% e scadente dal 10%.

Il contorno è discreto per il 43%, ottimo per il 27% e scadente per il 29%.

NOTE

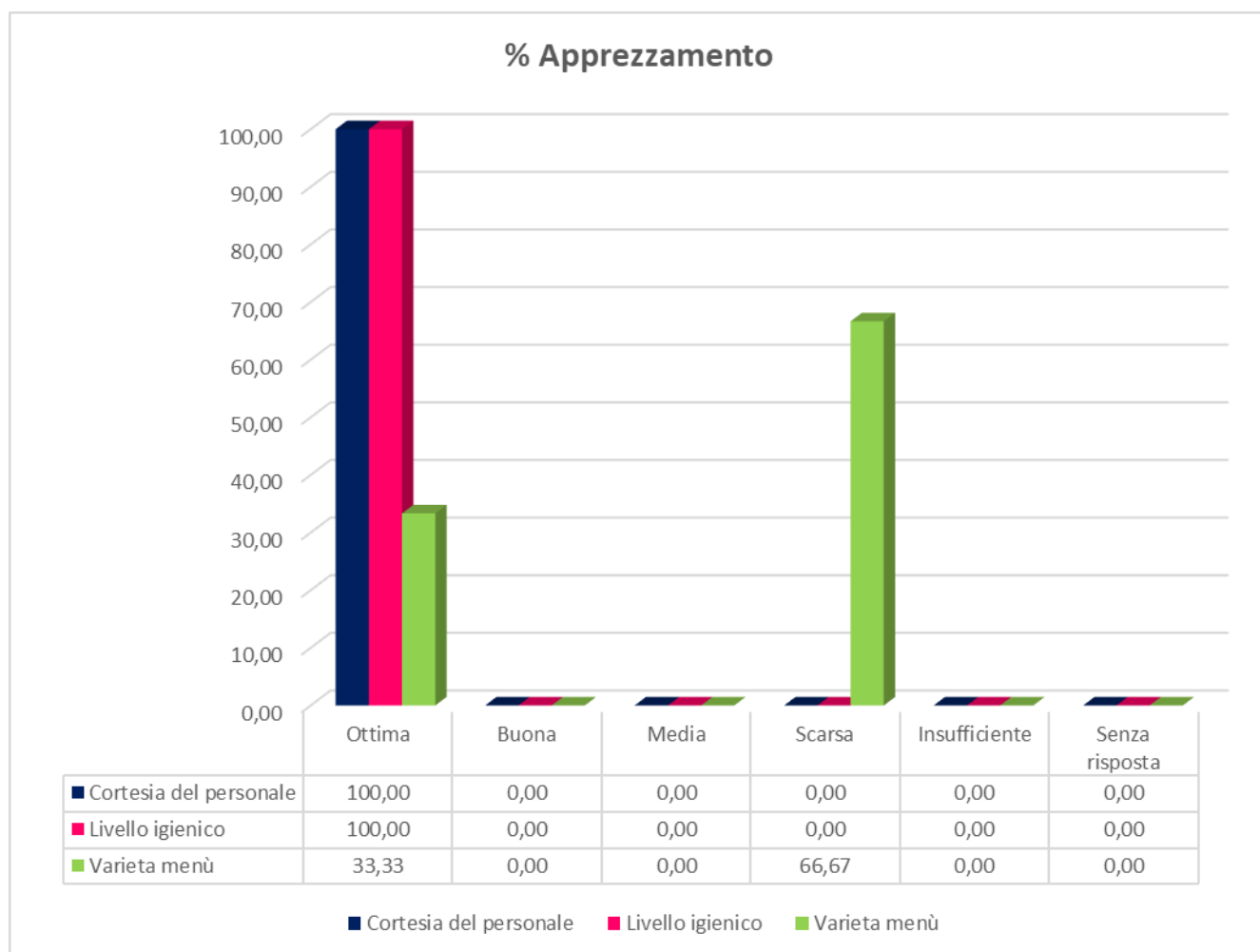
Delle 48 schede consegnate, 8 riportano delle note e le più ricorrenti sono le seguenti:

- Variare il menù
- Condire maggiormente i piatti
- Prevedere più volte la pizza

INDAGINE INSEGNANTI

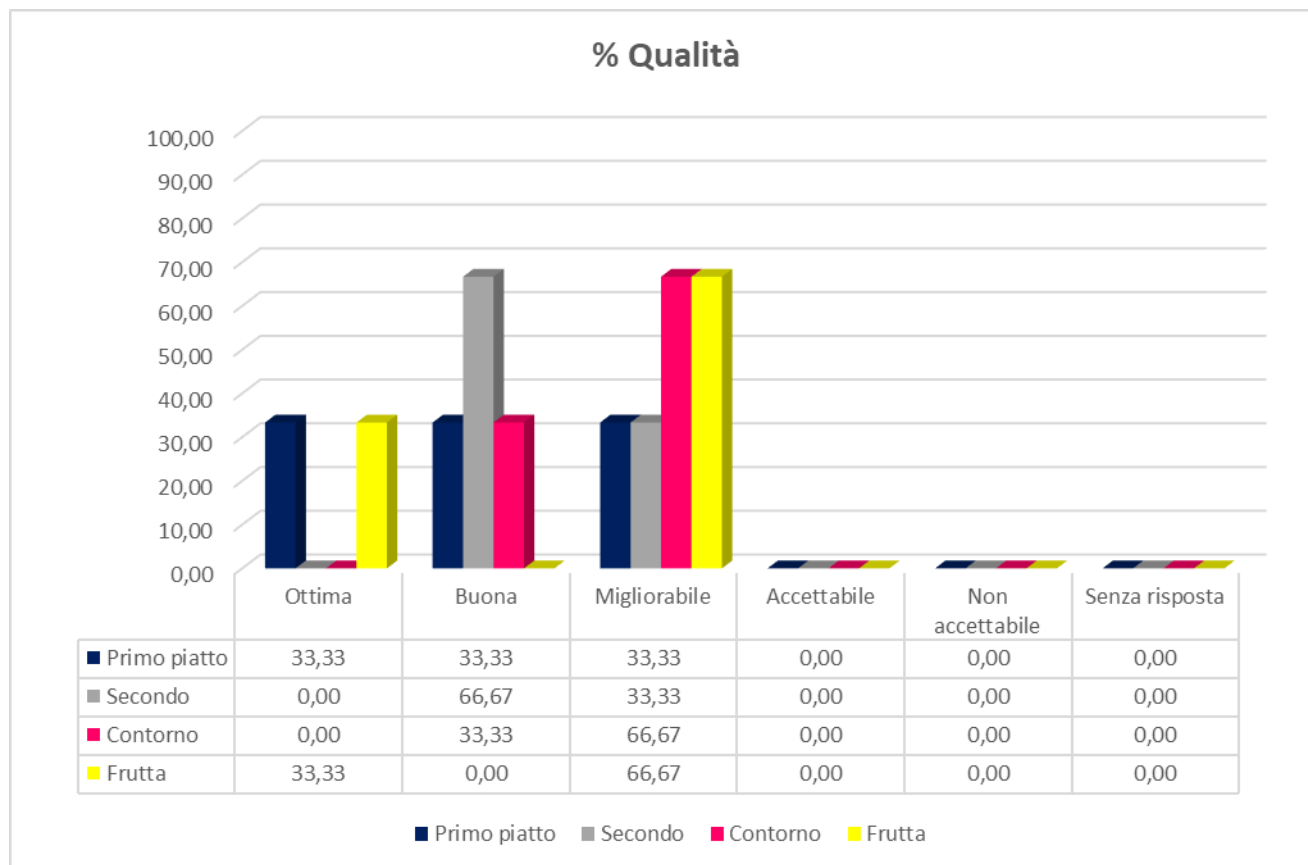
SCUOLA PRIMARIA PONTE A CAPPIANO (SCHEDE CONSEGNATE: 3)

SERVIZIO



Per la voce cortesia del personale e per il livello igienico la valutazione è stata ottima, per la voce varietà del menù la valutazione è ottima per il 33% e scarsa per il 66%.

GRADIMENTO DEL PASTO

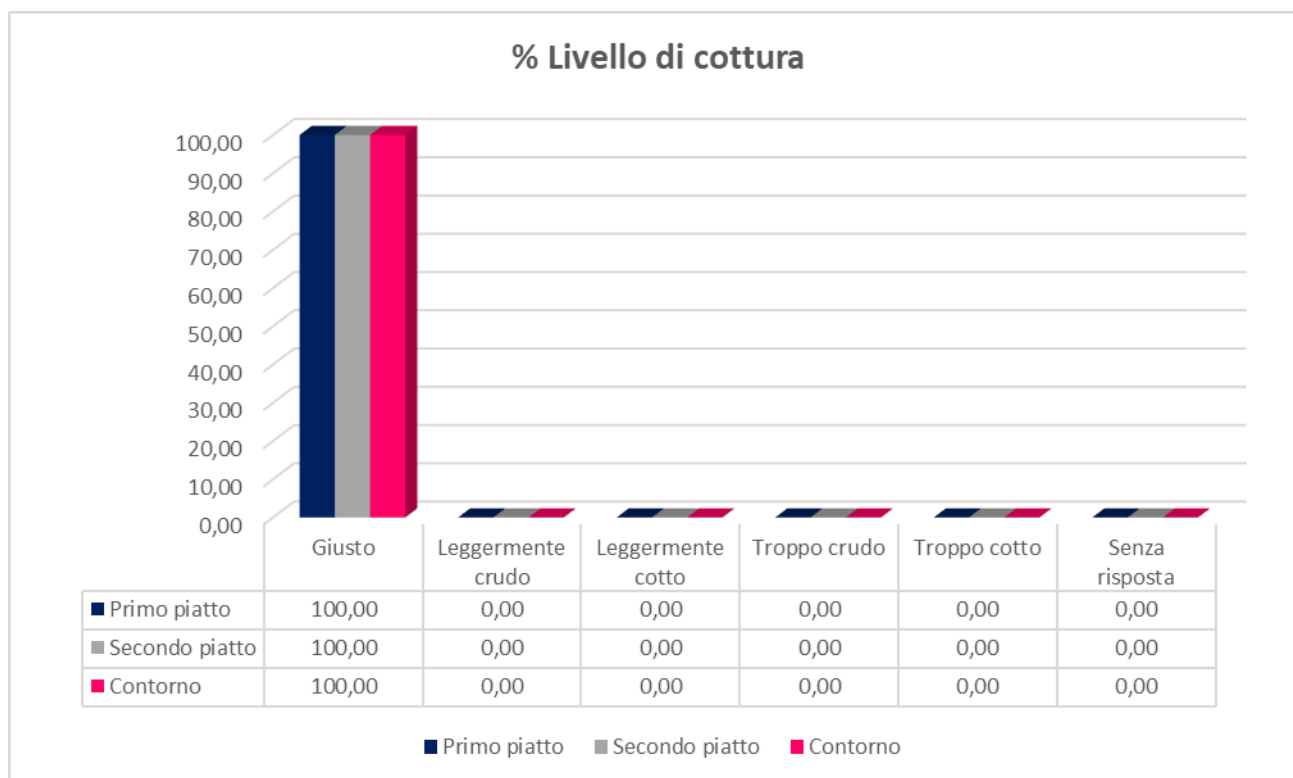


Il primo piatto è valutato dal 33%, a parimerito, ottimo, buono e migliorabile.

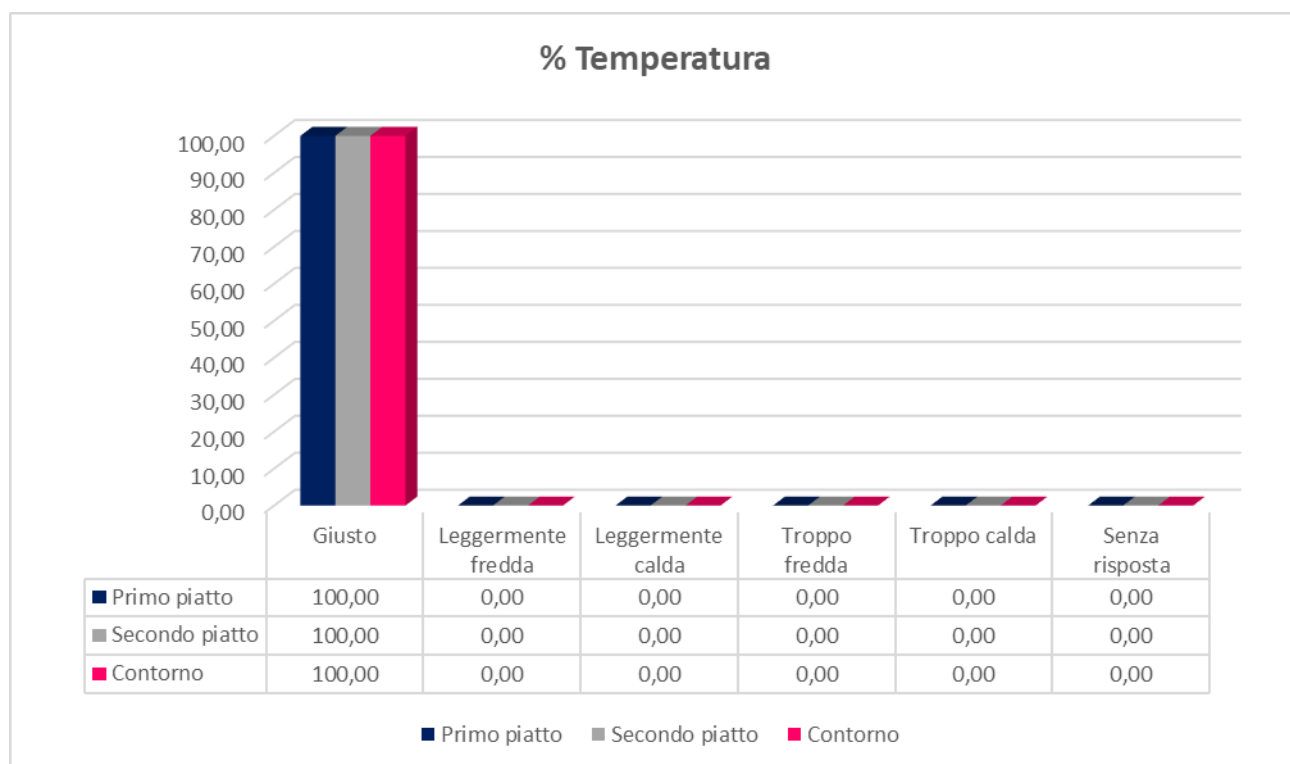
Il secondo piatto è buono per il 66% e migliorabile per il 33%.

Il contorno risulta migliorabile per il 66% e buono per il 33%.

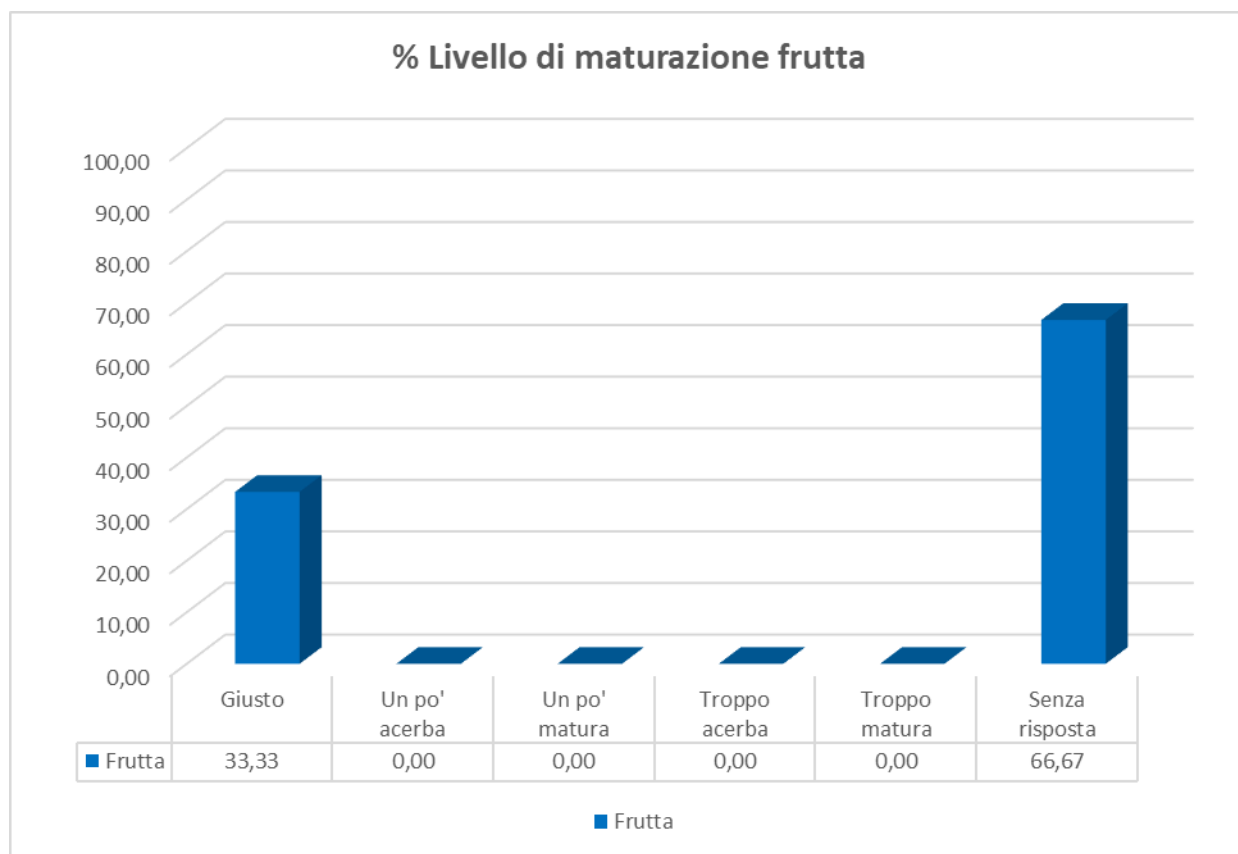
Infine, la frutta è stata valutata migliorabile per il 66% e ottima per il 33%.



Tutto il menù è stato valutato giusto nella cottura.

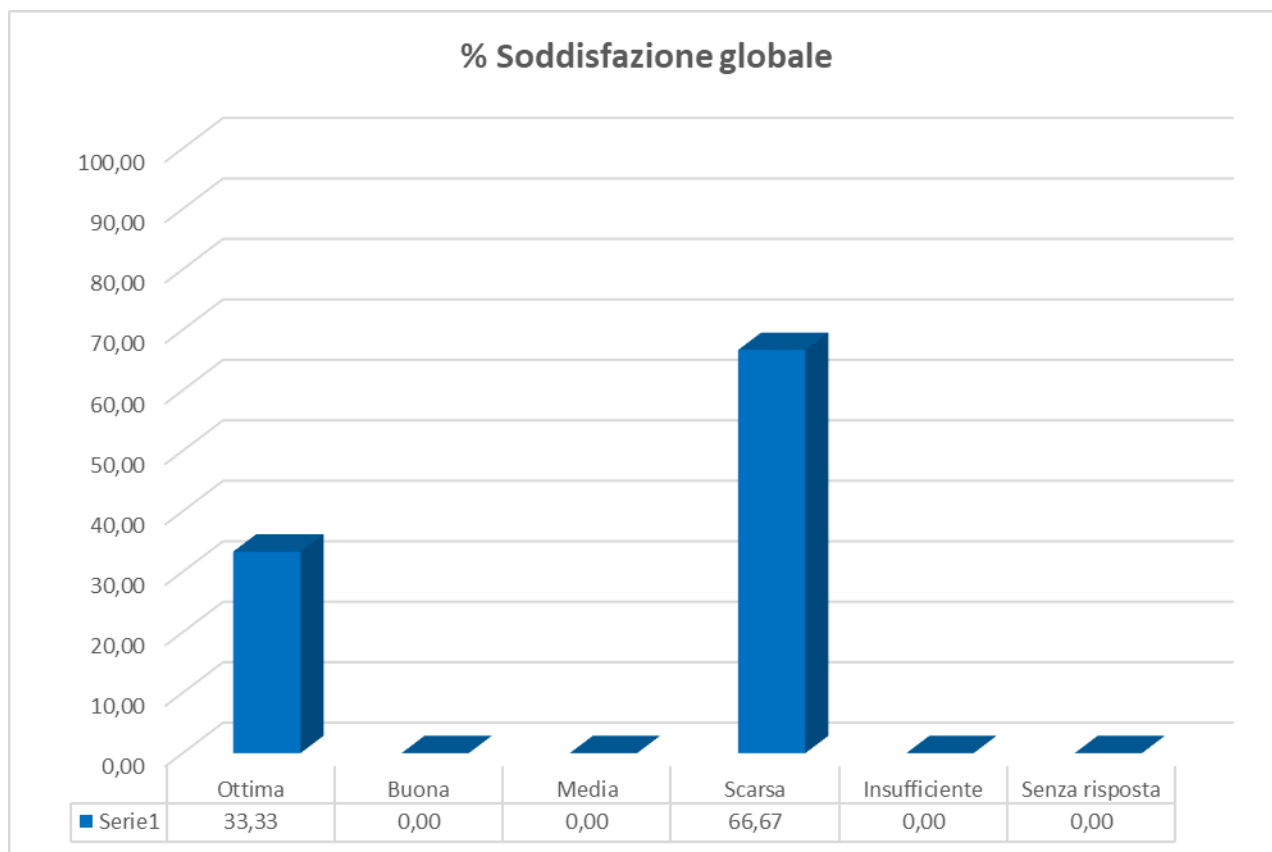


Tutto il menù è stato valutato giusto nella temperatura.



Un'alta percentuale degli intervistati non ha dato risposta, mentre il 33% ha ritenuto giusto il livello di maturazione della frutta.

SODDISFAZIONE GLOBALE



La soddisfazione globale è stata valutata come scarsa dal 66% e ottima dal 33% degli intervistati.

OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI

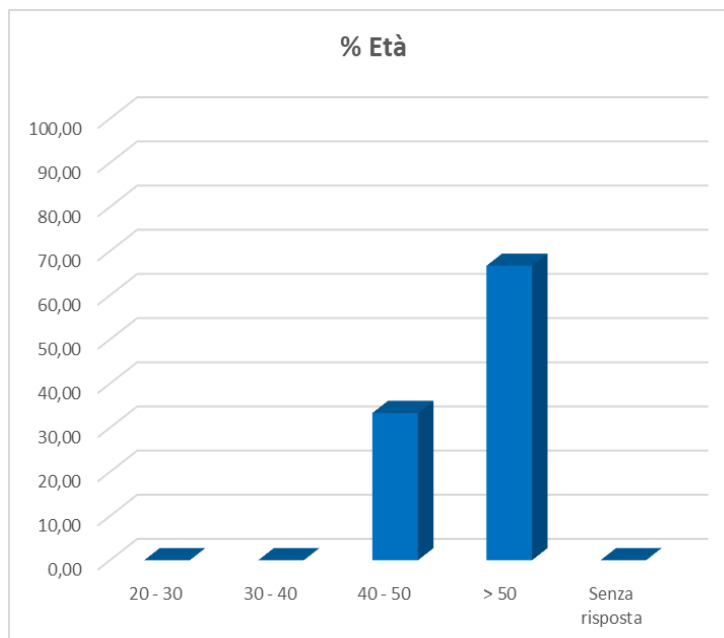
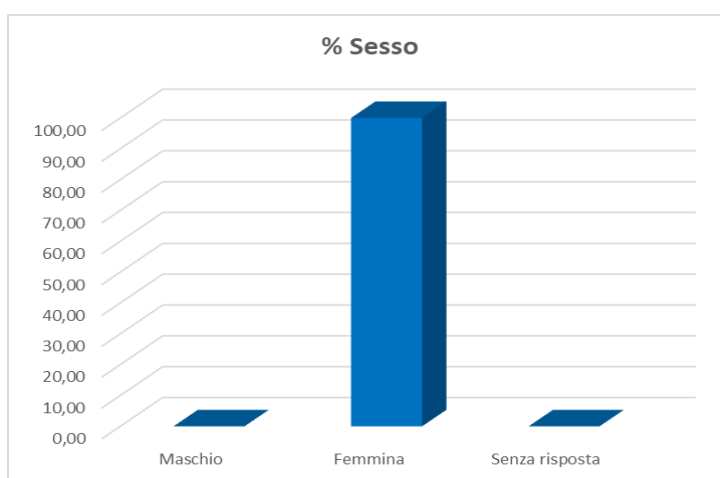
I dati che emergono sono i seguenti:

- Variare il menù
- Abbinare meglio le pietanze
- Aumentare la quantità delle pietanze

DATI DEMOGRAFICI

Sesso	Maschio	Femmina	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	100,00	0,00	100,00

Età	20 - 30	30 - 40	40 - 50	> 50	Senza risposta	TOTALE
%	0,00	0,00	33,33	66,67	0,00	100,00



Dalla statistica si evince che tutti gli intervistati sono insegnanti di sesso femminile con un'età prevalentemente superiore a 50 anni.