

camst:
ristorazione Scolastica

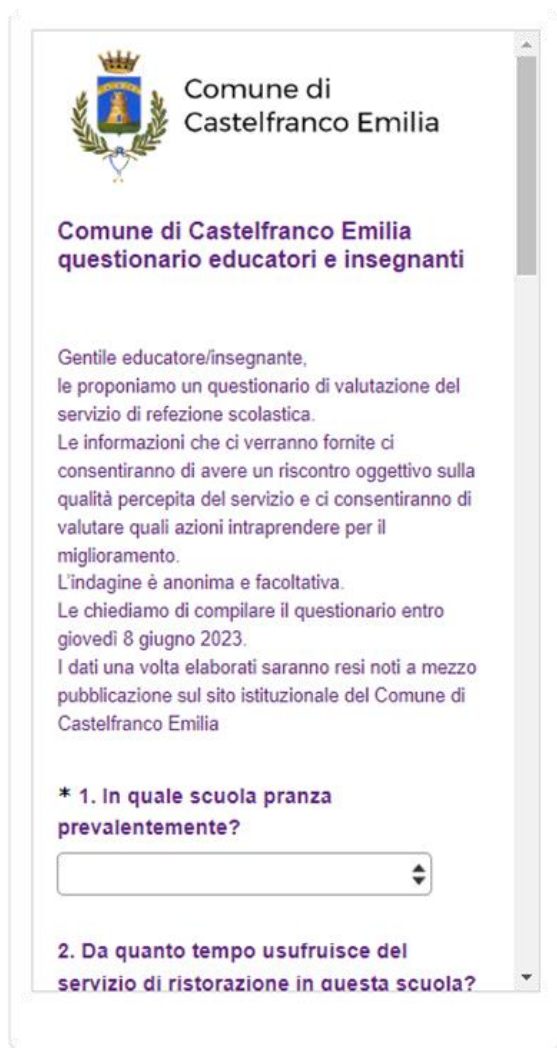
Sondaggio di gradimento del
servizio presso le scuole del
comune di
CASTELFRANCO EMILIA
Insegnanti

Anno Scolastico 2022-2023

giugno 2023



Premessa



 Comune di Castelfranco Emilia

**Comune di Castelfranco Emilia
questionario educatori e insegnanti**

Gentile educatore/insegnante,
le proponiamo un questionario di valutazione del servizio di refezione scolastica.
Le informazioni che ci verranno fornite ci consentiranno di avere un riscontro oggettivo sulla qualità percepita del servizio e ci consentiranno di valutare quali azioni intraprendere per il miglioramento.
L'indagine è anonima e facoltativa.
Le chiediamo di compilare il questionario entro giovedì 8 giugno 2023.
I dati una volta elaborati saranno resi noti a mezzo pubblicazione sul sito istituzionale del Comune di Castelfranco Emilia

*** 1. In quale scuola pranza prevalentemente?**

2. Da quanto tempo usufruisce del servizio di ristorazione in questa scuola?

Per CAMST la **centralità del Cliente** è un valore importante. Misurare il livello di soddisfazione dei propri Clienti è una leva decisiva nell'ottica di migliorare la performance del servizio in termini di qualità ed eccellenza.

In accordo con il Comune Committente CASTELFRANCO EMILIA, CAMST ha condotto un sondaggio per rilevare il livello di soddisfazione dell'utenza finale. La rilevazione si è svolta nel mese di giugno 2023.

Il Questionario è stato reso disponibile in formato digitale agli insegnanti delle scuole d'infanzia e primaria del Comune di CASTELFRANCO EMILIA. In totale sono stati raccolti **50 questionari**.



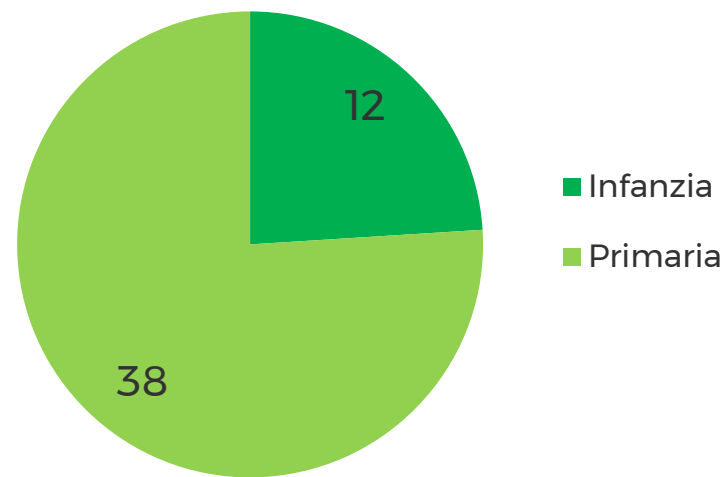
Sintesi dei principali risultati – insegnanti

- Campione composto da insegnanti che lavorano principalmente per le scuole primarie e che usufruiscono del servizio di ristorazione da più di 3 anni.
- Gli insegnanti presentano un livello di soddisfazione in media abbastanza positivo. Le valutazioni sulla soddisfazione sono in media allineate tra gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e delle primarie. Gli aspetti del servizio in media ottengono valutazioni inferiori rispetto alla soddisfazione complessiva. Tuttavia, aspetti del servizio come l'adeguatezza e la pulizia dei locali e il servizio di distribuzione, risultano maggiormente graditi.
- La maggior parte delle citazioni riguarda la richiesta di piatti più adatti ai bambini e di una maggiore rotazione e varietà delle preparazioni. Seguono citazioni sul servizio, sulla quantità e sulla cottura. Gli altri suggerimenti riguardano i condimenti e la qualità. Seguono i suggerimenti relativi ai piatti da ridurre/eliminare e ai piatti da aumentare/aggiungere.

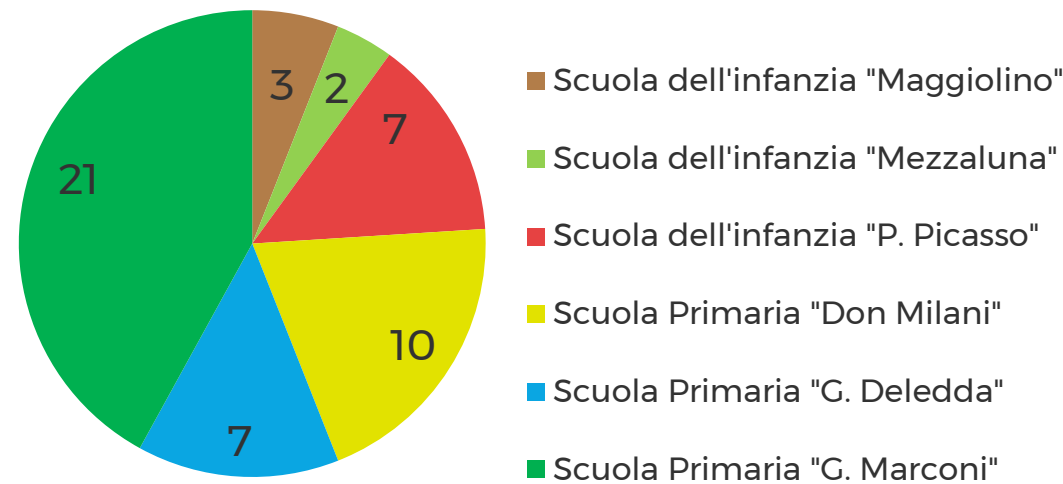


Descrizione del campione

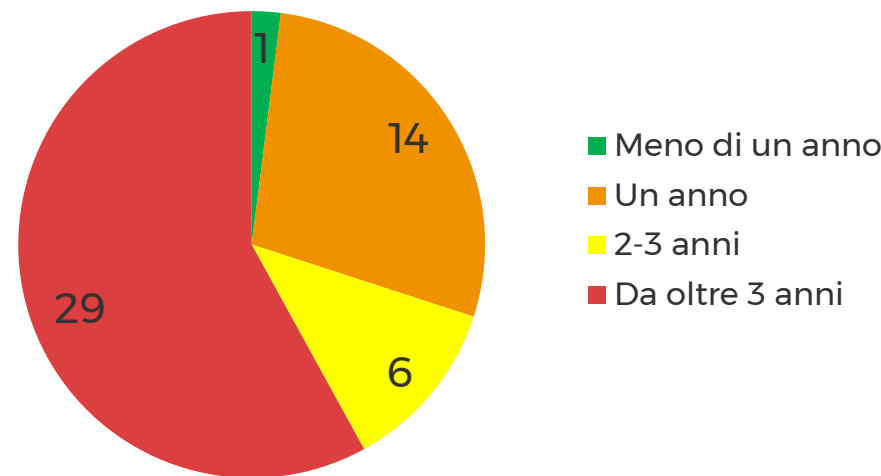
Grado



Scuola



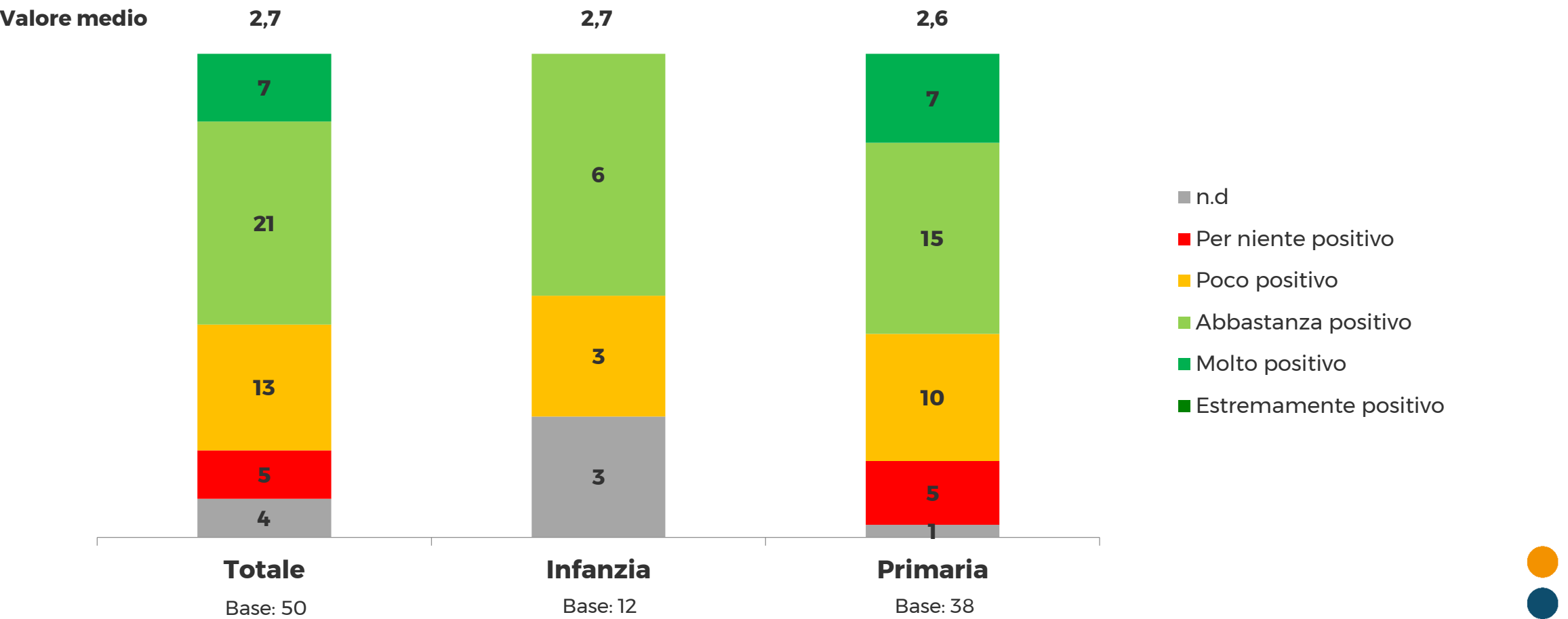
Da quanto tempo usufruisce del servizio



Soddisfazione complessiva – insegnanti

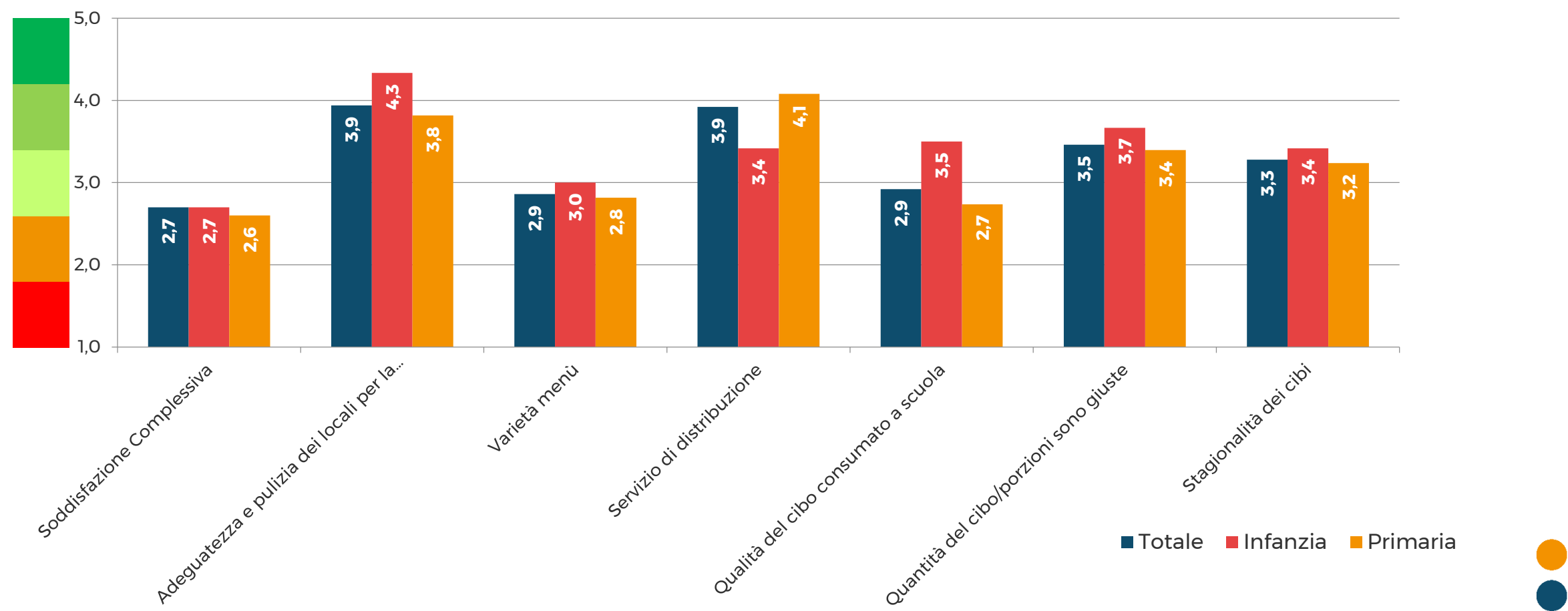
Gli insegnanti presentano un livello di soddisfazione in media abbastanza positivo. Le valutazioni sulla soddisfazione sono in media allineate tra gli insegnanti delle scuole dell’infanzia e delle primarie.

Nel complesso, quanto è soddisfatto del servizio di refezione scolastica?



Soddisfazione complessiva - insegnanti

Gli insegnanti si dichiarano discretamente soddisfatti nel complesso. Gli aspetti del servizio in media ottengono valutazioni inferiori rispetto alla soddisfazione complessiva. Tuttavia, aspetti del servizio come l'adeguatezza e la pulizia dei locali e il servizio di distribuzione, risultano maggiormente graditi.



Suggerimenti – insegnanti – 1 di 2

La maggior parte delle citazioni riguarda la richiesta di piatti più adatti ai bambini e di una maggiore rotazione e varietà delle preparazioni. Seguono citazioni sul servizio, sulla quantità e sulla cottura.

Preparazione pasti	12
Piatti più adatti ai bambini	8
Piatti stellati non graditi	2
Attenzione agli abbinamenti	1
Rivedere il menù	1

Rotazione e varietà	11
Maggiore varietà frutta	6
Maggiore varietà	3
Maggiore varietà primi piatti	1
Maggiore varietà contorni	1

Servizio	9
Ridurre lo spreco	3
Aumentare il personale	2
Rispettare orario di accesso mensa e distribuzione	1
Ascoltare i suggerimenti degli insegnanti referenti	1
Inserire tovagliette individuali plastificate	1
Più bicchieri usa e getta	1
Stoviglie green ok	1

Quantità	6
Regolare quantità porzioni	5
Bis di piatti	1

Cottura	5
Cottura pasta	3
Cottura pietanze	1
Cottura pizza	1



Suggerimenti – insegnanti – 2 di 2

Gli altri suggerimenti riguardano i condimenti e la qualità. Seguono i suggerimenti relativi ai piatti da ridurre/eliminare e ai piatti da aumentare/aggiungere.

Condimenti	4
Migliorare condimento pasta	1
Più parmigiano	1
Più sale	1
Più olio	1
Meno aceto	1
Meno condimenti	1

Qualità	4
Frutta di stagione	2
Migliorare qualità patate	1
Migliorare qualità frutta	1

Piatti da ridurre/eliminare	3
Meno piatto unico	1
Eliminare sformato di legumi	1
Eliminare polpette di legumi	1

Piatti da aumentare/aggiungere	1
Inserire pasta con lenticchie	1
Più cotoletta con patatine fritte	1
Più macedonia di frutta	1
Più dolci	1



