

camst:
ristorazione Scolastica

Sondaggio di gradimento del
servizio presso le scuole del
comune di SAVONA
Insegnanti ed Educatori

Anno Scolastico 2023-2024

giugno 2024



Premessa

The image shows two overlapping digital questionnaire forms. The top form is titled 'Comune di Savona - Questionario Educatori' and the bottom form is titled 'Comune di Savona - Questionario Insegnanti'. Both forms feature the CAMST logo and the Comune di Savona logo. The top form has three questions: '1. Qual è la sua età' with radio button options for 'fino a 30 anni', '31-40 anni', '41-50 anni', '51-60 anni', and 'Oltre 60 anni'; '2. Genere' with radio button options for 'Maschio' and 'Femmina'; and '3. Lei è membro della mensa?' with radio button options for 'Sì' and 'No'. The bottom form has three questions: '1. Qual è la sua età' with the same radio button options as the top form; '2. Genere' with the same radio button options; and '3. Lei è membro della commissione mensa?' with radio button options for 'Sì' and 'No'.

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 di SAVONA, CAMST ha condotto un sondaggio per rilevare il livello di soddisfazione dell’utenza finale. La rilevazione si è svolta a aprile 2024.

Il Questionario è stato reso disponibile in formato digitale agli insegnanti delle scuole dell’infanzia e primarie, nonché agli educatori dei nidi del Comune di SAVONA. In totale sono stati raccolti **90 questionari completi** (85 insegnanti + 5 educatori).



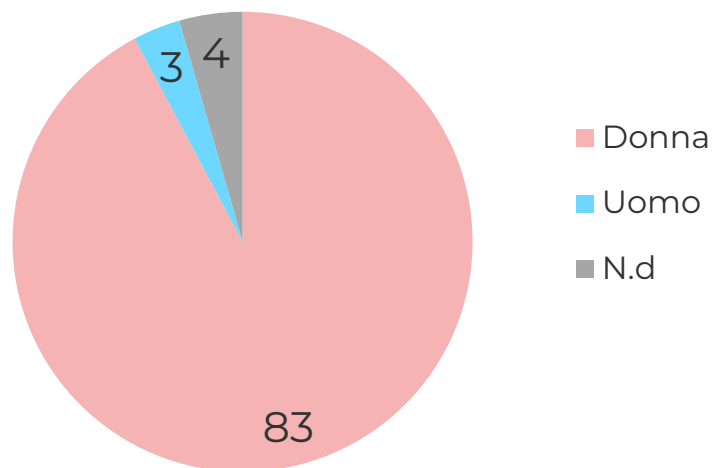
Sintesi dei principali risultati – insegnanti ed educatori

- Il campione è quasi totalmente femminile, in prevalenza non usufruisce di una dieta speciale e non fa parte della commissione mensa.
- La frequenza di utilizzo del servizio è di poco superiore ai due giorni a settimana.
- Gli intervistati rappresentano principalmente le scuole primarie.
- La soddisfazione rispetto al servizio è discreta per tutti i gradi di istruzione. Gli educatori dei nidi (numerica molto piccola) presentano valutazioni più positive rispetto alla media.
- Secondo la maggioranza degli insegnanti gli alunni pranzano abbastanza o molto volentieri a scuola / in asilo. La maggior parte di chi indica una valutazione positiva non fornisce una motivazione a supporto, mentre il motivo maggiormente citato è la convivialità del momento del pasto. Alcuni insegnanti, pur fornendo una valutazione positiva, sottolineano che gli alunni non sempre gradiscono tutti i piatti. Tale motivazione, assieme alla considerazione che alcuni abbinamenti sono poco graditi, è riportata anche da coloro che pensano che i propri alunni pranzino poco volentieri.
- Dalla lettura dei suggerimenti (40 rispondenti su 90) emergono principalmente indicazioni relative alla tipologia di piatti e alla varietà/rotazione del menù. Seguono richieste sulla qualità, sulla modalità di servizio e sul luogo di consumo del pasto.

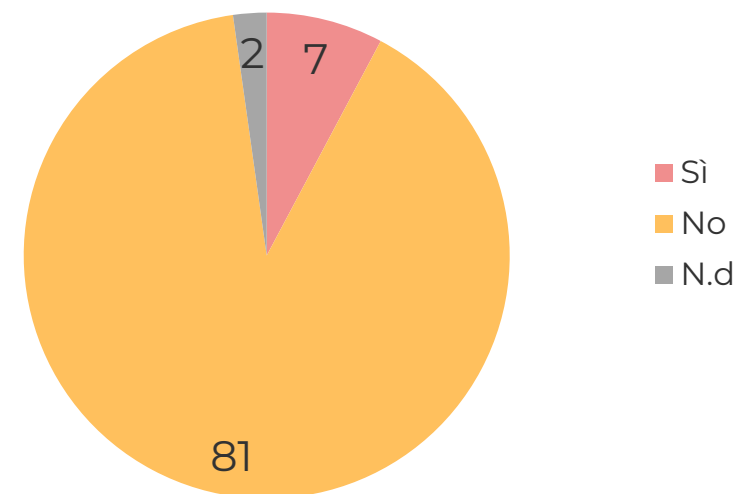


Descrizione del campione

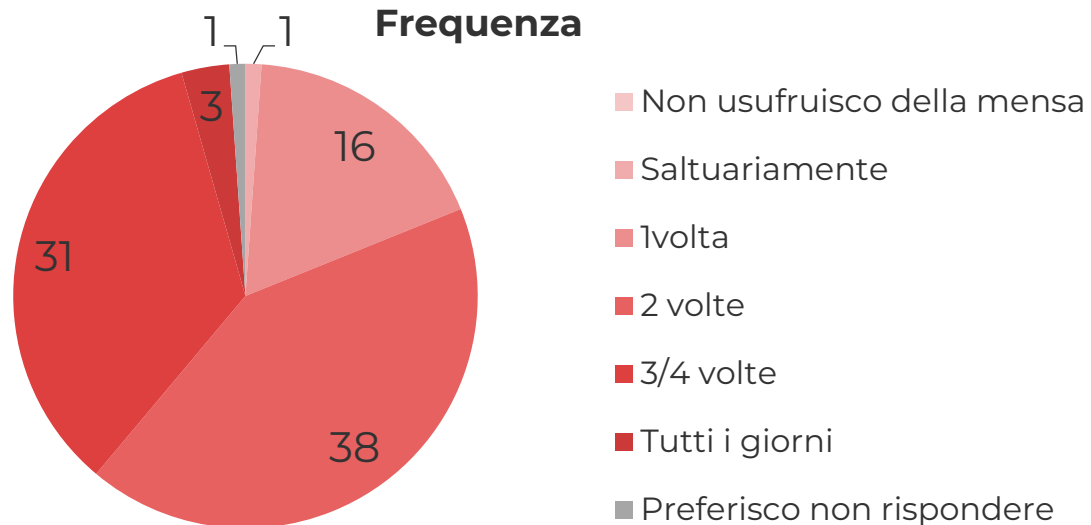
Genere



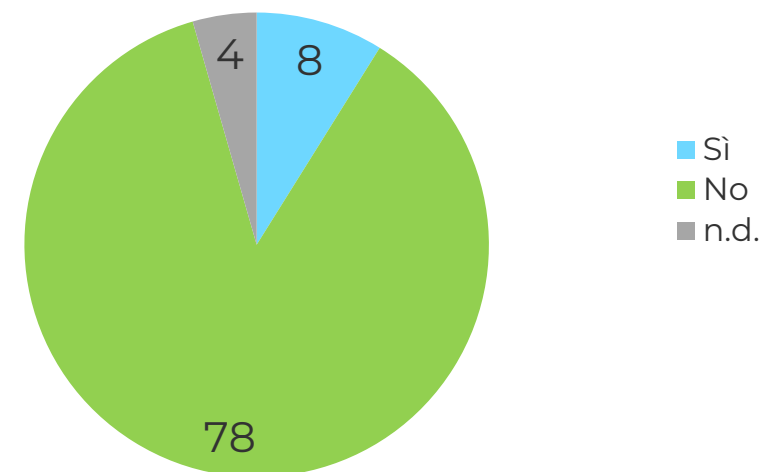
Diete Speciali



Frequenza



Commissione mensa

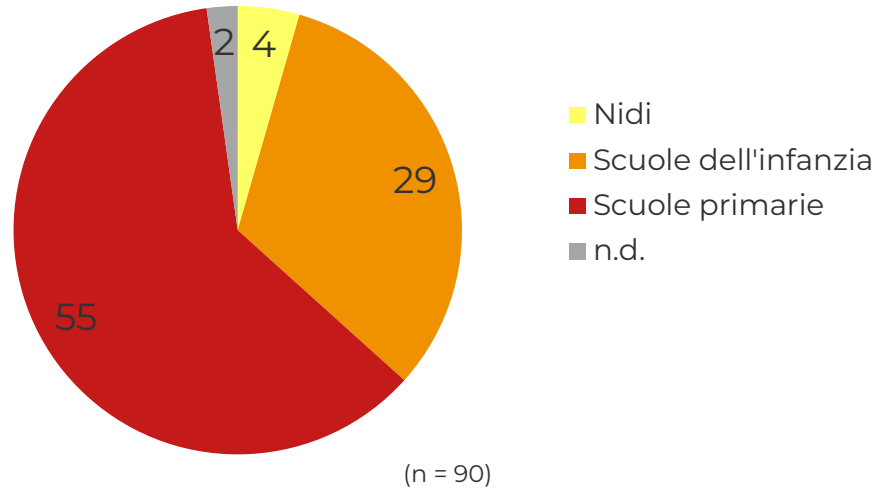


(n = 90)

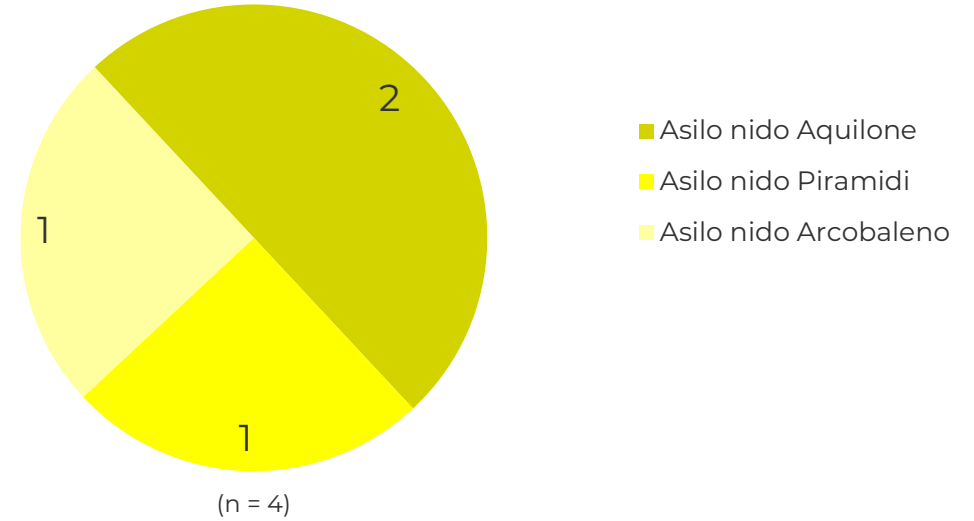


Descrizione del campione

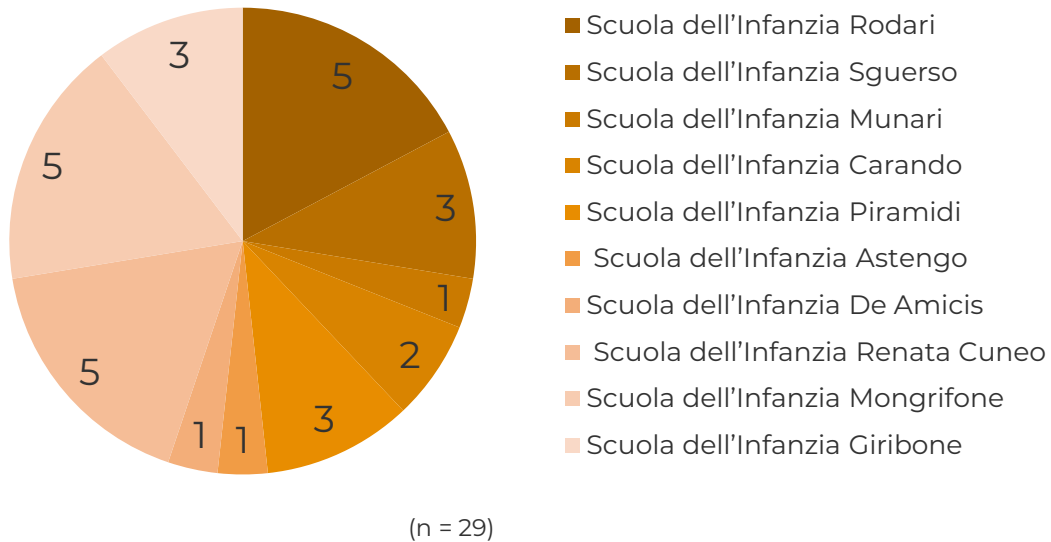
Grado



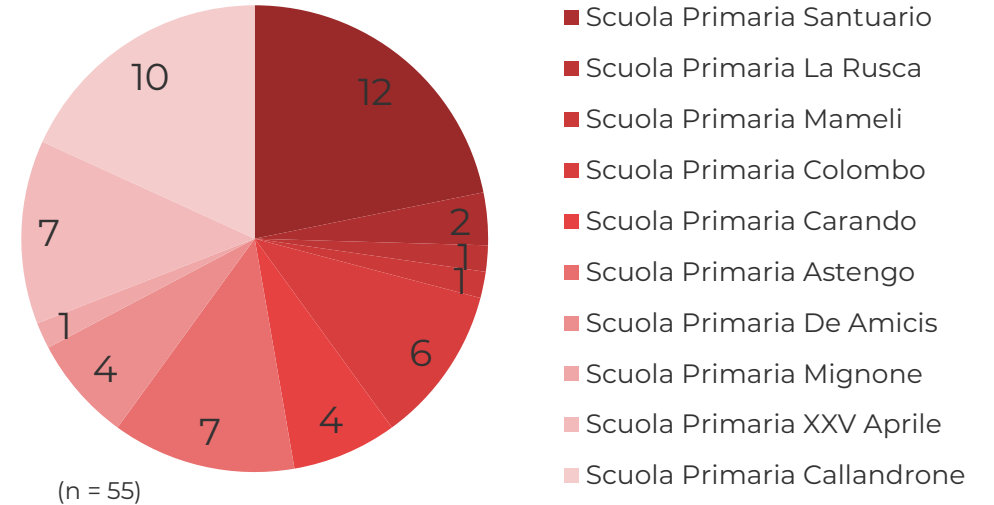
Nidi



Scuole infanzia

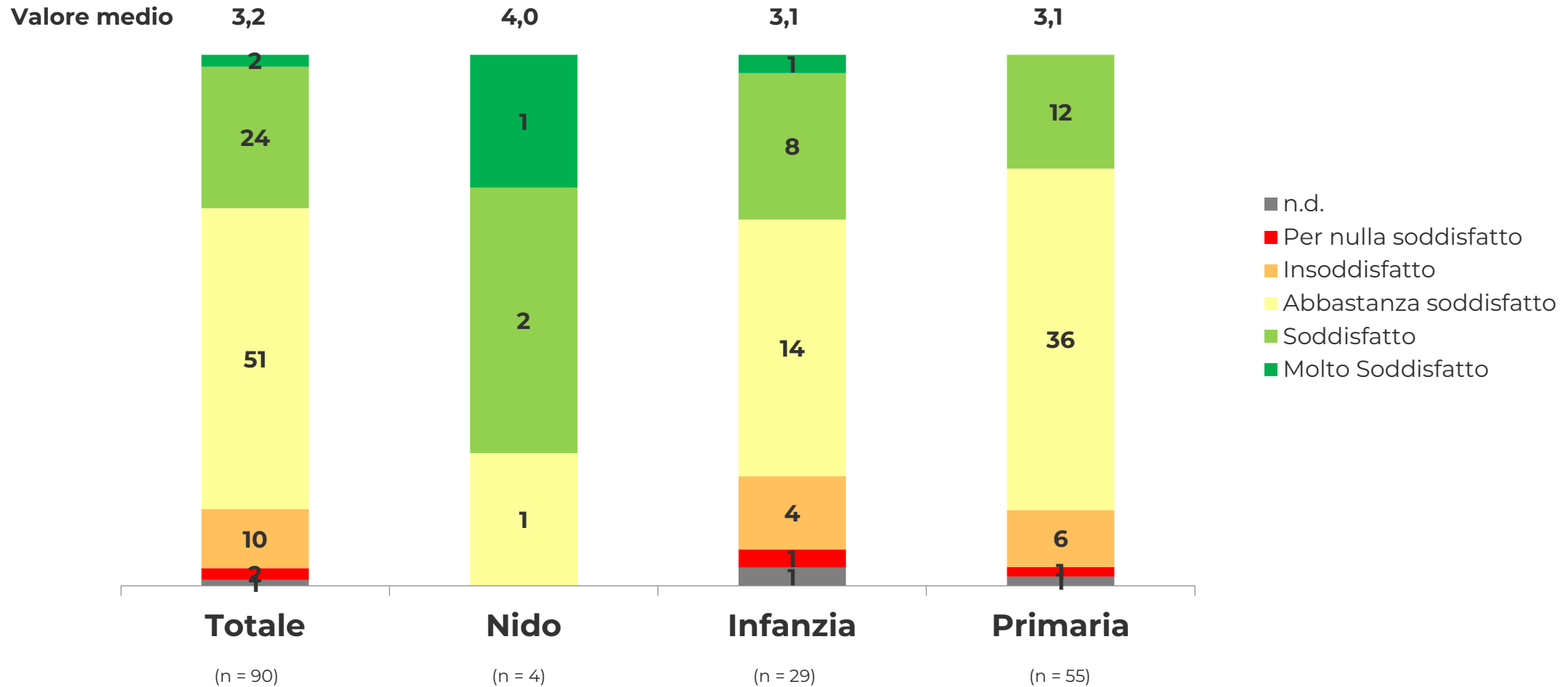


Scuole primarie



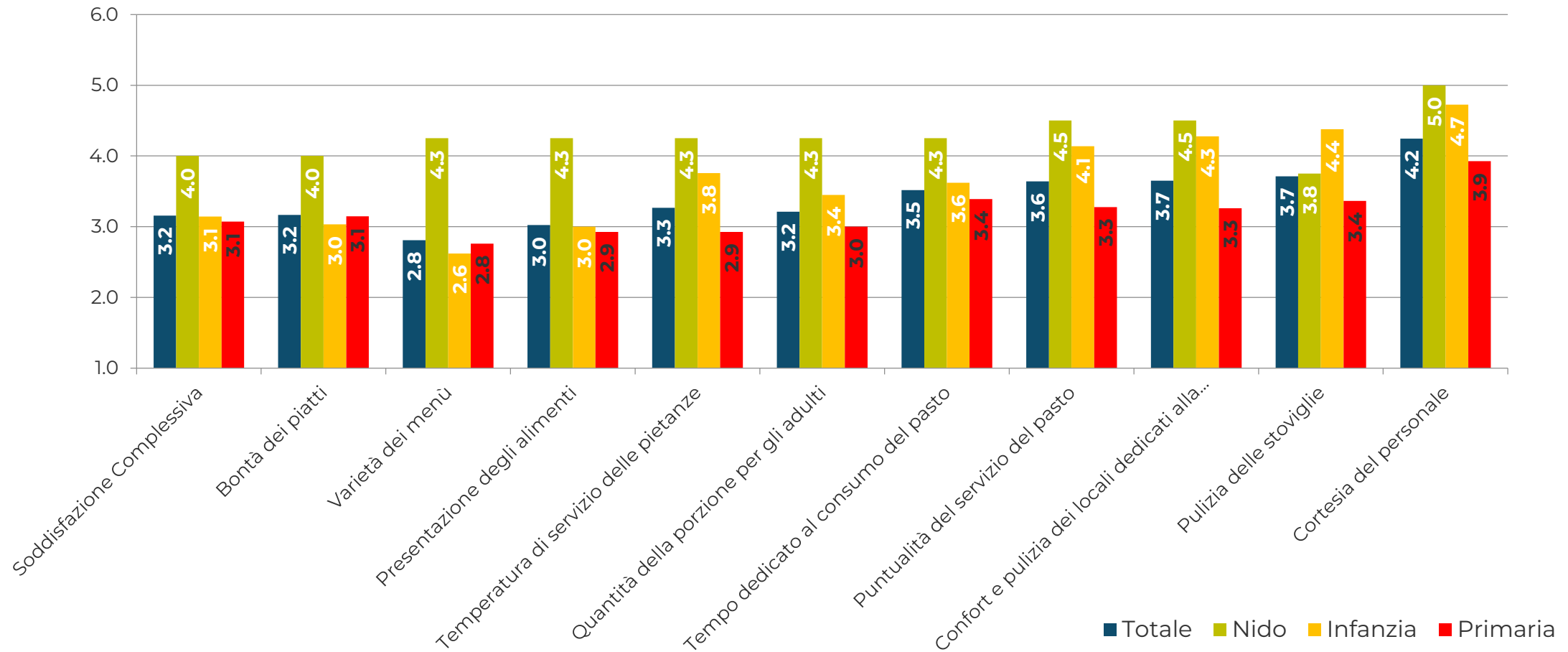
Soddisfazione complessiva - insegnanti

La soddisfazione rispetto al servizio è discreta per tutti i gradi di istruzione. Gli educatori dei nidi (numerica molto piccola) presentano valutazioni più positive rispetto alla media.



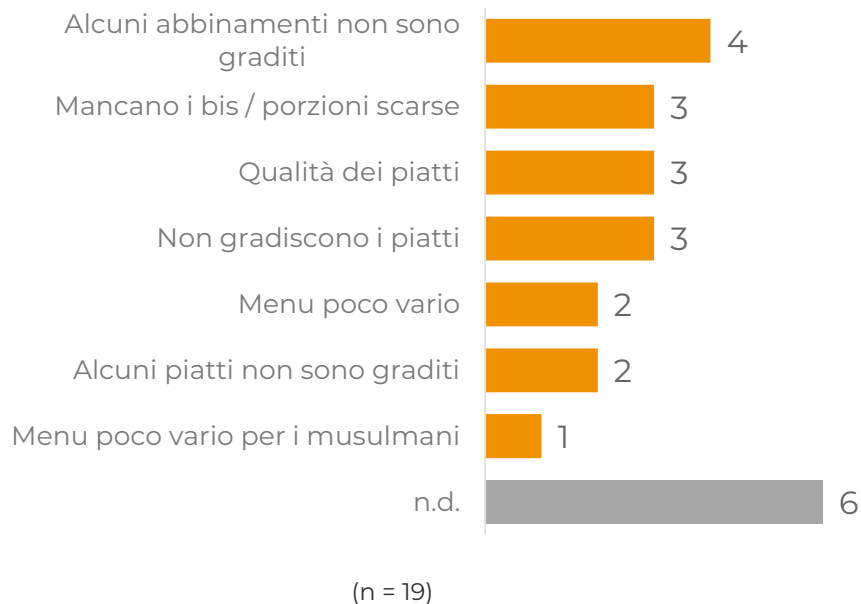
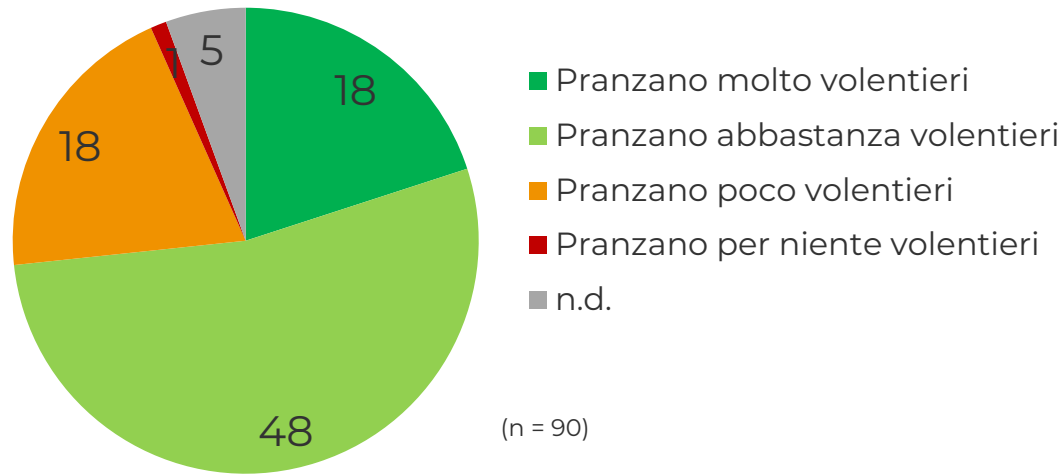
Soddisfazione complessiva - insegnanti

Gli aspetti del servizio ottengono valutazioni in media superiori rispetto alla soddisfazione complessiva. I punti di forza del servizio sono la cortesia del personale, la puntualità del servizio, il comfort e la pulizia degli ambienti e la pulizia delle stoviglie.



Valutazione del pranzo degli alunni

I suoi alunni mangiano con piacere a scuola / all'asilo?

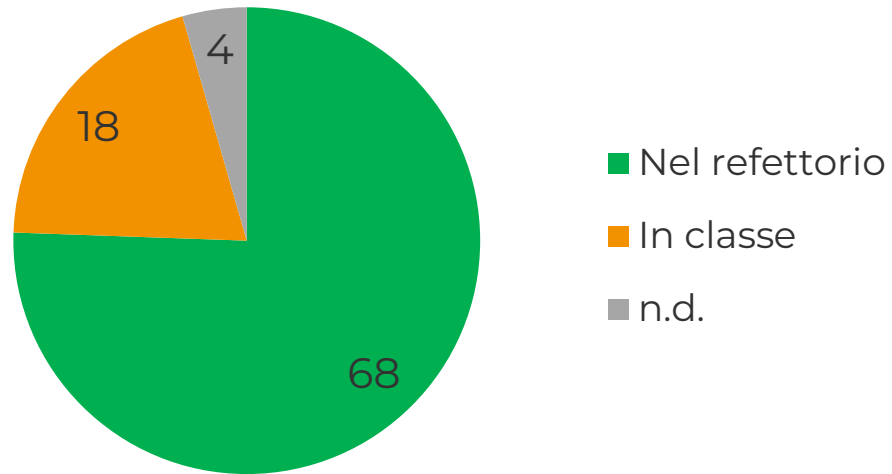


Secondo la maggioranza degli insegnanti gli alunni pranzano abbastanza o molto volentieri a scuola / in asilo. La maggior parte di chi indica una valutazione positiva non fornisce una motivazione a supporto, mentre il motivo maggiormente citato è la convivialità del momento del pasto. Alcuni insegnanti, pur fornendo una valutazione positiva, sottolineano che gli alunni non sempre gradiscono tutti i piatti. Il basso gradimento di alcuni abbinamenti è la motivazione principale riportata da coloro che pensano che i propri alunni pranzino poco volentieri.



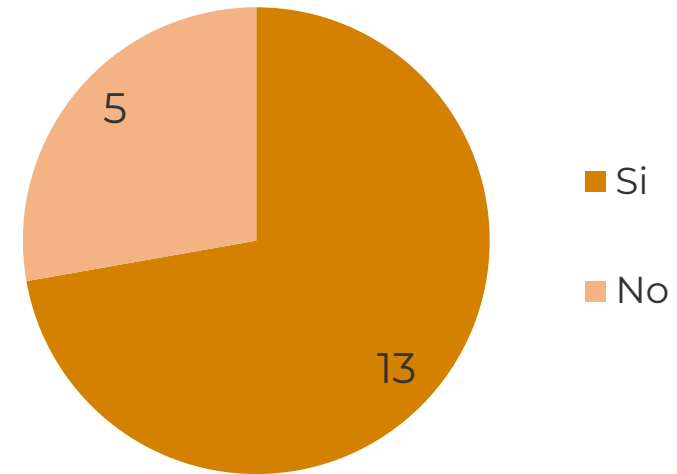
Luogo di consumo del pasto

Nel corso degli ultimi due anni scolastici la sua classe ha consumato il pasto?



(n = 90)

Sarebbe favorevole ad un rientro per il consumo dei pasti nel refettorio adottando tutte le misure di sicurezza?

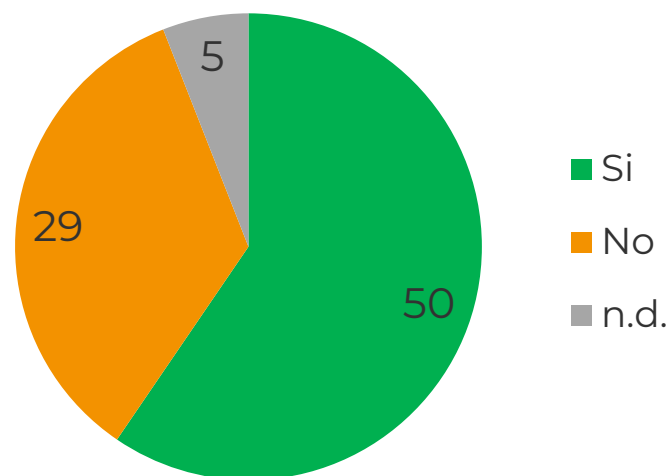


(n = 18) dichiarano di pranzare in classe/sezione)

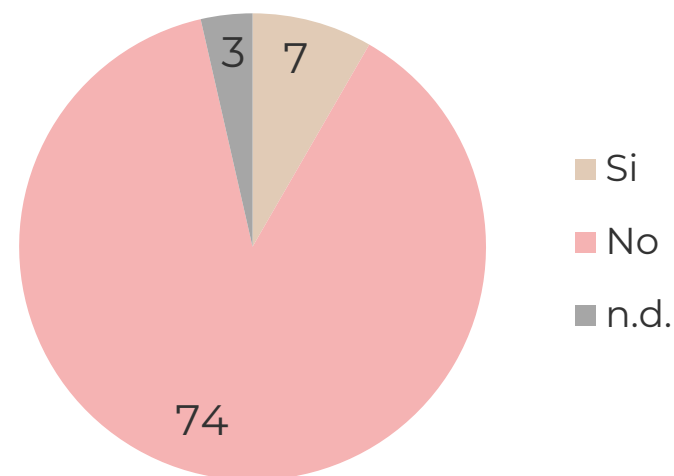


Modifiche locale dedicato al refettorio

Ritiene che l'adeguamento dell'attuale locale refettorio possa contribuire a rendere maggiormente gradito e funzionale il servizio?



Ritiene che sia necessario individuare uno spazio mensa adeguato anche esterno alla scuola?

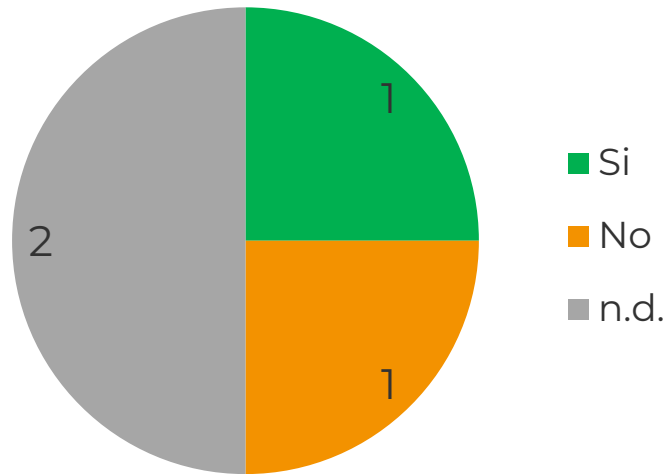


(n = 84) insegnanti infanzia e primaria

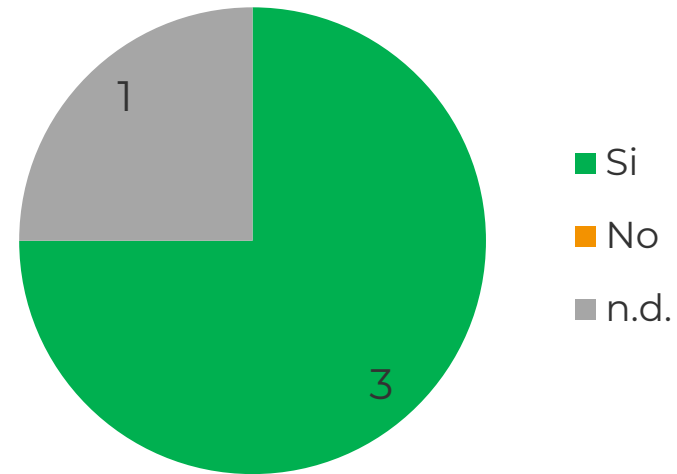


Organizzazione del pasto nei Nidi

Ritiene utile il posticipo dell'orario di consumo del pasto al nido (comunque entro le ore 11.45)?



Considerato che il personale educativo ha diritto al pasto in quanto effettua la sorveglianza e l'assistenza ai bambini nel momento del pasto, ritiene corretto che il personale pranzi insieme ai bambini?



(n = 4) educatori



Suggerimenti - insegnanti

Dalla lettura dei suggerimenti (40 rispondenti su 90) emergono principalmente indicazioni relative alla tipologia di piatti e alla varietà/rotazione del menù. Seguono richieste sulla qualità, sulla modalità di servizio e sul luogo di consumo del pasto.

Piatti e menù	15	Qualità	11	Quantità	6
Piatti più adatti ai bambini	4	Qualità in generale	5	Quantità	3
Piatti più accattivanti	3	Qualità frutta e verdura	3	Quantità secondi	1
Cambiare menu	3	Qualità contorni	2	Introdurre bis	1
Attenzioni alle diete speciali	1	Qualità pizza	2	Quantità verdure adulti	1
Piatti più bilanciati	1				
Introdurre Kiwi	1	Servizio	10	Preparazione piatti	5
Introdurre budino	1	Puntualità	3	Attenzione ai condimenti	3
Più pizza	1	Più personale	2	Temperatura piatti	1
Alternative vegetariane / vegane	1	Servizio al tavolo	2	Cottura piatti	1
Eliminare alcuni piatti dal menu	1	Pulizia locali	1		
Meno insalata	1	No stoviglie in plastica	1	Altro	1
No fagiolini in lattina	1	Possibilità di scelta tra due opzioni	1	Report sul gradimento	1
		Rispetto del menu stabilito	1		
Varietà / Rotazione	13	Refettorio	7		
Varietà in generale	8	Mangiare in classe	4		
Varietà verdure	3	Nuovo refettorio	2		
Varietà frutta	2	Insonorizzare salette mensa	2		
Varietà secondi piatti	2				
Piatti graditi con più frequenza	1				
Varietà formaggi	1				
Varietà sughì	1				

Base: 40 insegnanti indicano almeno un suggerimento (media citazioni: 2 per insegnante). Nella prima riga di ogni tabella è riportata la somma logica delle citazioni dell'argomento, pertanto se un rispondente ha citato più elementi di un argomento è contato una sola volta



camst:
group | Più di una scelta