



GRADIMENTO DEL SERVIZIO - INSEGNANTI

COMUNE DI SAVONA



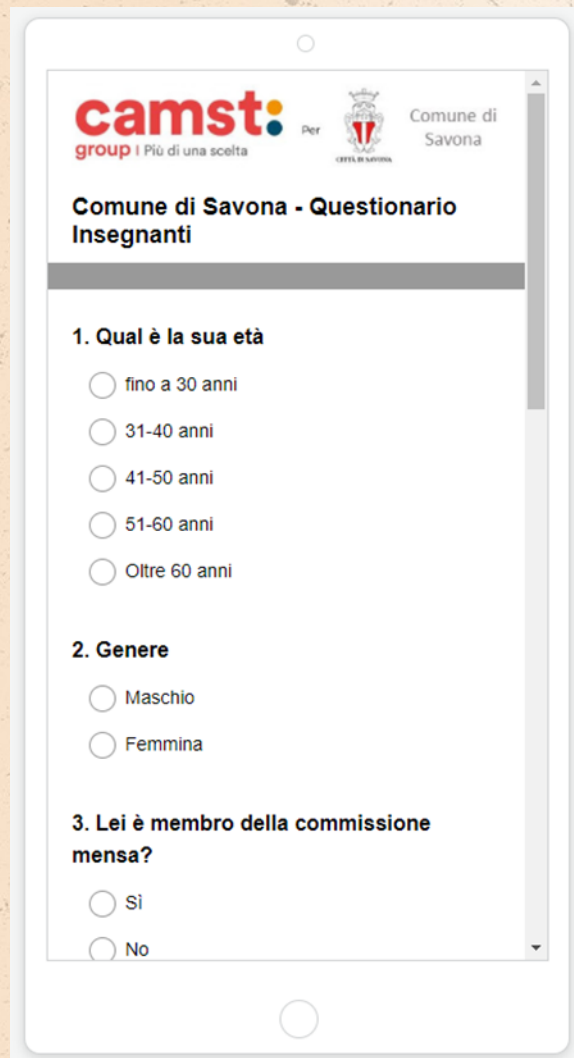
Bologna, 2026



LA RILEVAZIONE



PREMESSA



The image shows a digital questionnaire interface on a tablet. At the top, there is a header with the 'camst group' logo (tagline: 'Più di una scelta'), the 'Per' logo, and the 'Comune di Savona' logo. Below the header, the title 'Comune di Savona - Questionario Insegnanti' is displayed. The questionnaire consists of three sections, each with a question and radio button options:

- 1. Qual è la sua età**
 - ☐ fino a 30 anni
 - ☐ 31-40 anni
 - ☐ 41-50 anni
 - ☐ 51-60 anni
 - ☐ Oltre 60 anni
- 2. Genere**
 - ☐ Maschio
 - ☐ Femmina
- 3. Lei è membro della commissione mensa?**
 - ☐ Sì
 - ☐ 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 Committente SAVONA, CAMST ha condotto un sondaggio per rilevare il livello di soddisfazione dell'utenza finale. La rilevazione si è svolta tra marzo e maggio 2026.

Il Questionario è stato reso disponibile in formato digitale agli insegnanti delle scuole Comune di SAVONA. In totale sono stati raccolti 81 questionari.



SINTESI



SINTESI DEI PRINCIPALI RISULTATI

- Utenza a maggiore presenza femminile, con età media di circa 52 anni.
- La maggior parte dei rispondenti non usufruisce di una dieta speciale.
- I livelli di soddisfazione espressi dalla clientela raggiungono valutazioni abbastanza positive. La cortesia del personale, il comfort dei locali dedicati alla refezione, la puntualità del servizio e la pulizia delle stoviglie ottengono valutazioni più elevate.
- La soddisfazione complessiva raggiunge un risultato positivo anche se si attesta ad un livello inferiore alla media delle valutazioni dei singoli aspetti del servizio.
- Secondo la maggioranza degli insegnanti gli alunni pranzano abbastanza o molto volentieri a scuola. La maggior parte dei rispondenti che indicano una valutazione positiva non forniscono una motivazione. Mentre coloro che la esprimono evidenziano l'importanza del momento conviviale pur precisando che alcune pietanze non sono gradite. Poca varietà ed il basso gradimento dei piatti sono le motivazioni principali riportate da coloro che pensano che i propri alunni pranzino poco volentieri a scuola / all'asilo.
- Dalla lettura dei suggerimenti (50 rispondenti su 81) emergono maggiormente citazioni relative al servizio, in particolare al refettorio, seguite da richieste inerenti alla varietà dei piatti proposti.

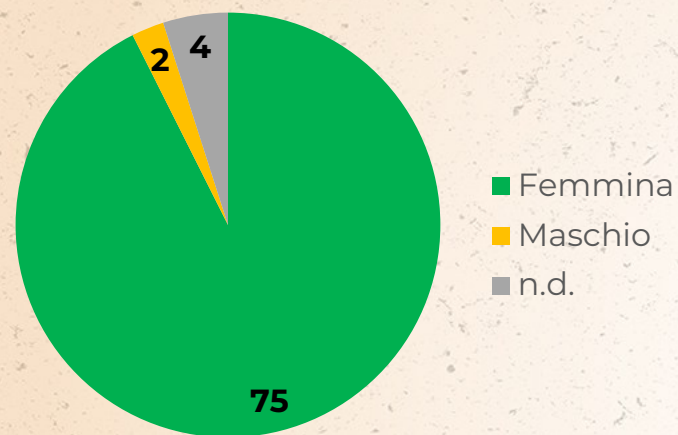


PROFILO RISPONDENTI

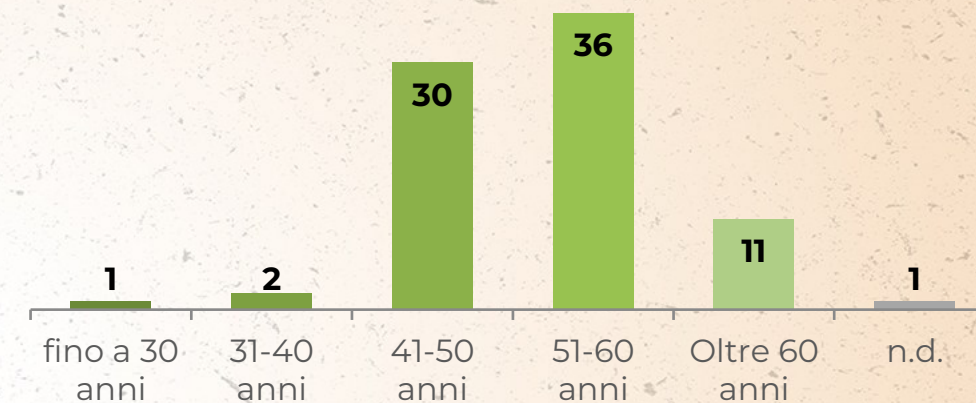


PROFILO RISPONDENTI

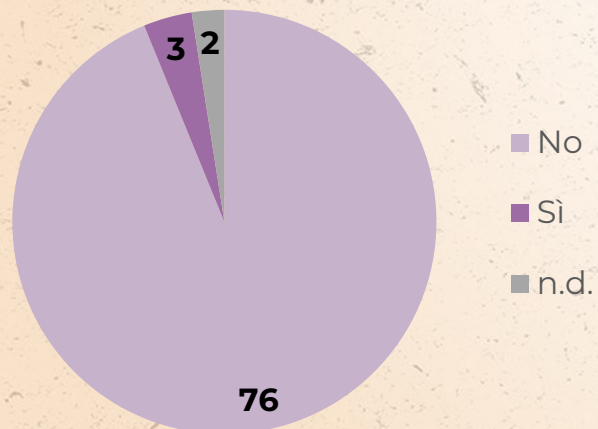
Genere



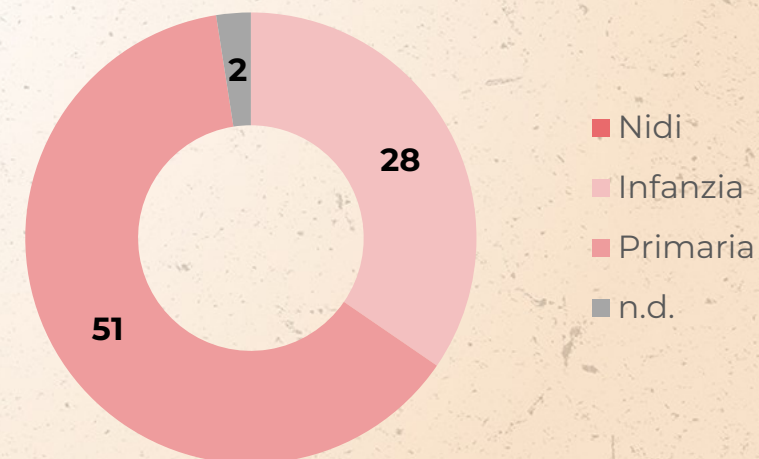
Età



Usufruisce di diete speciali



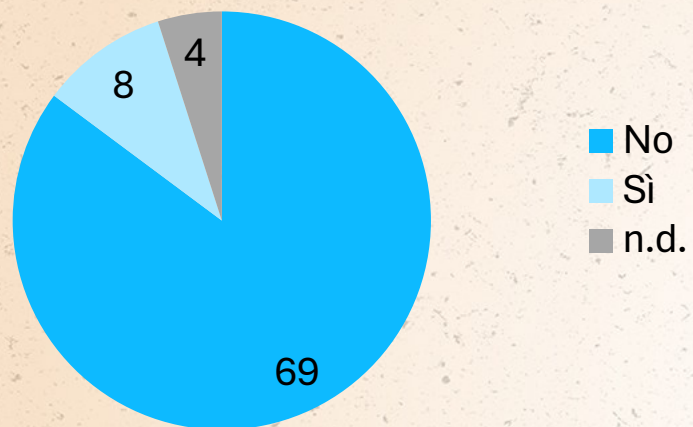
Grado scuola



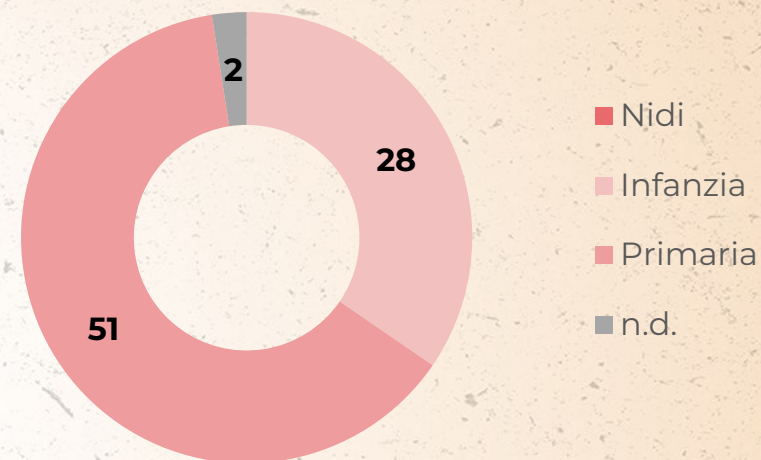
(n=81)

PROFILO RISPONDENTI

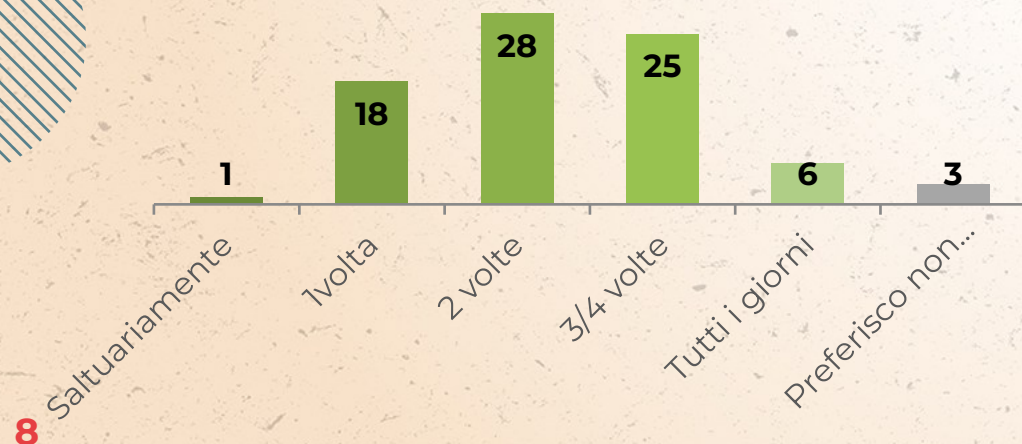
Membro Commissione Mensa



Grado scuola



Frequenza



(n=81)



SODDISFAZIONE COMPLESSIVA

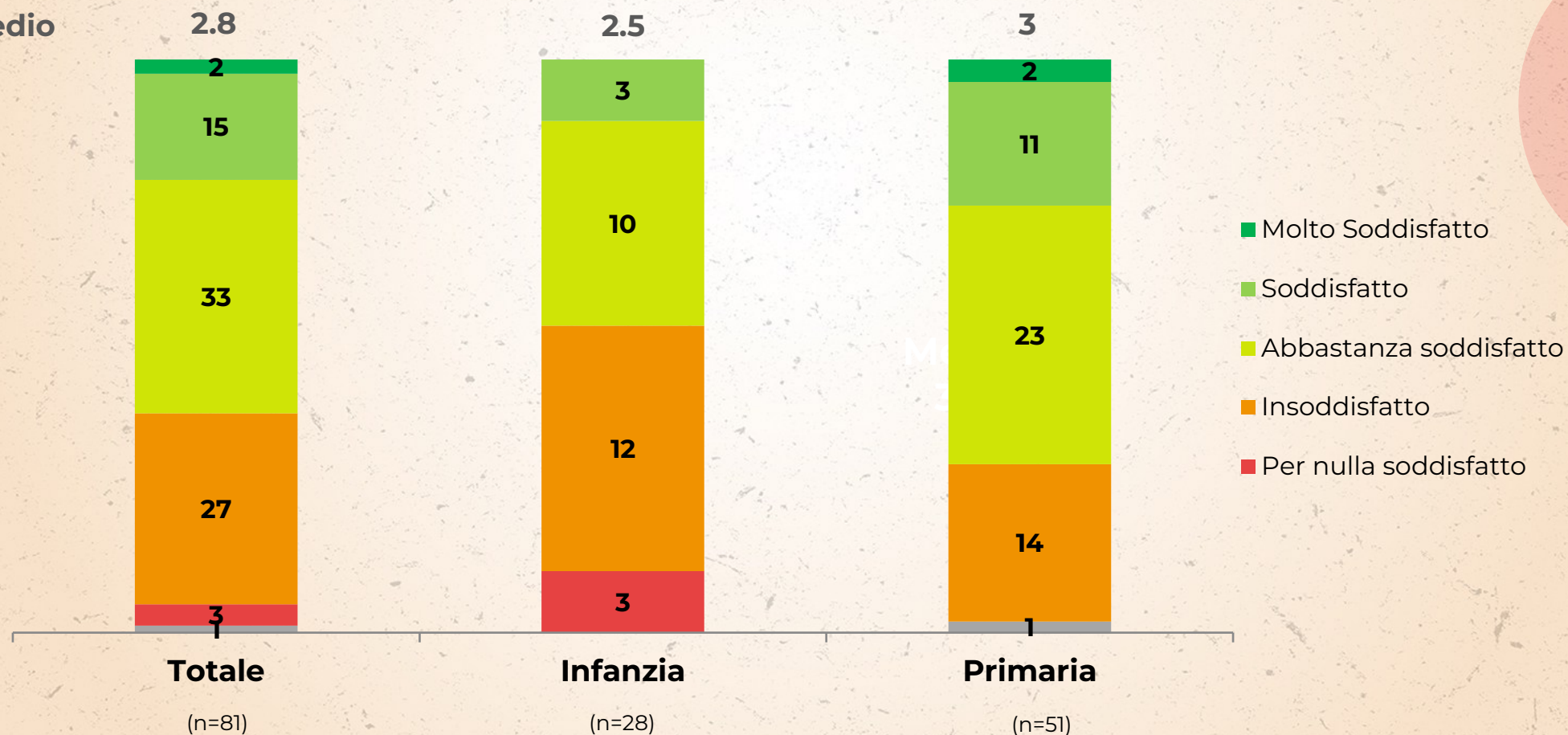


SODDISFAZIONE DEGLI ASPETTI DEL SERVIZIO

La soddisfazione complessiva raggiunge un risultato abbastanza positivo anche se si attesta ad un livello inferiore alla media delle valutazioni dei singoli aspetti del servizio.

I suoi alunni mangiano volentieri a scuola?

Valore medio





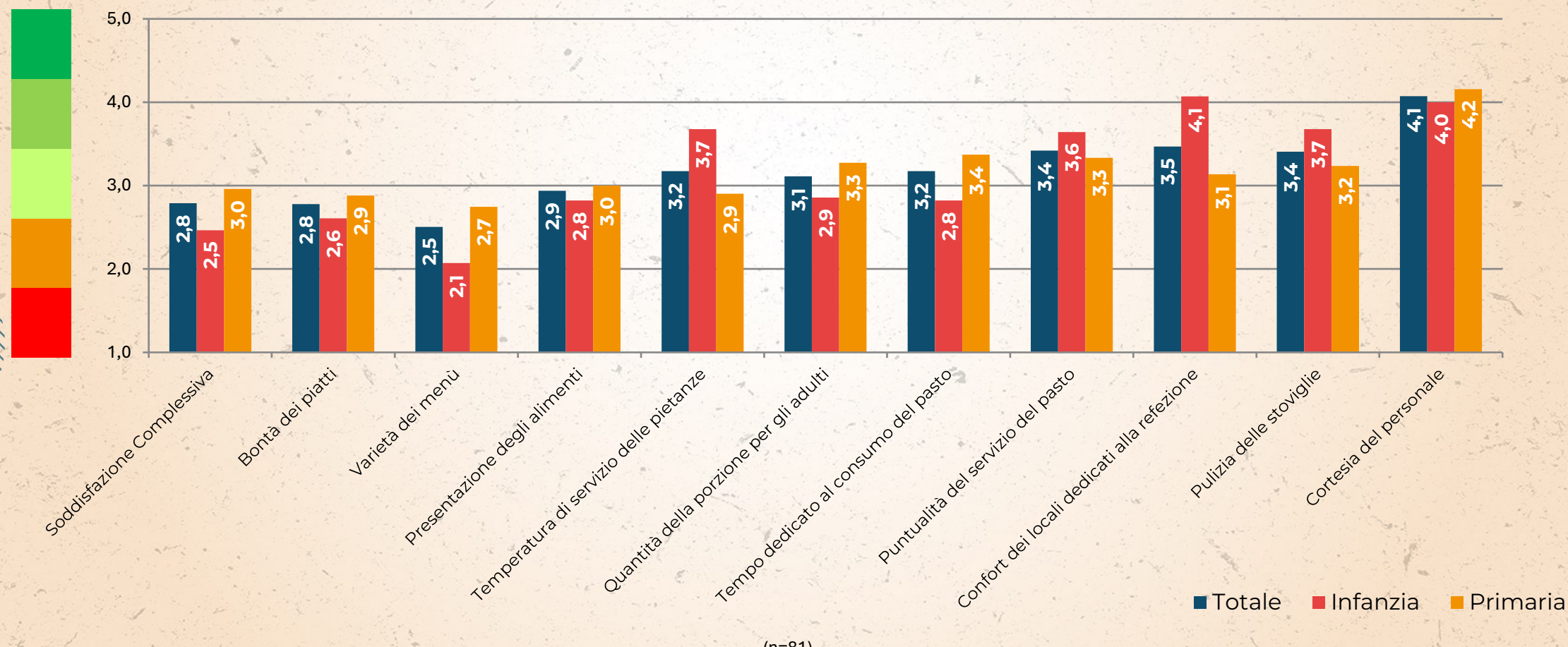
SODDISFAZIONE VERSO LE COMPONENTI DEL SERVIZIO



SODDISFAZIONE DEGLI ASPETTI DEL SERVIZIO

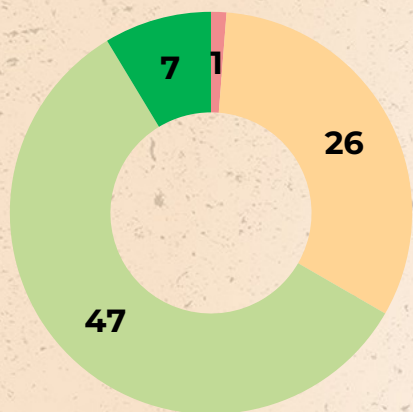
I livelli di soddisfazione espressi dalla clientela raggiungono valutazioni abbastanza positive. La cortesia del personale, il confort dei locali dedicati alla refezione, la puntualità del servizio e la pulizia delle stoviglie ottengono valutazioni più elevate.

Utilizzando una scala da 1 a 5, dove 1 rappresenta il punteggio minimo (MOLTO INSODDISFATTO) e 5 quello massimo (MOLTO SODDISFATTO), per favore indichi per ciascun aspetto qual è il suo livello di SODDISFAZIONE RISPETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE



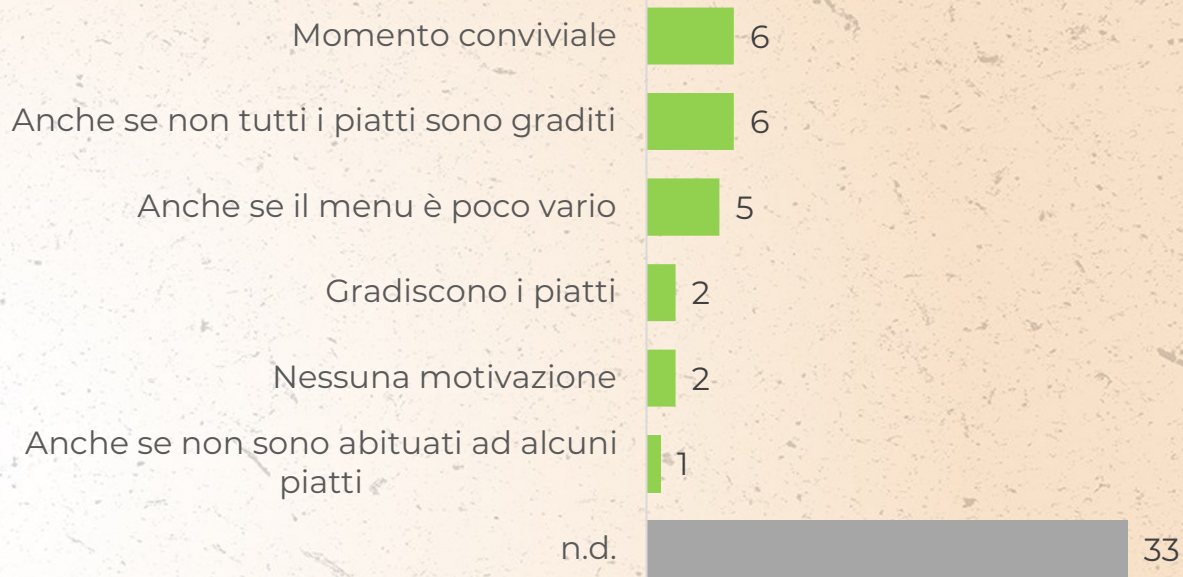
VALUTAZIONE DEL PRANZO DEGLI ALUNNI

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



- Pranzano per niente volentieri a scuola
- Pranzano poco volentieri a scuola
- Pranzano abbastanza volentieri a scuola
- Pranzano molto volentieri a scuola

(n = 90)



(n = 54)



(n = 27)

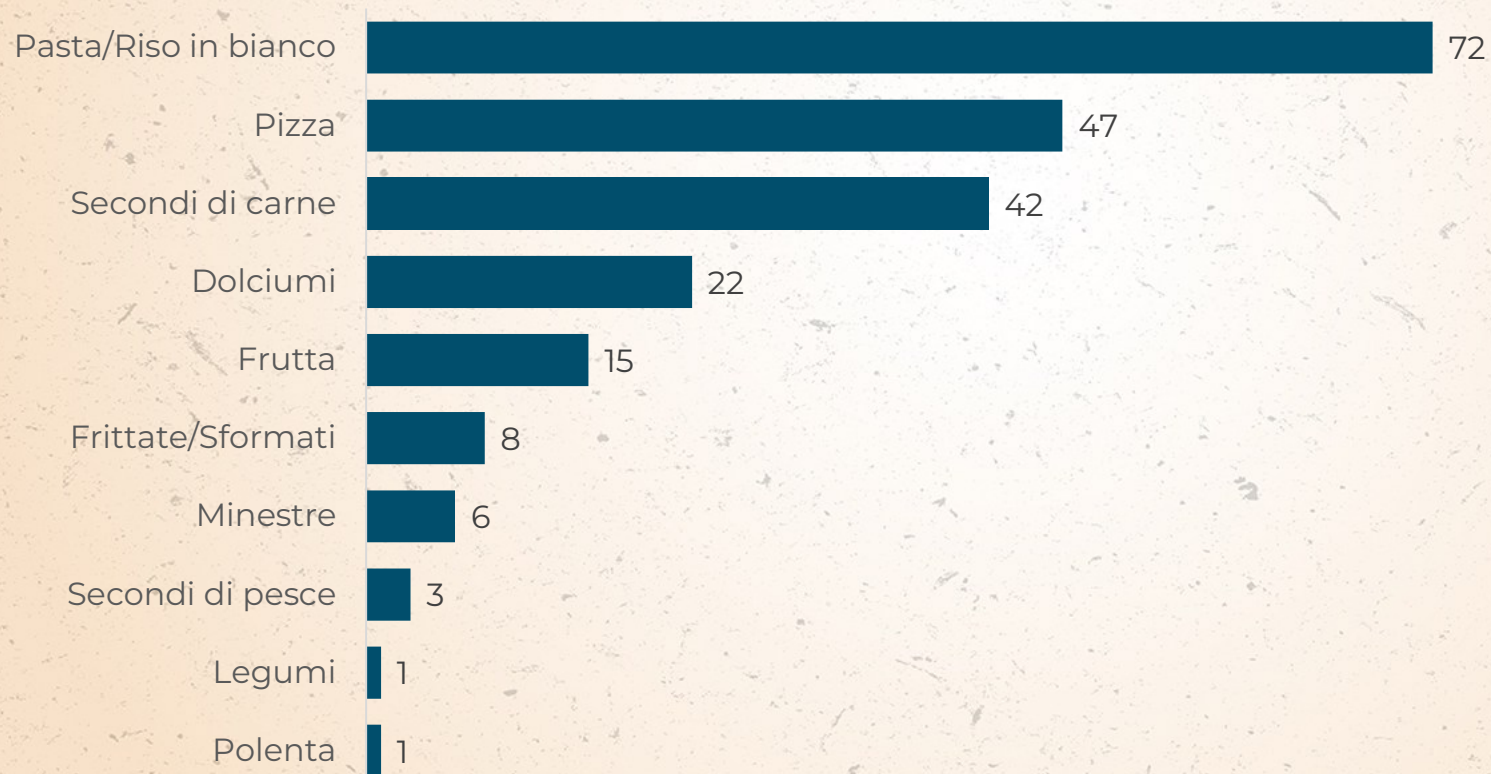
Secondo la maggioranza degli insegnanti gli alunni pranzano abbastanza o molto volentieri a scuola. La maggior parte dei rispondenti che indicano una valutazione positiva non forniscono una motivazione. Mentre coloro che la esprimono evidenziano l'importanza del momento conviviale pur precisando che alcune pietanze non sono gradite. Poca varietà ed il basso gradimento dei piatti sono le motivazioni principali riportate da coloro che pensano che i propri alunni pranzino poco volentieri a scuola / all'asilo.



PIATTI PIÙ GRADITI

Secondo gli insegnanti i piatti più graditi sono la pasta e/o il riso in bianco, seguiti dalla pizza e dai secondi a base di carne.

Secondo la sua opinione quali sono i piatti maggiormente graditi dai bambini?



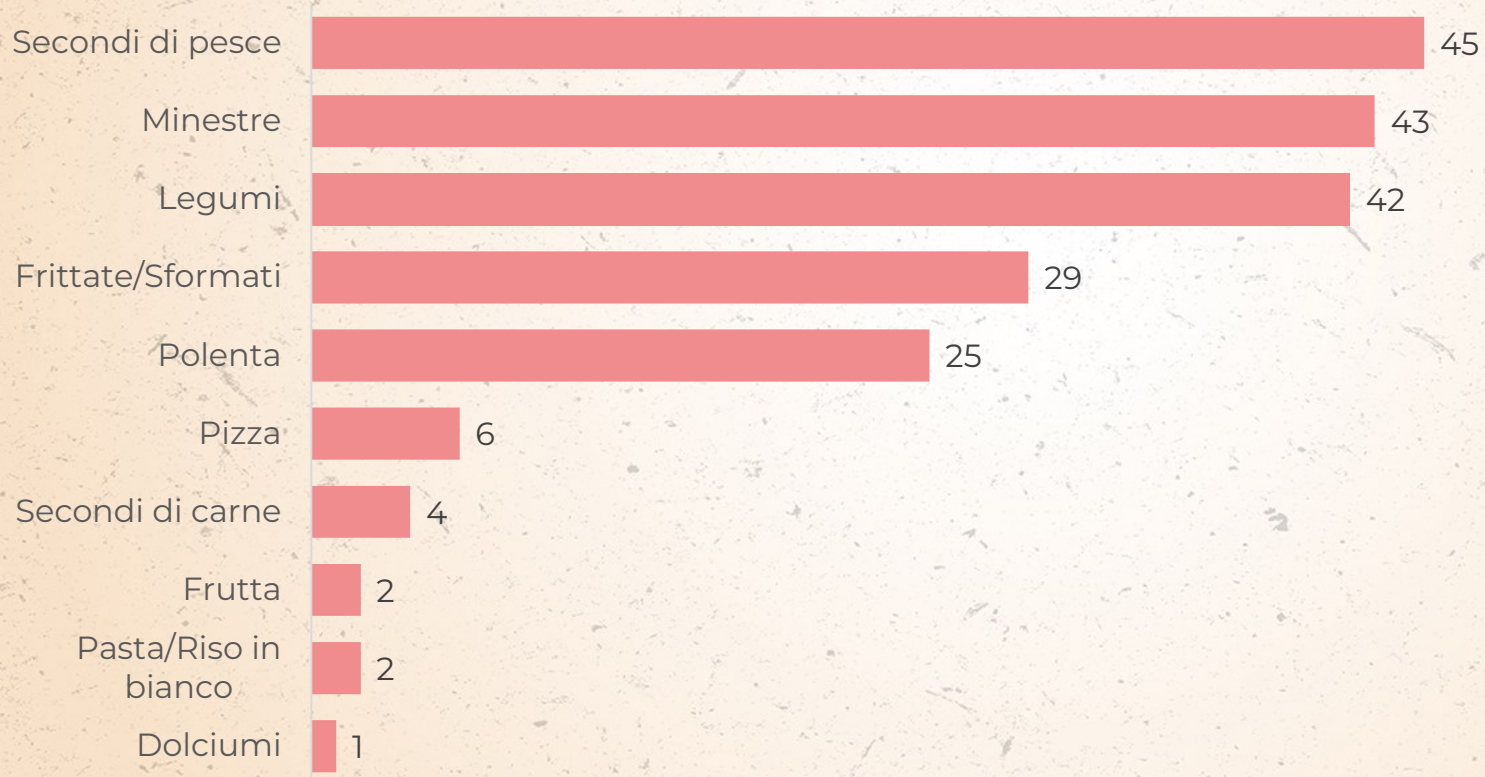
(n=81)



PIATTI MENO GRADITI

Secondo gli insegnanti i piatti meno graditi sono i secondi a base di pesce, seguiti dalle minestre e dai legumi.

Secondo la sua opinione quali sono i piatti meno graditi dai bambini?

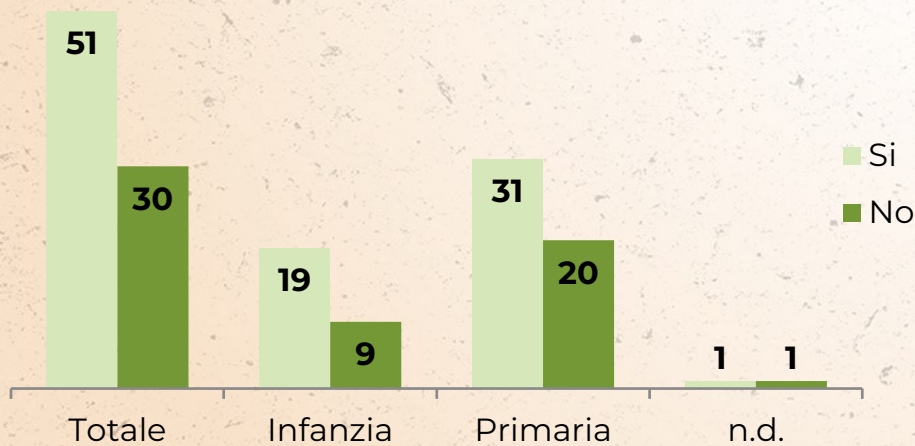
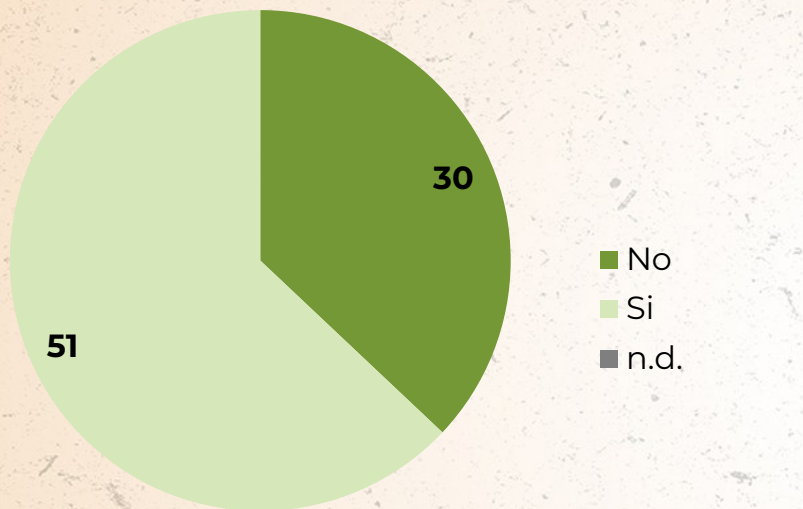


(n=81)



IL REFETTORIO

Ritiene che l'attuale refettorio sia adeguato per il consumo del pasto?



	Sì	No
Infanzia	19	9
I.C. 1 – Rodari	7	
I.C. 1 – Sguerso	1	
I.C. 2 – Carando	1	2
I.C. 2 – Munari		2
I.C. 2 – Piramidi	3	2
I.C. 3 – Astengo	1	
I.C. 3 – De Amicis	1	
I.C. 4 – Giribone	2	
I.C. 4 – Guala	1	
I.C. 4 – Mongrifiore	2	3
Primaria	31	20
I.C. 1 – La Rusca		3
I.C. 1 – Mazzini	10	6
I.C. 1 – Noverasco	1	
I.C. 1 – Santuario	4	
I.C. 2 – Carando	1	
I.C. 2 – Colombo	6	2
I.C. 2 – Mameli	1	1
I.C. 3 – Astengo	5	3
I.C. 3 – De Amicis	1	3
I.C. 4 – Callandrone		1
I.C. 4 – Mignone		1
I.C. 4 – XXV Aprile	2	
n.d.	1	1





SUGGERIMENTI



SUGGERIMENTI

Dalla lettura dei suggerimenti (50 rispondenti su 81) emergono maggiormente citazioni relative al servizio, in particolare al refettorio, seguite da richieste inerenti alla varietà dei piatti proposti.

Servizio	30
Commenti sul refettorio	20
Richieste generiche sul servizio	6
Pulizia delle stoviglie e/o del refettorio	4
Migliorare tempi e orario	4
Commenti su stoviglie/attrezzature	1
Cucine interne	1
Feedback positivi sul personale	1

Menù	18
Richiesta di maggiore varietà	8
Proporre alcuni piatti con maggior frequenza	4
Migliorare l'abbinamento piatti	4
Eliminazione/sostituzione/modifica piatti	4
Proporre piatti più semplici	3
Proporre alcuni piatti con minor frequenza	2
Aggiunta piatti	2

Preparazione piatti	11
Maggiore attenzione ai condimenti	7
Migliorare la cottura delle pietanze	5
Migliorare la presentazione dei piatti	2
Attenzione alla temperatura dei piatti	1

Bontà dei piatti	6
Proporre dei piatti più saporiti	3
Migliorare la qualità degli ingredienti	3

Quantità	3
Aumentare le porzioni	2
Richieste generiche sulla quantità	1

Sostenibilità	2
----------------------	----------

Commento positivo	1
--------------------------	----------

Nessun suggerimento	3
----------------------------	----------

camst:
group

