

camst:
ristorazione Scolastica

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

Anno Scolastico 2024-2025

febbraio 2025



Premessa

camst group I Più di una scelta Per **Comune di Savona**

Comune di Savona - Questionario Educatori

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 mensa?

☐ Sì

☐ No

camst group I Più di una scelta Per **Comune di Savona**

Comune di Savona - Questionario Insegnanti

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 di SAVONA, CAMST ha condotto un sondaggio per rilevare il livello di soddisfazione dell'utenza finale. La rilevazione si è svolta tra novembre e dicembre 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 **93 questionari completi** (70 insegnanti + 23 educatori).



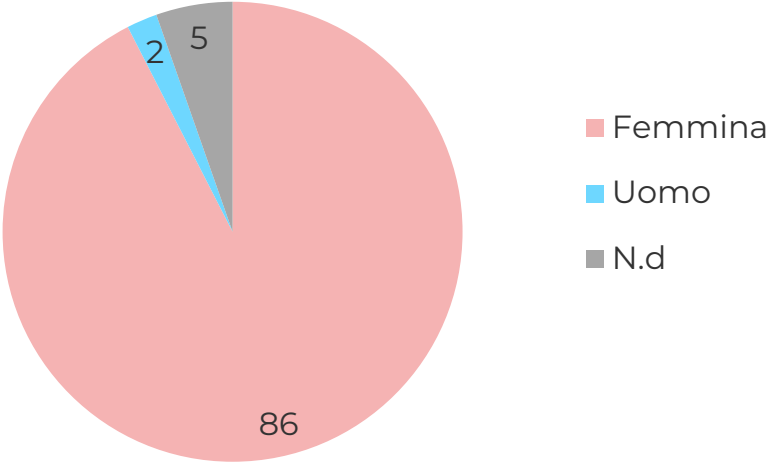
Sintesi dei principali risultati – insegnanti ed educatori

- 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 tre giorni a settimana. Si rileva che la maggior parte degli educatori non usufruisce del servizio mensa.
- Gli intervistati rappresentano principalmente le scuole primarie.
- La soddisfazione rispetto al servizio è discreta per tutti i gradi di istruzione. Gli aspetti del servizio ottengono valutazioni in media superiori 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.
- 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 a volte manca educazione alimentare e che gli alunni non sempre assaggiano o 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.
- Dalla lettura dei suggerimenti (55 rispondenti su 93) emergono principalmente indicazioni relative alla tipologia di piatti e alla varietà/rotazione del menù. Seguono richieste sulla modalità di servizio e infine su qualità e quantità.

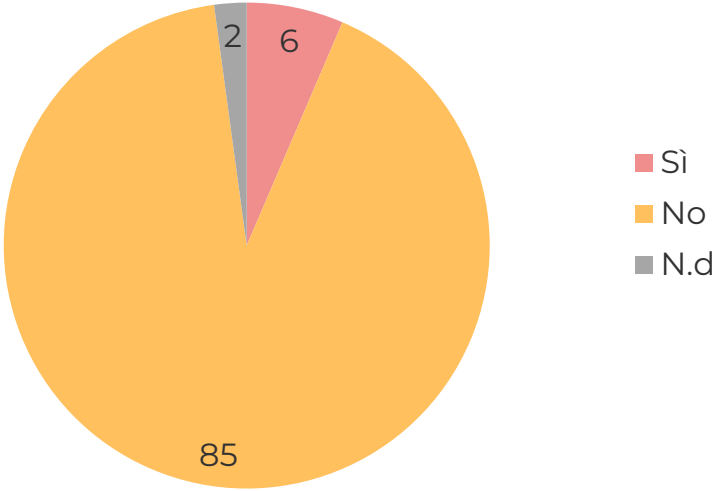


Descrizione del campione

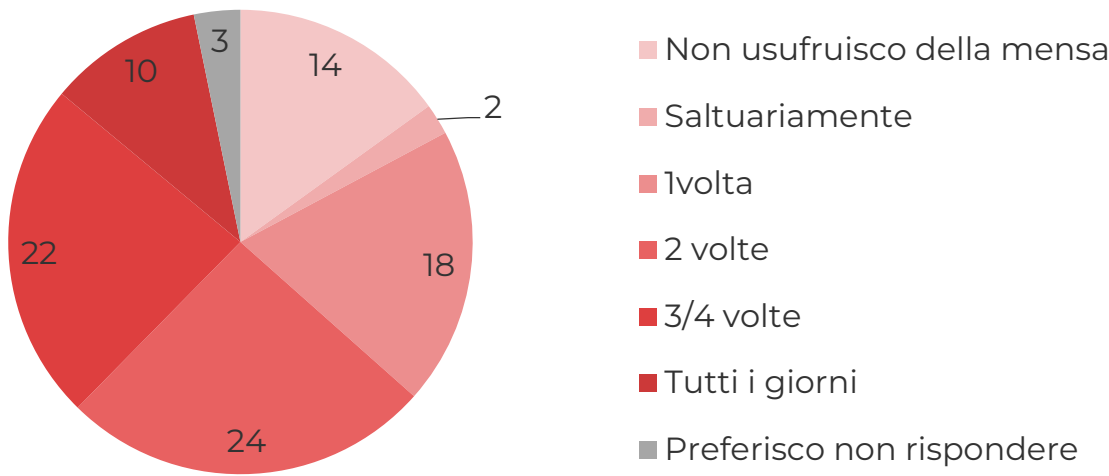
Genere



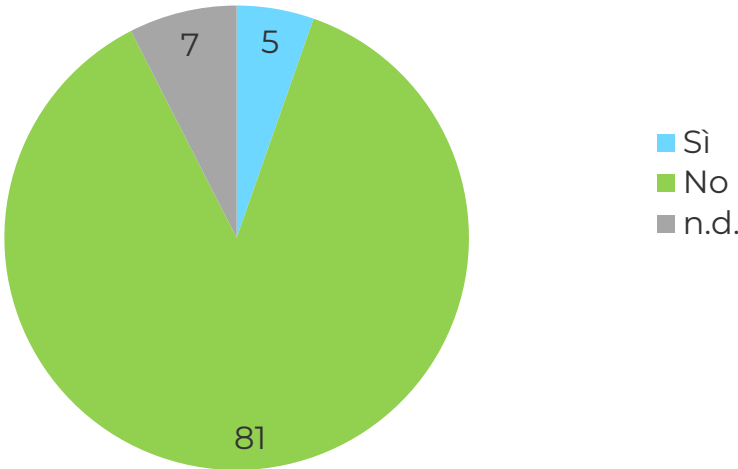
Diete Speciali



Frequenza



Commissione mensa

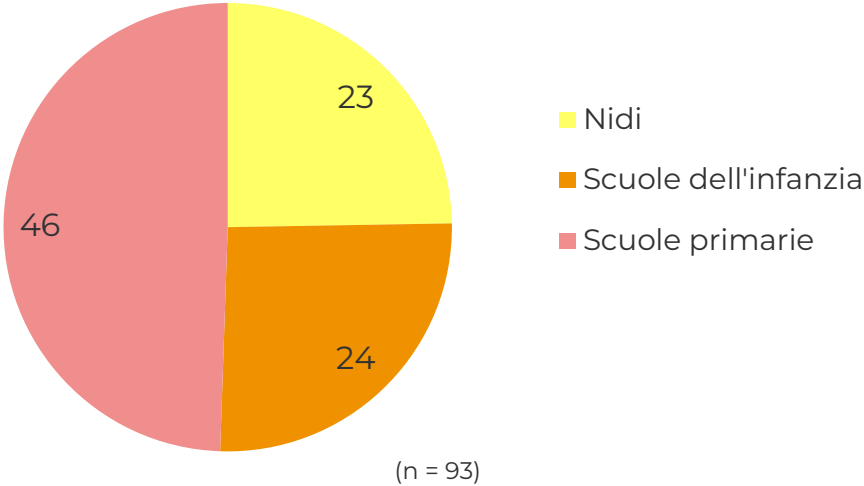


(n = 93)

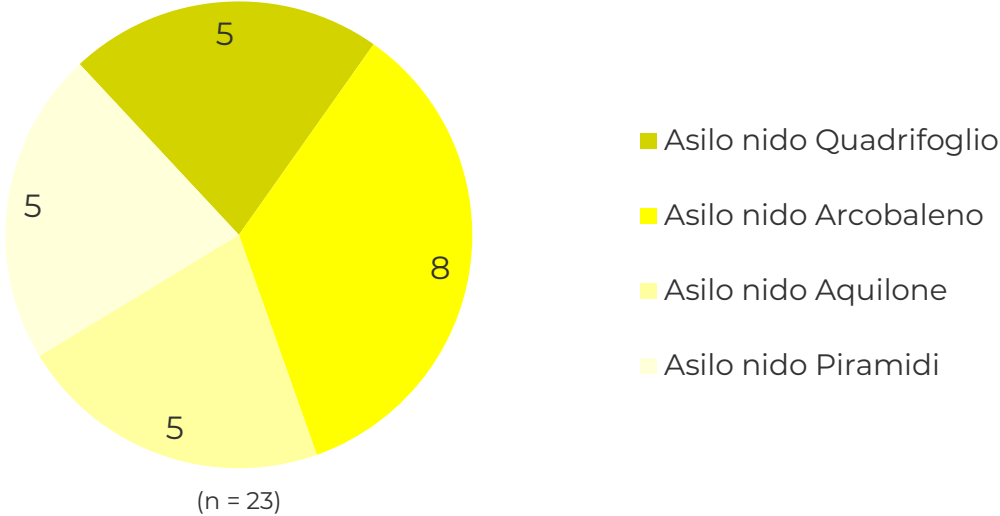


Descrizione del campione

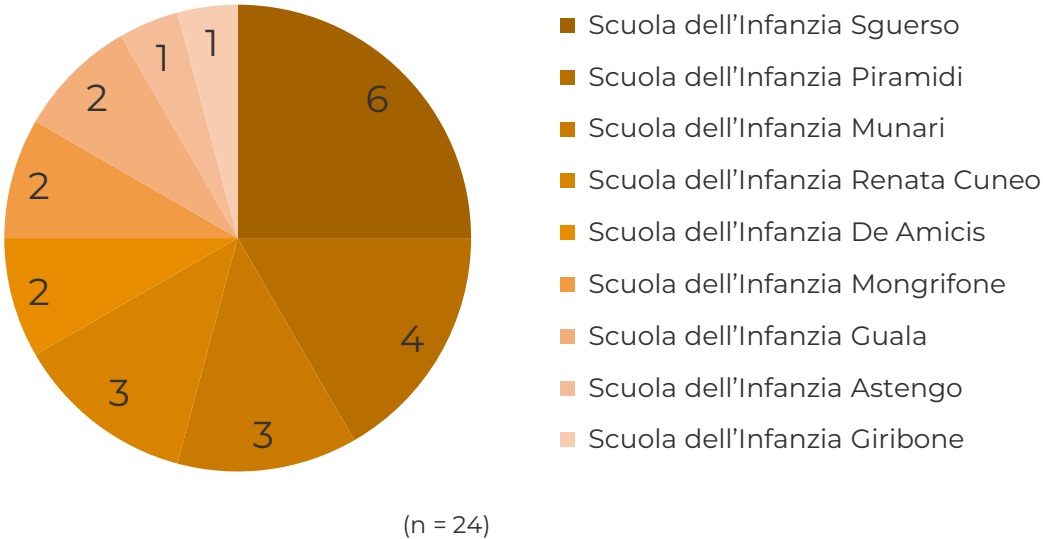
Grado



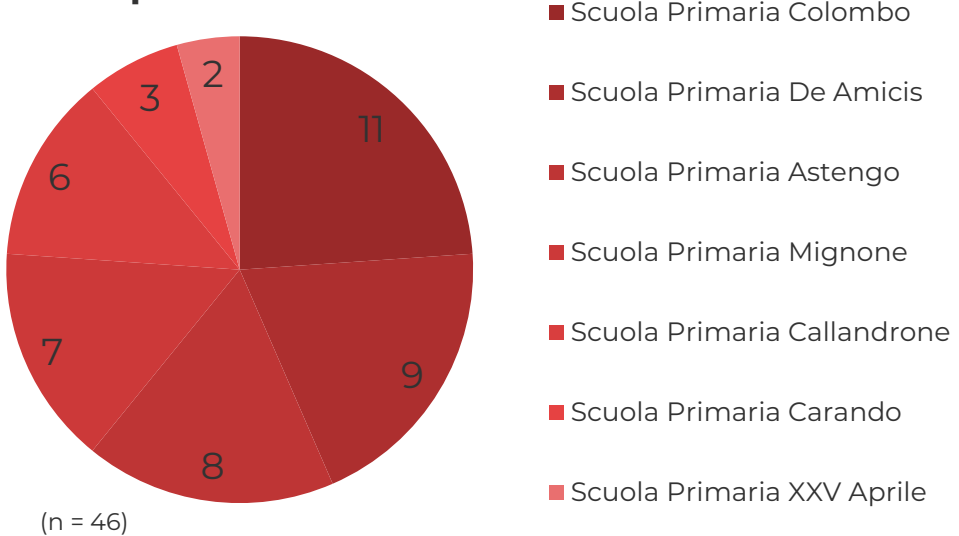
Nidi



Scuole infanzia

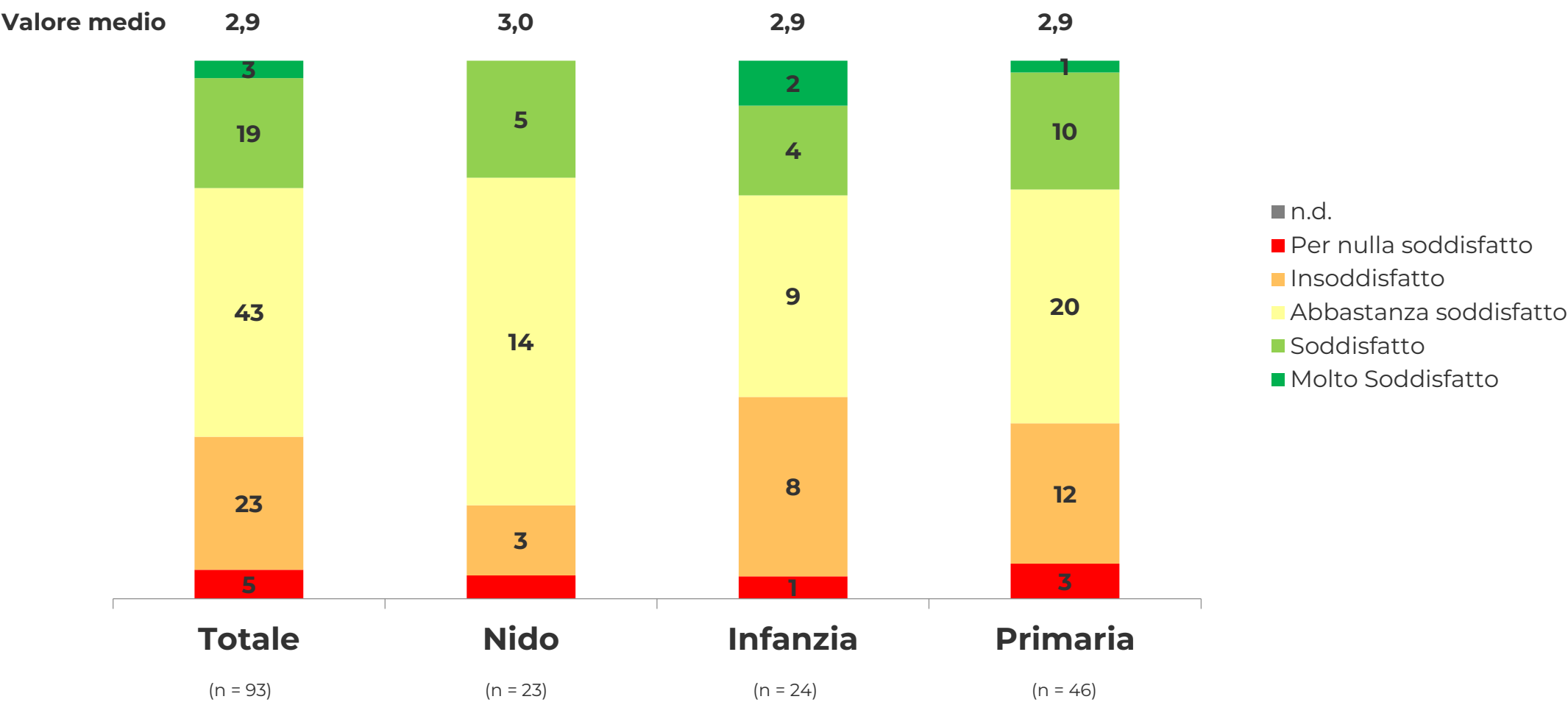


Scuole primarie



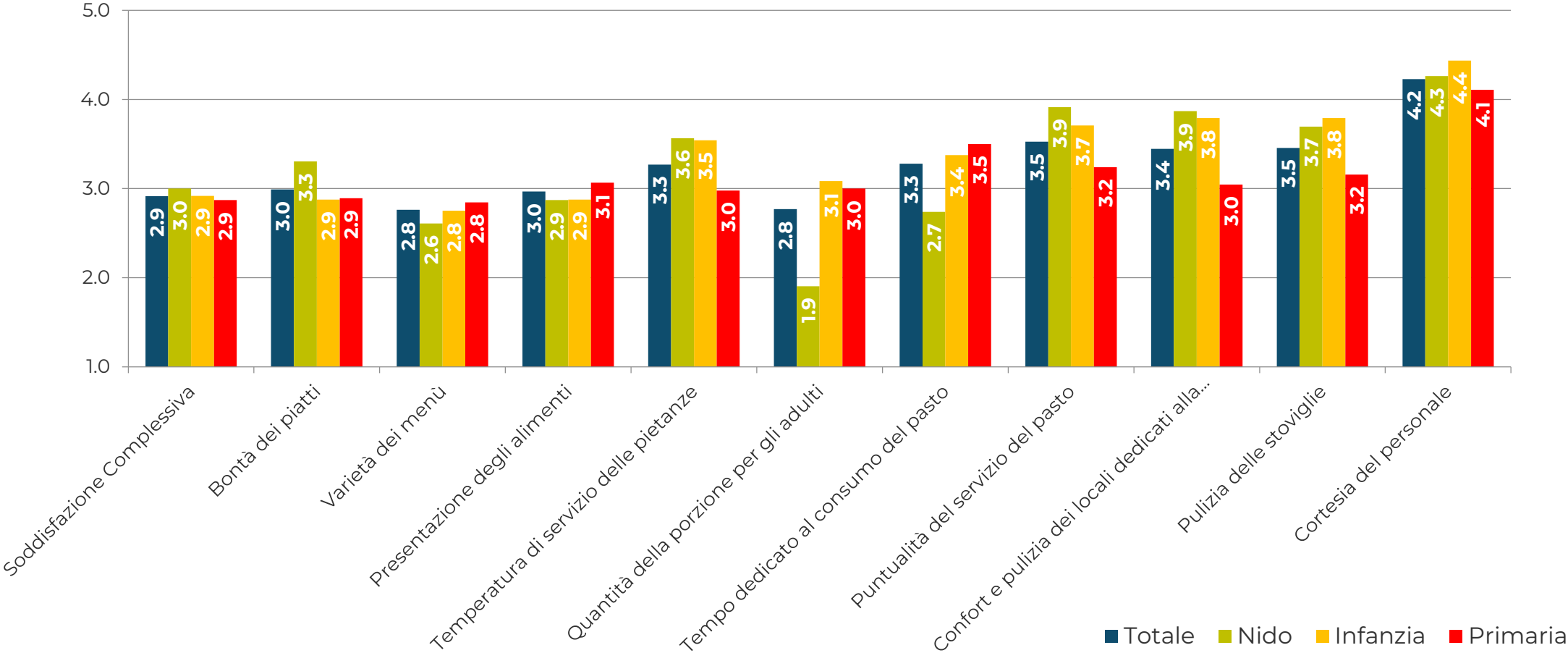
Soddisfazione complessiva - insegnanti

La soddisfazione rispetto al servizio è discreta per tutti i gradi di istruzione.



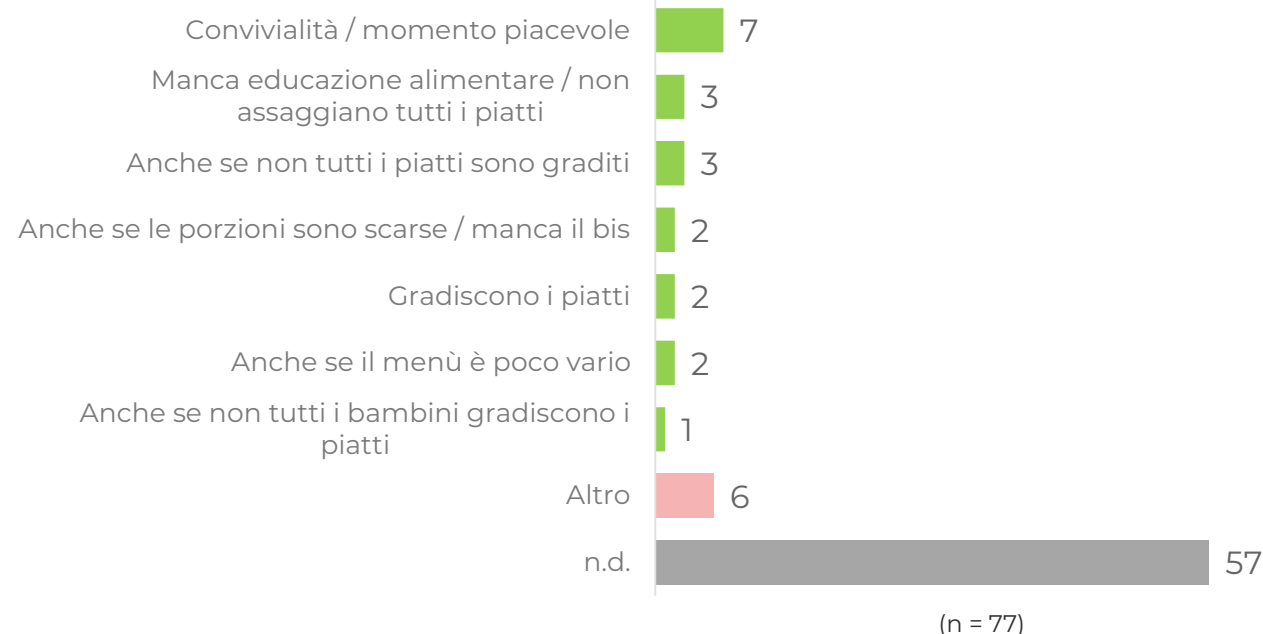
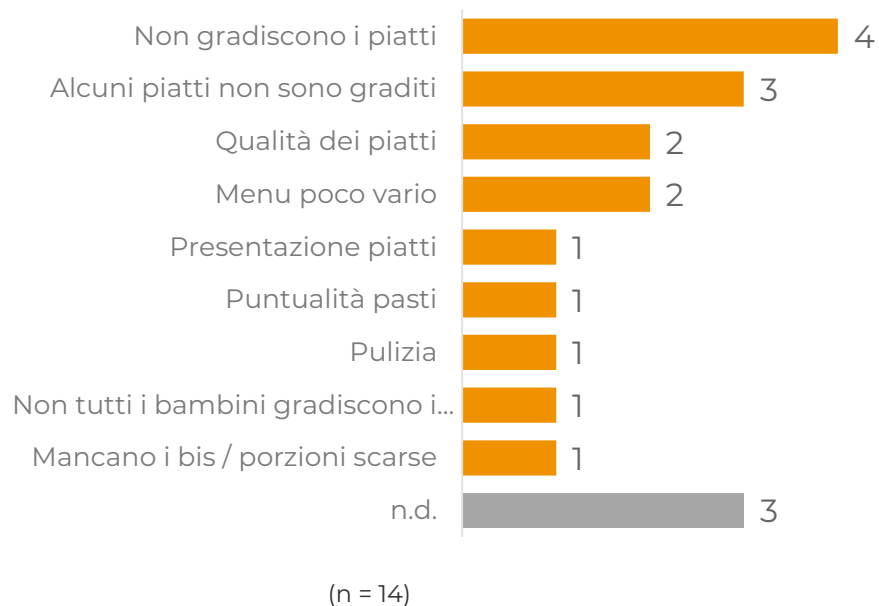
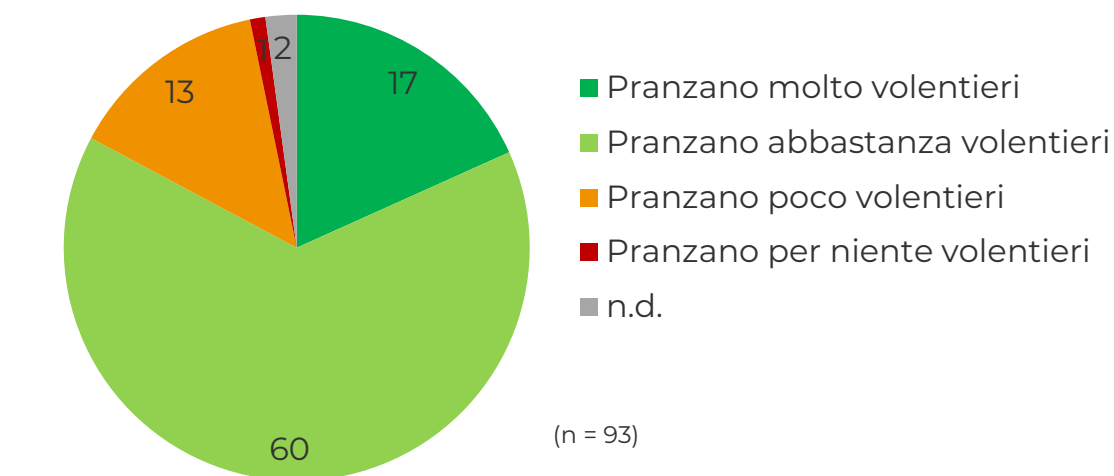
Soddisfazione complessiva - insegnanti

Gli aspetti del servizio ottengono valutazioni in media superiori 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?

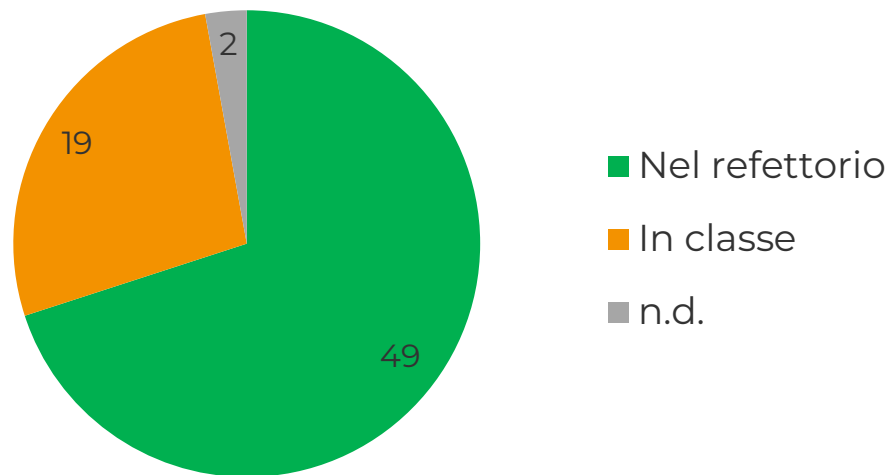


Secondo la maggioranza degli insegnanti gli alunni pranzano abbastanza o molto volentieri a scuola / in asilo. La maggior parte di chi indica una valutazione positiva non fornisce una motivazione a supporto, mentre il motivo maggiormente citato è la convivialità del momento del pasto. Alcuni insegnanti, pur fornendo una valutazione positiva, sottolineano che a volte manca educazione alimentare e che gli alunni non sempre assaggiano o 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.



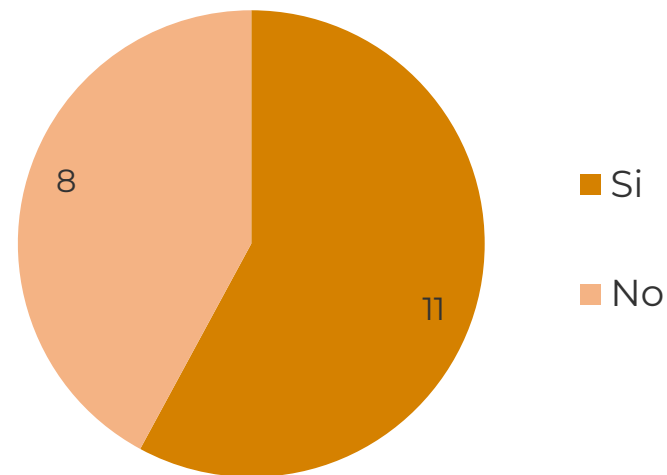
Luogo di consumo del pasto

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



(n = 70)

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

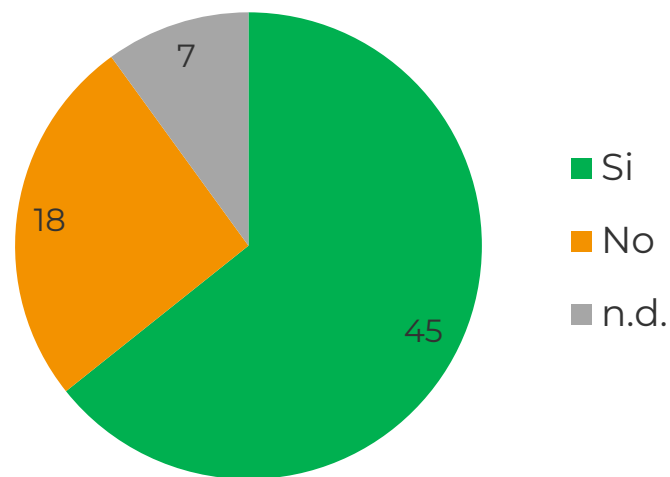


(n = 19) dichiarano di pranzare in classe/sezione)

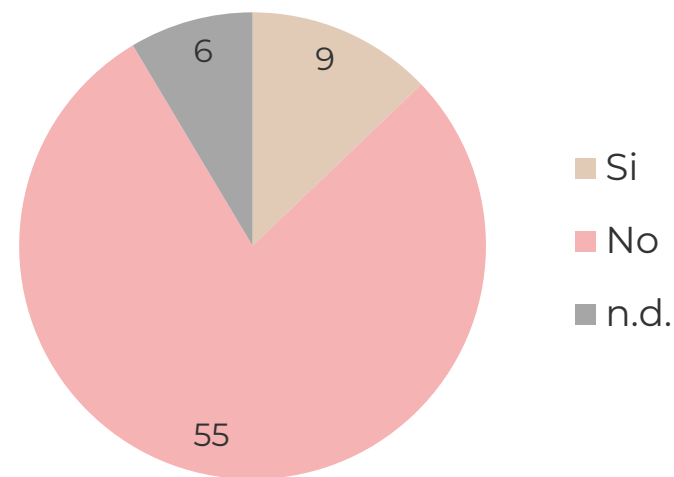


Modifiche locale dedicato al refettorio

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?

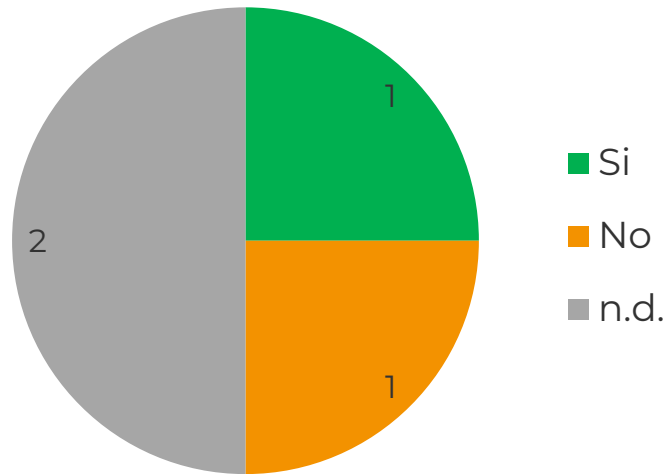


(n = 70) insegnanti infanzia e primaria

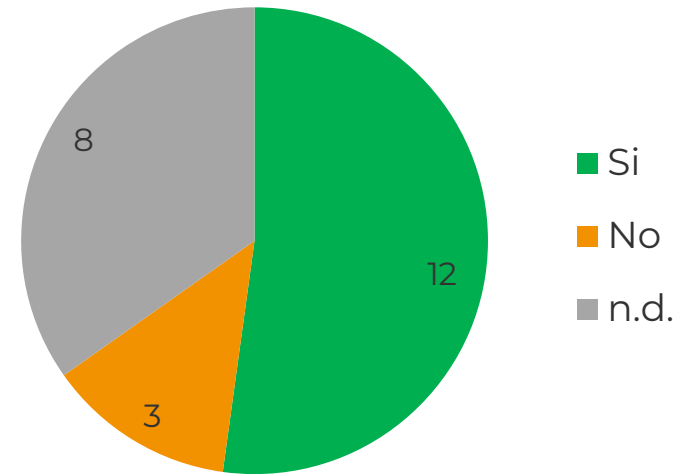


Organizzazione del pasto nei Nidi

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 = 23) educatori



Suggerimenti - insegnanti

Dalla lettura dei suggerimenti (55 rispondenti su 93) emergono principalmente indicazioni relative alla tipologia di piatti e alla varietà/rotazione del menù. Seguono richieste sulla modalità di servizio e infine su qualità e quantità.

Varietà / Rotazione	20	Servizio	20	Preparazione piatti	15
Varietà dei piatti proposti	13	Facilitare il consumo della frutta	4	Migliorare la gestione condimenti	5
Non proporre i piatti poco graditi	3	Più personale	3	Preparare piatti più semplici	4
Più attenzione agli abbinamenti	2	Temperatura piatti	2	Preparare piatti più accattivanti	3
Migliorare menu	1	Puntualità consegna	2	Migliorare preparazione piatti	2
Varietà della frutta	1	Migliorare servizio	2	Aggiunta formaggio	2
Introdurre altri formati di pasta	1	Pulizia vassoi e stoviglie	2	Crocchette con meno patate	1
Più attenzione alle diete speciali	1	Più tempo al personale per le pulizie	1	Migliorare presentazione verdure	1
Meno carboidrati più proteine	1	Pulizia locale	1	Preparare menu più bilanciati	1
Più varietà per i bambini piccoli	1	Tovagliette sui tavoli	1	Proporre più piatti locali	1
Reintrodurre piatti graditi	1	Posate a portata di bambino	1	Proporre piatti appetitosi	1
		Eliminare stoviglie in plastica	1		
Qualità	15	Bicchieri uguali per tutti	1	Refettorio	8
Qualità frutta	6	Gestire i condimenti in autonomia	1	Consumare i pasti in classe	4
Qualità in generale	5			Ristrutturare refettorio	2
Qualità sughi	3	Quantità	8	Ripristinare refettorio	1
Qualità pizza	3	Introdurre Bis	4	Refettorio esterno	1
Qualità verdure	1	Quantità	3		
		Ridurre secondi ed introdurre il bis	2		
Possibilità per gli educatori di usufruire del pasto	11				



