

camst:
ristorazione Scolastica

Sondaggio di gradimento del
servizio presso le scuole del
comune di PIOSSASCO
Genitori

Anno Scolastico 2020-2021

Maggio 2021



Premessa

camst group Per Città di Piossasco

Questionario Insegnanti Comune di Piossasco

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 PIOSSASCO, CAMST ha condotto un sondaggio per rilevare il livello di soddisfazione dell’utenza finale. La rilevazione si è svolta tra il 17 marzo e il 18 aprile 2021.

Il Questionario è stato reso disponibile in formato digitale ai genitori degli alunni delle scuole dell’infanzia e primarie del Comune di PIOSSASCO. In totale sono stati raccolti **226 questionari**.



Sintesi dei principali risultati - genitori

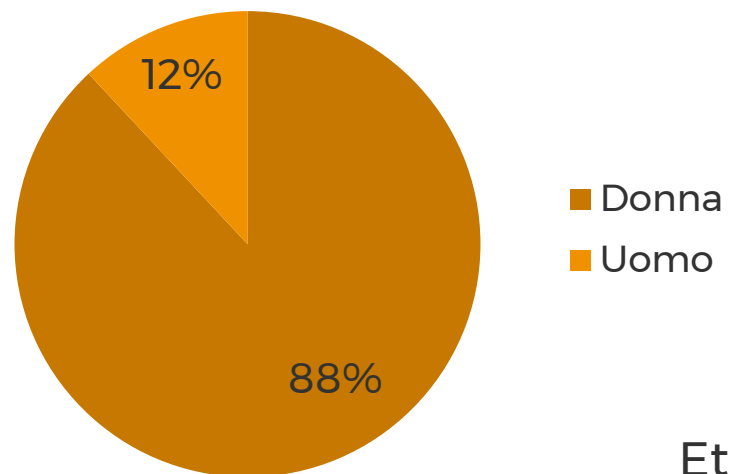
- Campione prevalentemente femminile, di età media di circa 41 anni e composto da persone che in maggioranza non fanno parte della commissione mensa. I figli frequentano in maggior parte la scuola primaria e solo nel 6% dei casi usufruiscono di una dieta speciale. Rispetto alle scuole sono rappresentati tutti gli istituti, con una maggior presenza per la scuola primaria Ungaretti e una minor presenza per la scuola primaria San Vito e la scuola dell'infanzia Andersen.
- **La soddisfazione rispetto agli alimenti impiegati e alla varietà dei piatti è discreta in generale e buona per le scuole dell'infanzia. Anche la soddisfazione complessiva è discreta in generale e buona per le scuole dell'infanzia.**
- **La maggior parte dei genitori è soddisfatta rispetto all'impiego di prodotti con marchi di qualità (prodotti biologici, equosolidali, sostenibili, DOP e della filiera piemontese).**
- **La maggior parte dei genitori ritiene che i propri figli mangino con piacere a scuola.** Tra i motivi a supporto del «sì» troviamo il gusto dei cibi e il piacere di pranzare insieme ai compagni e alle maestre. Tra i motivi a supporto del «no» si osserva l'opinione che i piatti proposti abbiano dei gusti troppo «maturi» e quindi non adatti a dei bambini. In seconda posizione troviamo la **critica alla temperatura di servizio** degli alimenti.
- **I servizi erogati dallo sportello Camst presso il Comune di Piosasco ricevono una buona valutazione, mentre l'App «Spazioscuola» riscuote valutazioni molto positive.**
- **Il 44% dei genitori non dichiara un piatto da aggiungere al menù.** Tra i piatti suggeriti si osserva una grande dispersione ad eccezione di due portate che in genere riscuotono grande successo tra i bambini: **pizza e lasagne.** La maggior parte dei piatti suggeriti sono comunque **accomunati da gusto, semplicità e familiarità.**
- **Il 38% dei genitori non indica neanche un piatto da eliminare dal menù.** Tra i piatti meno amati spiccano i vegetali, in particolare finocchi e insalate tra i contorni e, tra i primi piatti, zuppe e minestre a base di legumi e cereali. **Anche il pesce ha i suoi detrattori.** La maggior parte dei piatti candidati all'esclusione sono purtroppo accomunati da una importante funzione nutrizionale e rappresentano spesso, anche a casa, i cibi più difficili da proporre ai più giovani.
- **Il 47% dei genitori non esprime suggerimenti.** Tra i principali suggerimenti si osserva **l'inserimento di piatti più adatti ai bambini o più semplici e l'invito a migliorare la temperatura di servizio degli alimenti.** Da migliorare anche frutta e pane.



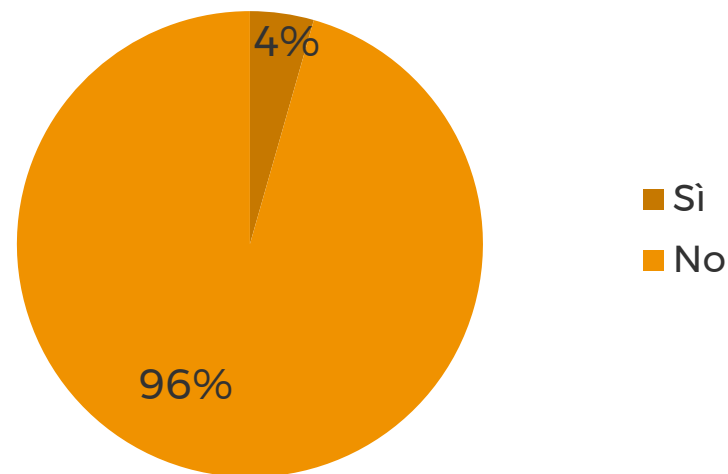
Descrizione del campione

Campione prevalentemente femminile, di età media di circa 41 anni e composto da persone che in maggioranza non fanno parte della commissione mensa.

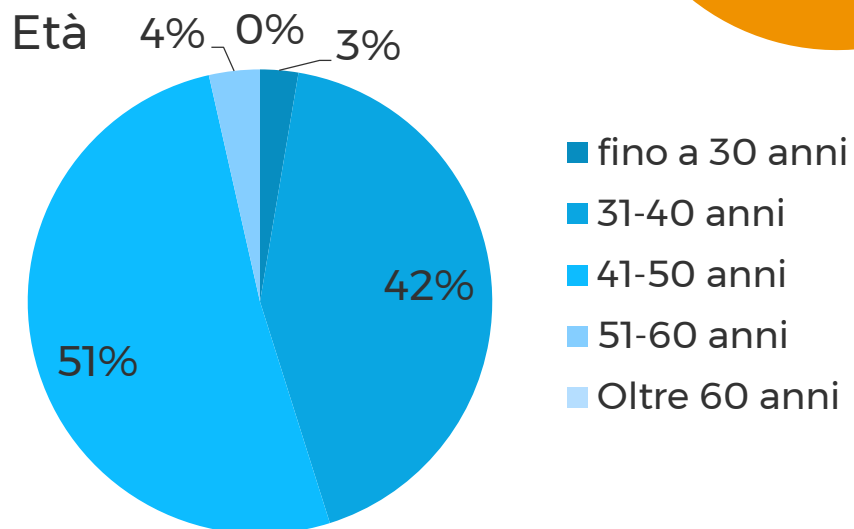
Genere



Fa parte della commissione mensa



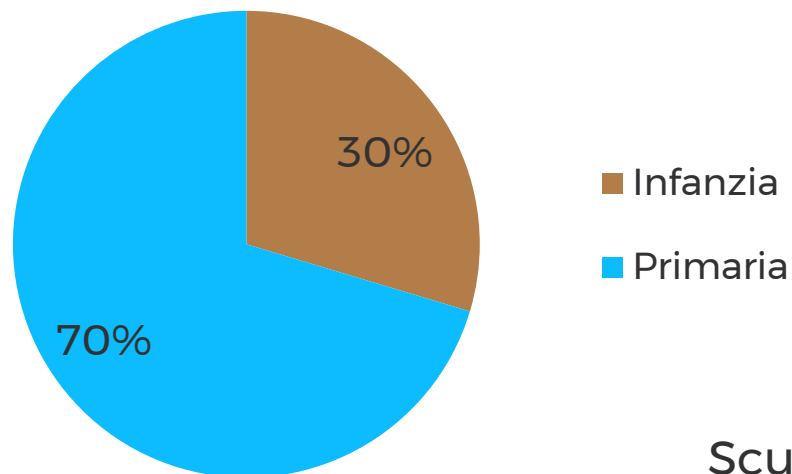
Età



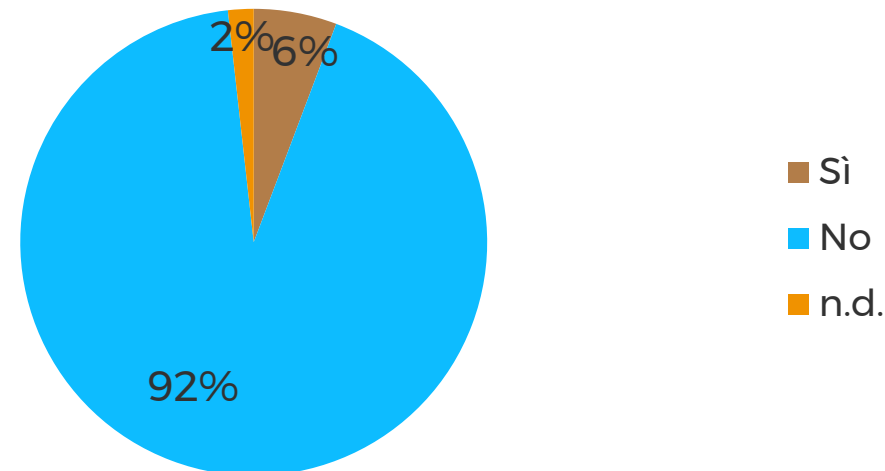
Descrizione del campione

I figli frequentano in maggior parte la scuola primaria e solo nel 6% dei casi usufruiscono di una dieta speciale. Rispetto alle scuole sono rappresentati tutti gli istituti con una leggera maggior presenza per la scuola primaria Ungaretti e una minor presenza per la scuola primaria San Vito e la scuola dell'infanzia Andersen.

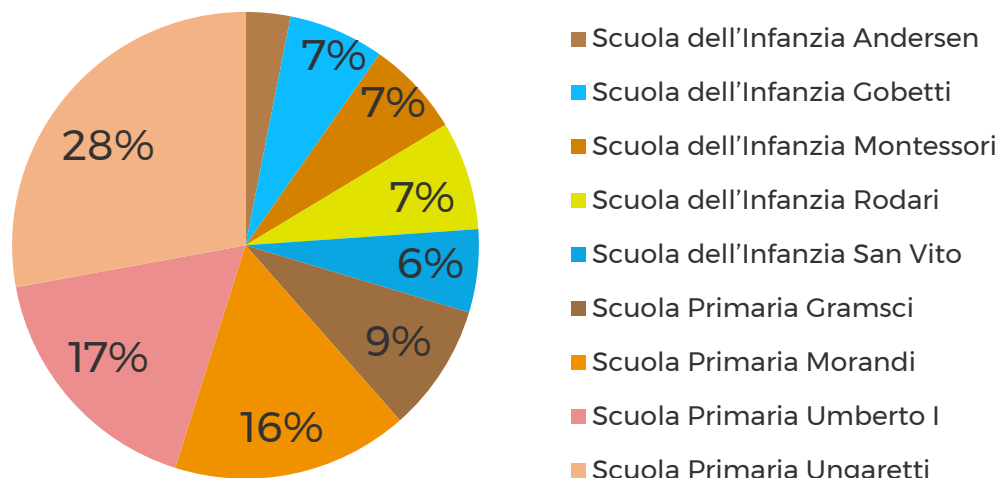
Grado scuola



Figli che usufruiscono di diete speciali



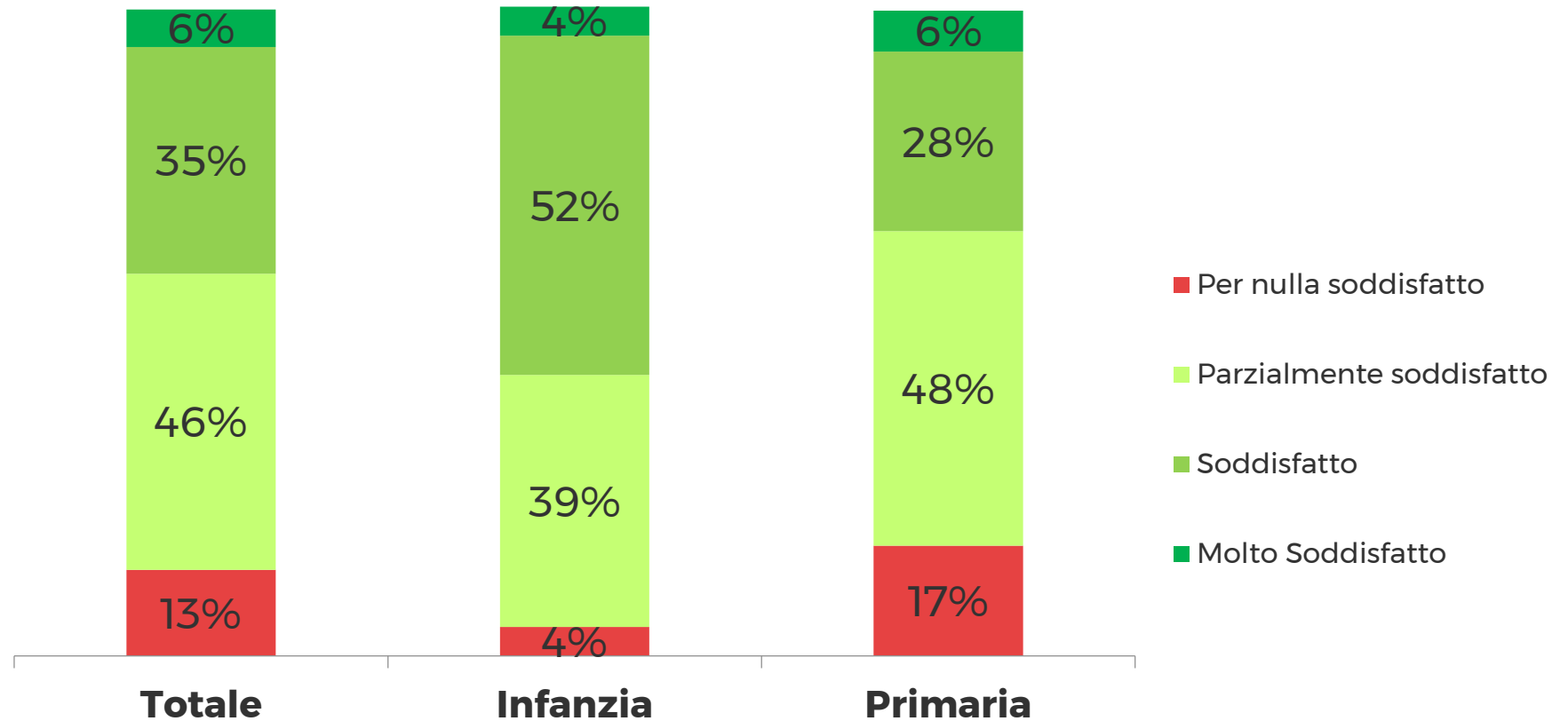
Scuole



Soddisfazione complessiva - genitori

La soddisfazione complessiva è discreta in generale e buona per le scuole dell'infanzia.

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



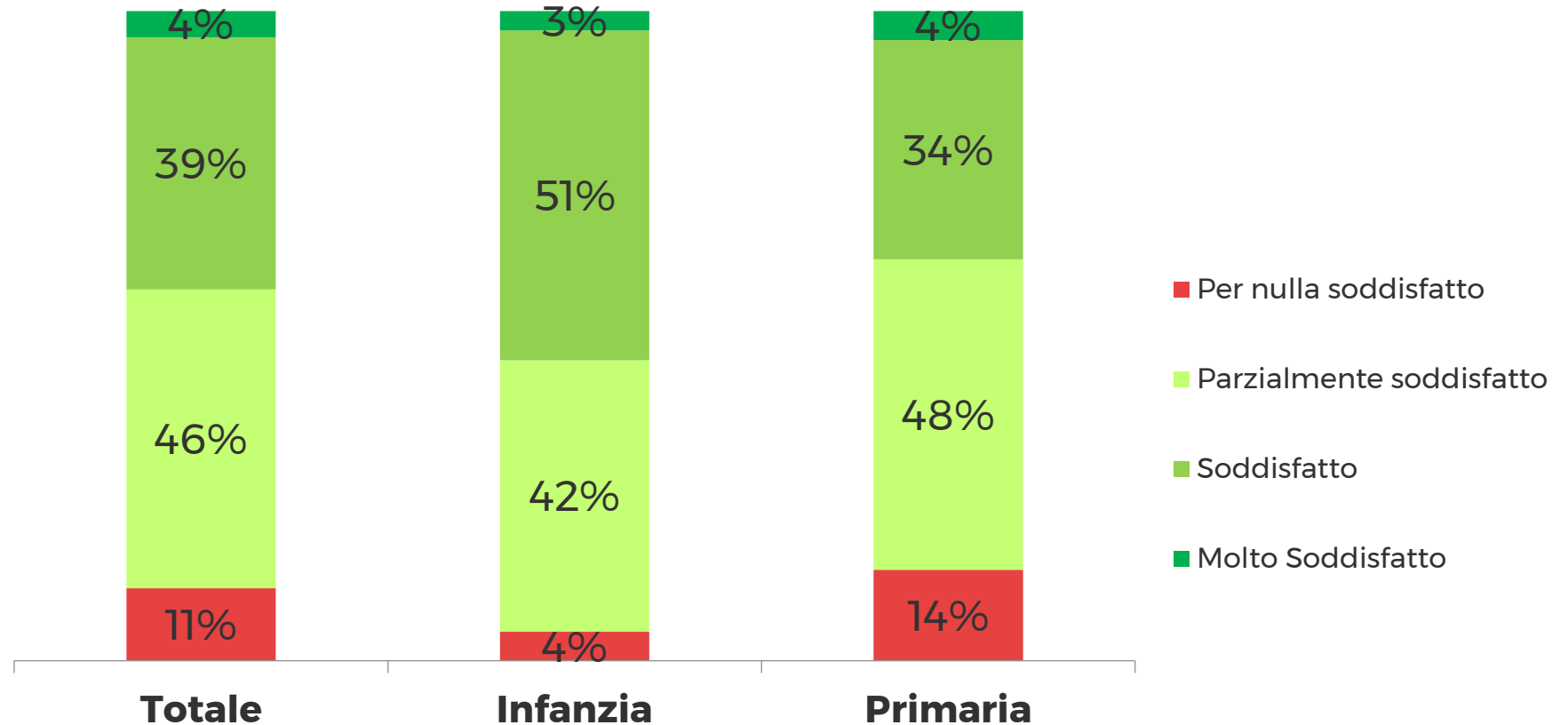
Base: 226



Soddisfazione rispetto agli alimenti utilizzati - genitori

La soddisfazione rispetto agli alimenti è discreta in generale e buona per le scuole dell'infanzia.

Si ritiene soddisfatto degli alimenti utilizzati?



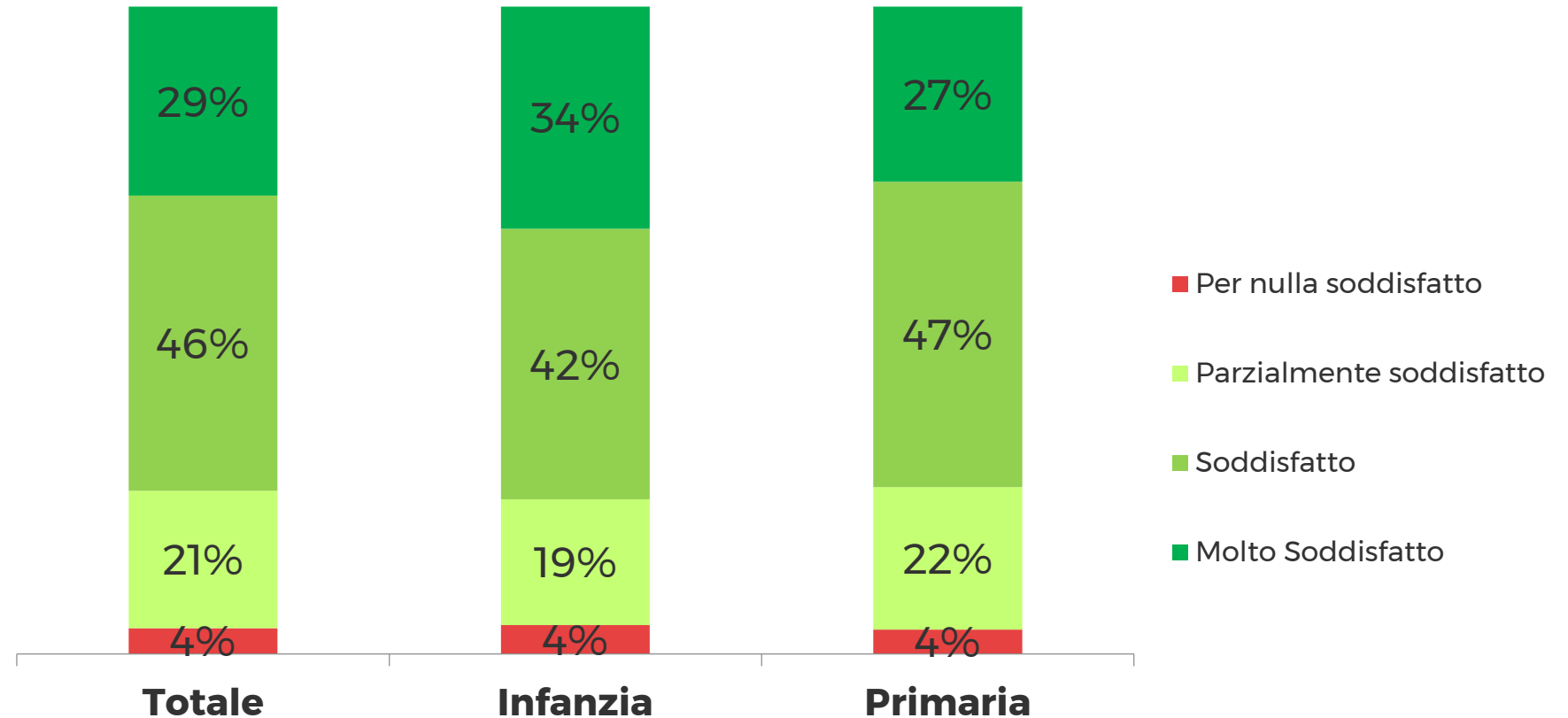
Base: 226



Soddisfazione per l'utilizzo di prodotti «speciali» - genitori

La maggior parte dei genitori è soddisfatta rispetto all'impiego di prodotti con marchi di qualità.

In particolar modo, si ritiene soddisfatto dell'inserimento nel menù scolastico di prodotti biologici, equosolidali, sostenibili, DOP e della filiera piemontese?



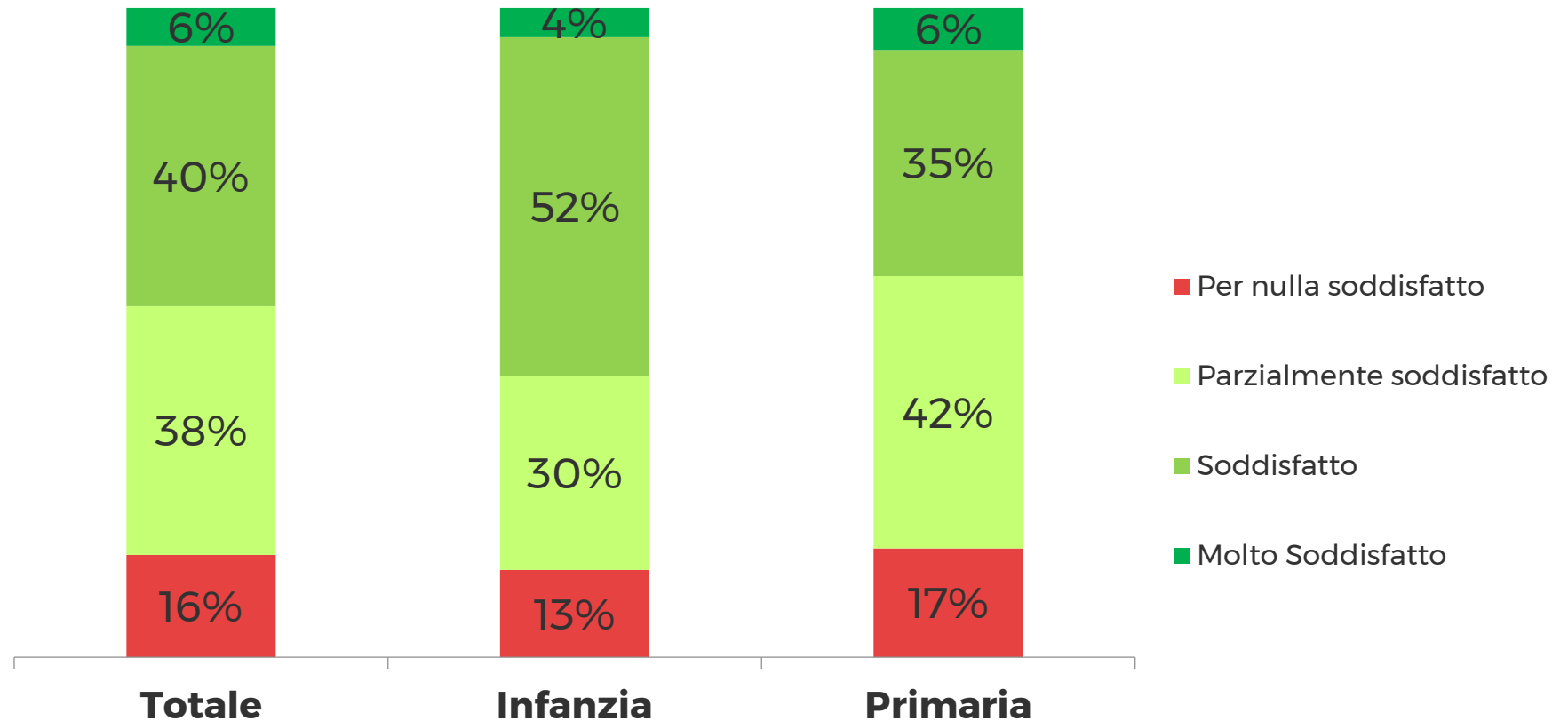
Base: 226



Soddisfazione rispetto alla varietà dei piatti - genitori

La soddisfazione rispetto alla varietà dei piatti è discreta in generale e buona per le scuole dell'infanzia.

Si ritiene soddisfatto della varietà dei piatti proposti nel menù in vigore?

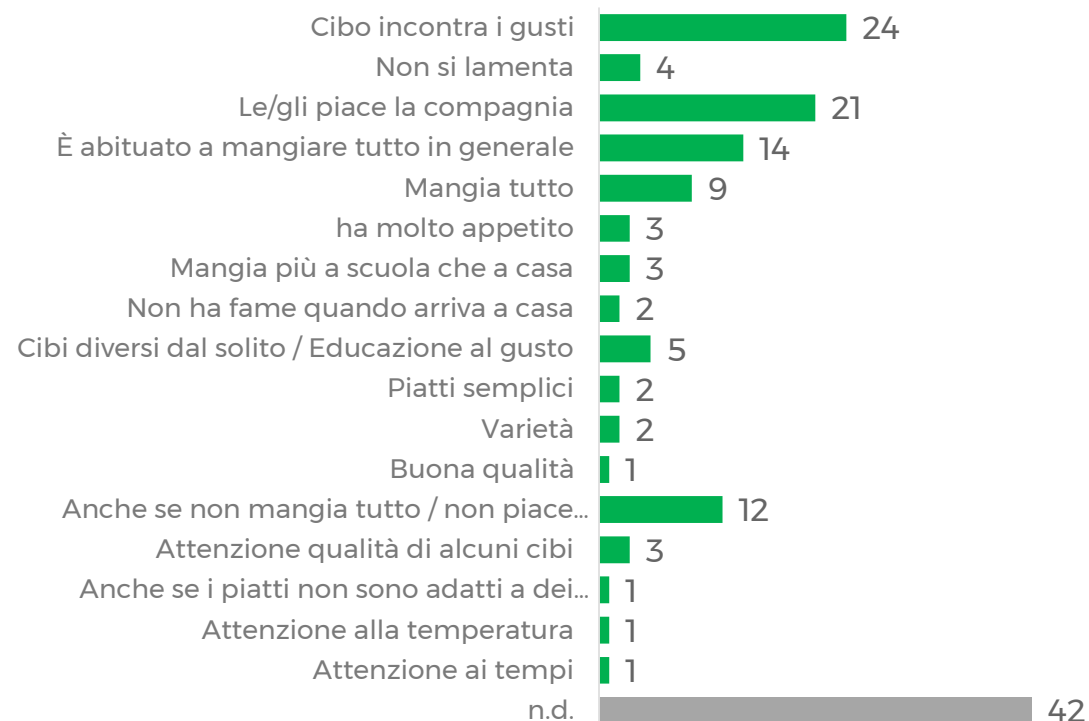
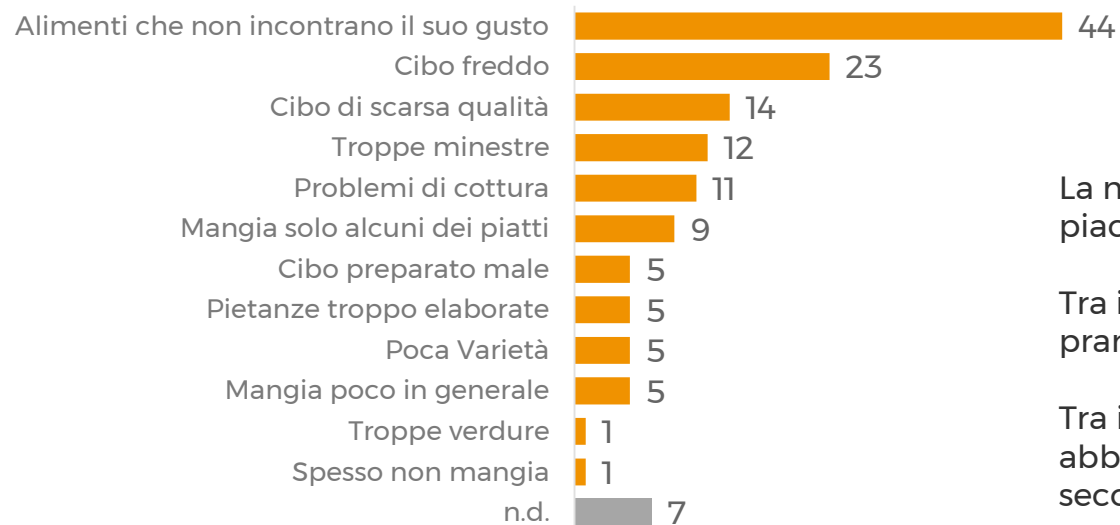
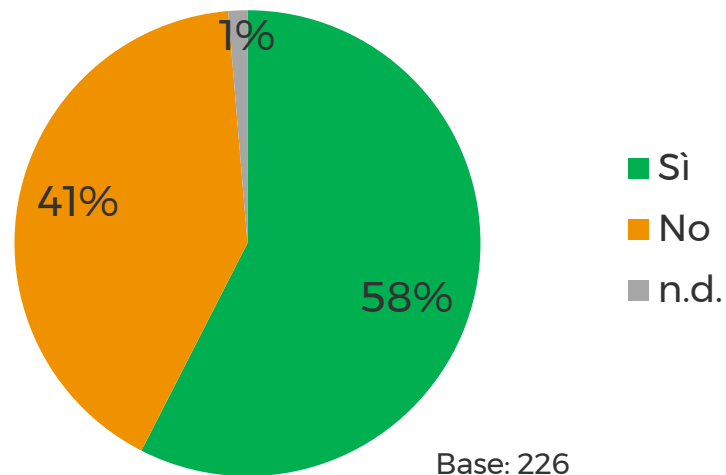


Base: 226



Valutazione del pranzo dei figli - genitori

Suo figlio mangia con piacere a scuola?



La maggior parte dei genitori ritiene che i propri figli mangino con piacere a scuola.

Tra i motivi a supporto del «sì» troviamo il gusto dei cibi e il piacere di pranzare insieme ai compagni e alle maestre.

Tra i motivi a supporto del «no» si osserva l'opinione che i piatti proposti abbiano dei gusti troppo «maturi» e quindi non adatti a dei bambini. In seconda posizione, la critica alla temperatura di servizio degli alimenti.



Piatto da aggiungere al menù - genitori

C'è un piatto in particolare che vorrebbe venisse introdotto nel menù in vigore?

Pizza	47
Lasagne	20
Legumi	9
Hamburger	9
Castellana	7
Pesce	7
Cotoletta milanese	6
Pasta ripiena	5
Salsiccia / Salsiccia di pollo	4
Verdure crude	4
Brodo / Zuppe	3
Pasta al forno	3
Prosciutto melone	3
Uova	3
Carbonara	2
Focaccia	2
Insalata di pasta	2
Pasta e piselli	2
Pasta al pomodoro	2
Patate fritte	2
Polpette	2
Polpette no carne	2
Ricotta	2
Torta salata	2

Acqua in bottiglia	1
Arancini	1
Bastoncini di pesce	1
Bocconcini di pollo	1
Broccoli	1
Caprese	1
Carne ai ferri	1
Carne al forno	1
Cavolfiori	1
Fagiolini	1
Frutta già tagliata	1
Gelato	1
Gnocchi alla romana	1
Hamburger pollo	1
Pasta al pesto	1
Pasta ceci	1
Patate lesse	1
Prosciutto Cotto	1
Purè	1
Risotto alla milanese	1
Spaghetti	1
Spinaci	1
Vitello tonnato	1
n.d.	100

Il 44% dei genitori non dichiara un piatto da aggiungere al menù.

Tra i piatti suggeriti si osserva una grande dispersione ad eccezione di due portate che in genere riscuotono grande successo tra i bambini e non solo: pizza e lasagne.

La maggior parte dei piatti suggeriti sono comunque accomunati da gusto, semplicità e familiarità.



Piatti da eliminare dal menù - genitori

C'è un piatto in particolare che vorrebbe venisse introdotto nel menù in vigore? (fino a 3 citazioni)

Minestra di ceci	27
Pasta ceci	10
Minestre e brodi in genere	14
Minestra di fagioli	12
Pasta e fagioli	9
Pasta legumi e cereali	1
Minestra di farro	12
Crema di verdure con orzo	9
Passato di zucca	1
Pasta in salsa aurora	10
Pasta in genere	6
Pasta in bianco	6
Altri tipi di pasta	4
Riso in genere	2
Finocchi	42
Insalata	36
Piselli	9
Carote	8
Patate	5
Fagiolini	4
Macedonia di verdure	3
Altre verdure	3

Merluzzo gratinato / dorato	14
Pesce	11
Platessa dorata	5
Altro pesce	2
Spezzatino di maiale alle mandorle e salsa di soia	5
Carne	4
Pollo al curry	4
Cosce di pollo	2
Castellana	2
Tortino erbetto	9
Frittata	5
Primo sale	9
Stracchino	8
Mozzarella	2
Parmigiano	1
Altri piatti	8
Altro	2
n.d.	87

Il 38% dei genitori non indica neanche un piatto da eliminare dal menù.

Tra i piatti meno amati spiccano i vegetali, in particolare finocchi e insalate tra i contorni e, tra i primi piatti, zuppe e minestre a base di legumi e cereali. Anche il pesce ha i suoi detrattori.

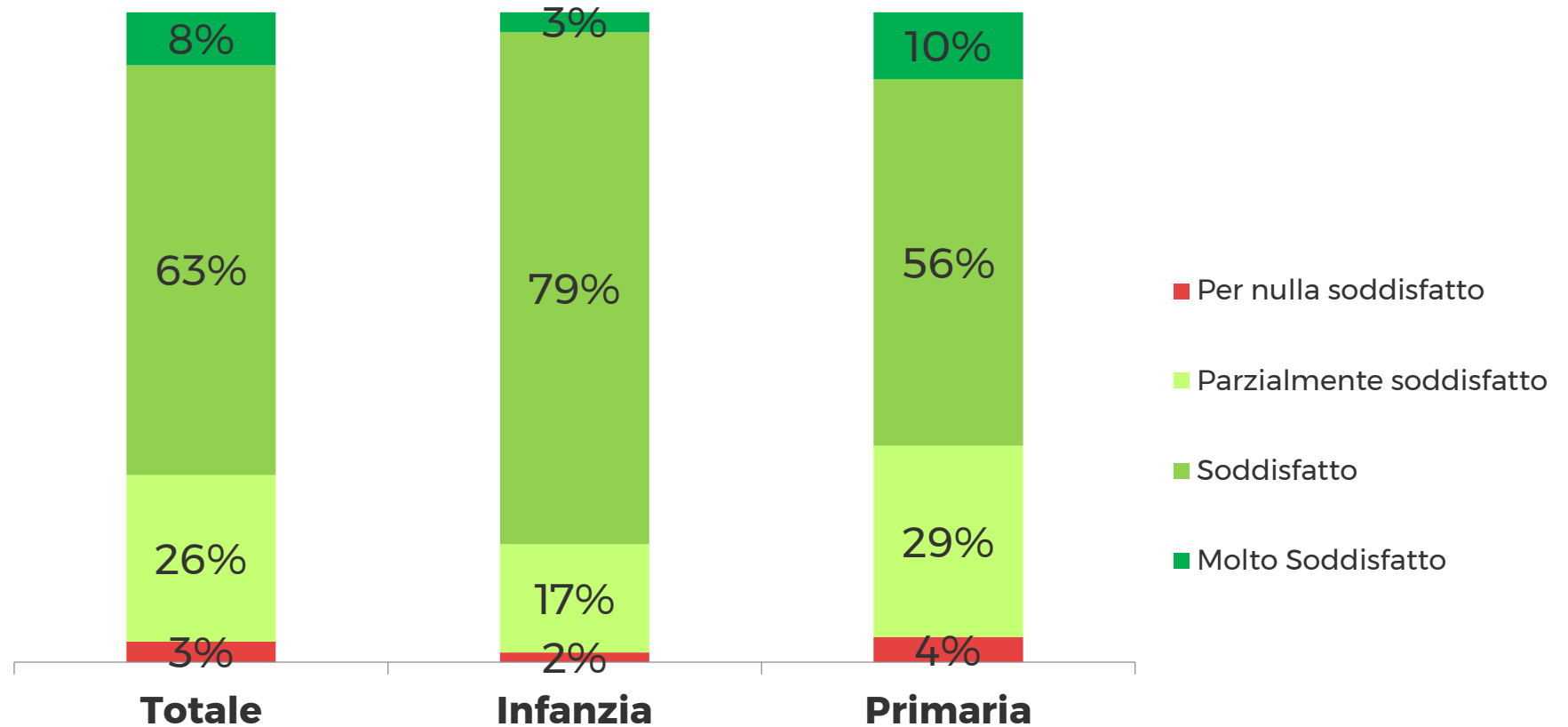
La maggior parte dei piatti candidati all'esclusione sono purtroppo accomunati da una importante funzione nutrizionale e rappresentano spesso, anche a casa, i cibi più difficili da proporre ai più giovani.



Soddisfazione rispetto allo sportello Camst - genitori

I servizi erogati dallo sportello Camst presso il Comune di Piosasco ricevono una buona valutazione.

Si ritiene soddisfatto delle informazioni e dell'assistenza fornite dallo Sportello Camst "Punto Assistenza alle Famiglie" presso il Comune di Piosasco?



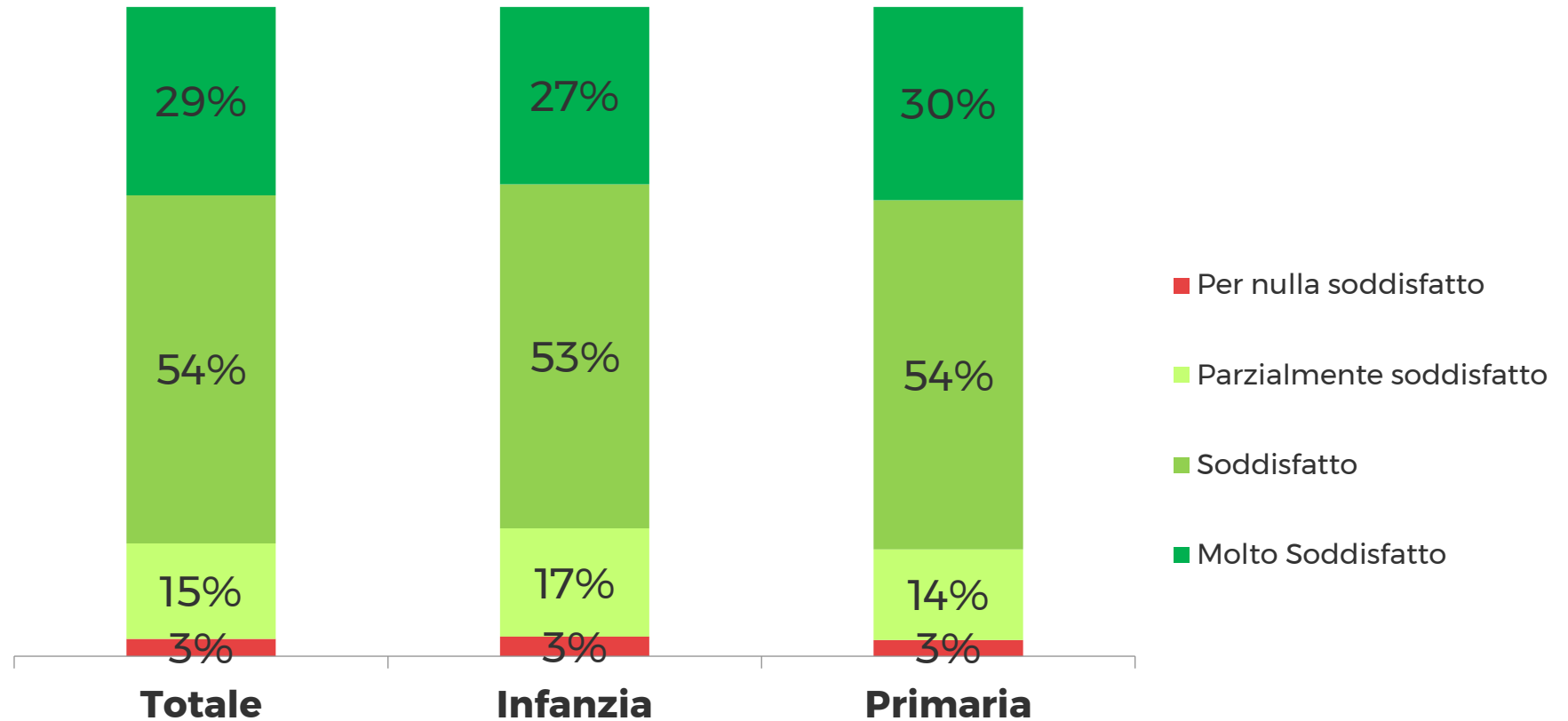
Base: 226



Soddisfazione rispetto all'App «Spazioscuola» - genitori

L'App «Spazioscuola» riscuote valutazioni molto positive.

Si ritiene soddisfatto dell'utilizzo dell'App "Spazioscuola" per la gestione del servizio di refezione scolastica (pagamenti, disdette etc.)?



Base: 226



Suggerimenti - genitori

Il 47% dei genitori non esprime suggerimenti. Tra i principali suggerimenti si osserva l'inserimento di piatti più adatti ai bambini o più semplici e l'invito a migliorare la temperatura di servizio degli alimenti. Da migliorare anche frutta e pane.

Cosa suggerisce per migliorare il servizio mensa?

Migliorare temperatura alimenti	24
Menù/Cibi più adatti ai bambini	19
Piatti più semplici	14
Migliorare la frutta	13
Migliorare il pane	10
Rivedere il menù	9
Varietà	7
Migliorare la Qualità	6
Migliorare app	5
Frutta sbucciata	5
Equilibrio nutrizionale	4
Modalità di annullamento	4
Mensa nel comune / nella scuola	4
Migliorare la preparazione	4
Ridurre insalate	4
Educazione alimentare / attività divulgative	3
Migliorare cottura pasta	3
Acqua in bottiglia	3
Ridurre il Costo	3
Meno verdura	3
Aumentare verdure di stagione	3

Informare di più i genitori	2
Attenzione allo spreco	2
Migliorare cottura dei cibi	2
Piatti più conditi / saporiti / gustosi	2
Più verdura / più piatti vegetariani	2
Verdure Crude	2
Non esagerare con la disinfezione delle superfici	1
Aumentare il tempo dedicato al pranzo	1
Migliorare la cottura dei secondi	1
Introdurre il ragù	1
Meno minestre	1
Porzioni mono	1
Condimenti monodose	1
Varietà per le diete	1
Stagionalità	1
Migliorare materie prime	1
Frutta a metà mattina	1
Migliorare qualità / prezzo	1
Eliminare finocchi	1
Verdure cotte	1
Tutto bene	3
n.d.	106



camst:
group | Più di una scelta