

camst:
ristorazione Scolastica

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

Anno Scolastico 2020-2021

Maggio 2021



Premessa

camst: group Per Città di Piossasco

Questionario Genitori Comune di Piossasco

Per favore, qualora i suoi figli frequentassero sia la Scuola dell'Infanzia che la Scuola Primaria, la invitiamo a compilare due questionari diversi, riferendosi ai due distinti menù invernali in vigore.

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

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 agli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di PIOSSASCO. In totale sono stati raccolti **40 questionari**.



Sintesi dei principali risultati - insegnanti

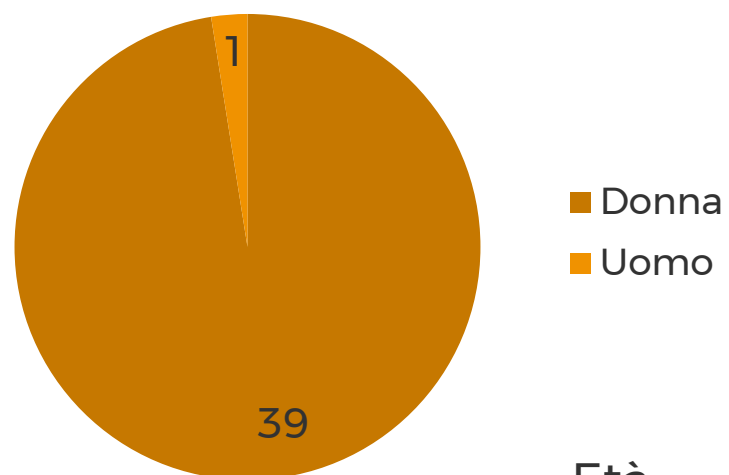
- Campione prevalentemente femminile, di età media di circa 46 anni e composto da persone che in maggioranza non usufruiscono di una dieta speciale. I rispondenti, a parte uno, non fanno parte della commissione mensa e lavorano principalmente per le scuole primarie (3 su 4). Le scuole sono tutte presenti, ma con diversi gradi di partecipazione.
- La soddisfazione rispetto al servizio è ottima in entrambi i gradi di istruzione.
- La soddisfazione rispetto agli alimenti impiegati è buona in entrambi i gradi di istruzione e la soddisfazione rispetto all'impiego di prodotti con marchi di qualità (prodotti biologici, equosolidali, sostenibili, DOP e della filiera piemontese) è molto elevata.
- Buona anche la soddisfazione rispetto alla varietà dei piatti, nonostante 3 insegnanti assegnino il voto più basso.
- C'è equilibrio tra chi riferisce che gli alunni pranzano volentieri a scuola (in lieve maggioranza) e chi sostiene il contrario. Tra i motivi a supporto del «sì» troviamo il piacere di pranzare insieme ai compagni e alle maestre e il gusto dei cibi. Tra i motivi a supporto del «no» si osserva l'opinione che i piatti proposti siano distanti da ciò che gli alunni sono abituati a mangiare da cui consegue una certa difficoltà nell'educazione al gusto.
- Circa la metà degli insegnanti non suggerisce nessun piatto da aggiungere al menù. Tra i piatti suggeriti si osserva una grande dispersione ad eccezione della pizza. Anche presso questo pubblico le richieste di addizioni di piatti al menù sono accomunate da gusto, semplicità e familiarità.
- Un insegnante su quattro non suggerisce nessun piatto da eliminare dal menù. Tra i piatti candidati all'eliminazione spiccano i vegetali, in particolare tra i primi piatti zuppe e minestre a base di legumi e cereali, mentre tra i contorni: carote, finocchi e tris di verdure. Tra i secondi piatti risulta meno gradito il tortino di verdure.
- Le minestre sono le pietanze che generano maggiore spreco, seguite a distanza dal pesce e dal tortino di verdure. Anche le diverse verdure sommate tra di loro rappresentano una portata non molto popolare tra gli alunni. La maggior parte degli insegnanti ritiene che le nuove modalità di servizio del pasto, dovute alle normative anti-contagio, non abbiano generato un aumento del volume degli scarti.
- L'operato degli addetti mensa è giudicato in modo molto positivo.
- Quasi la metà degli insegnanti non esprime suggerimenti per il miglioramento del servizio. Tra coloro che esprimono il proprio parere emerge la richiesta di una maggiore varietà, unita al miglioramento degli abbinamenti e ad una maggiore frequenza dei piatti preferiti dagli alunni.



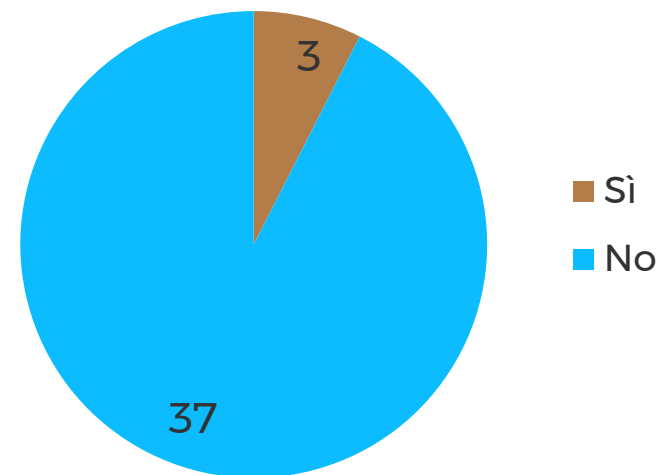
Descrizione del campione

Campione prevalentemente femminile, di età media di circa 46 anni e composto da persone che in maggioranza non usufruiscono di una dieta speciale.

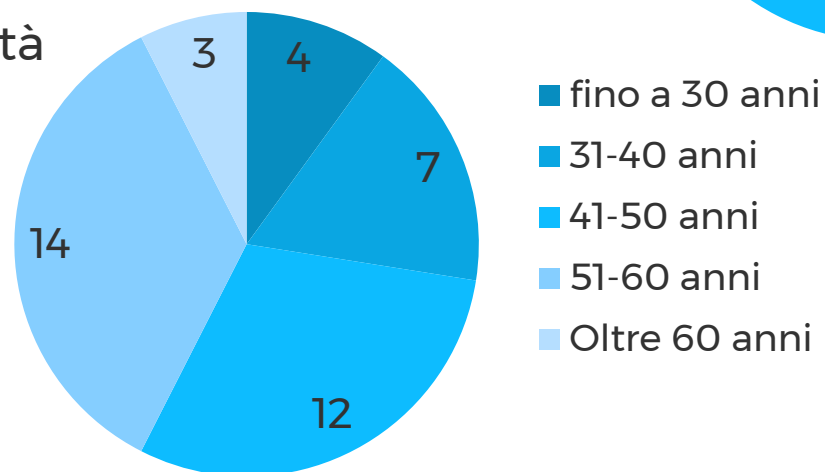
Genere



Usufruisce di diete speciali



Età



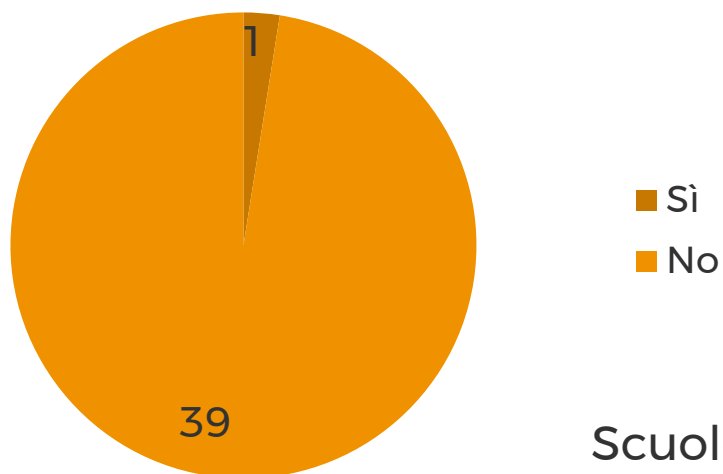
Base: 40



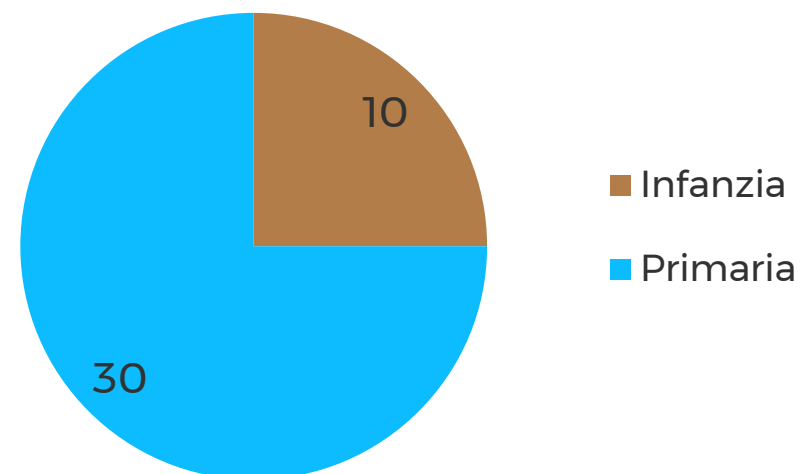
Descrizione del campione

I rispondenti, a parte uno, non fanno parte della commissione mensa e lavorano principalmente per le scuole primarie (3 su 4). Le scuole sono tutte presenti, ma con diversi gradi di partecipazione.

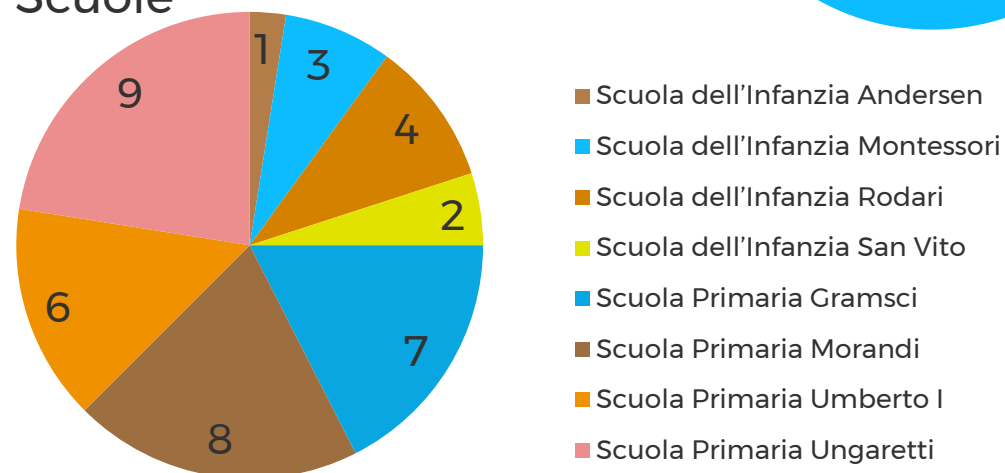
Fa parte della commissione mensa



Grado scuola



Scuole



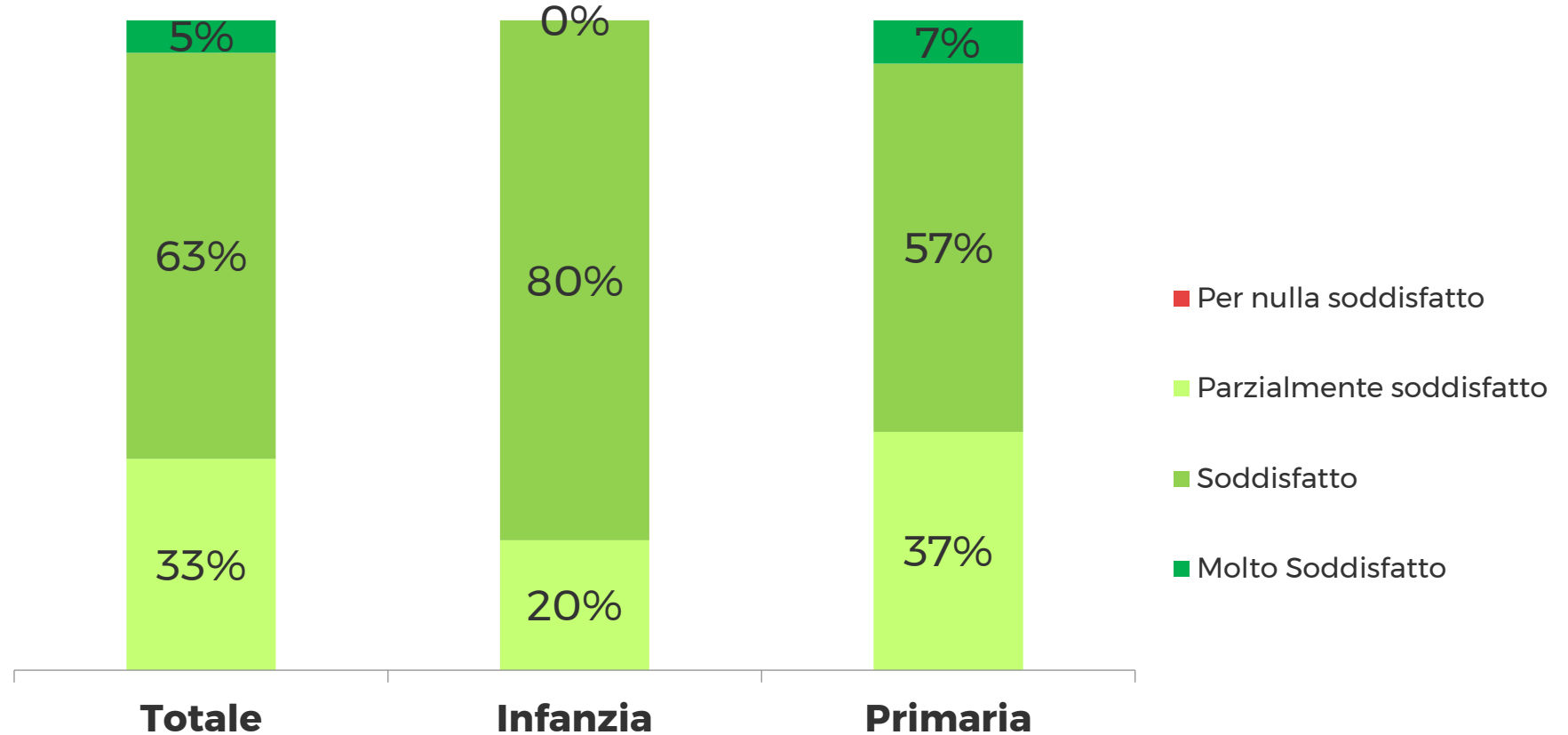
Base: 40



Soddisfazione complessiva - insegnanti

La soddisfazione rispetto al servizio è ottima in entrambi di gradi di istruzione.

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



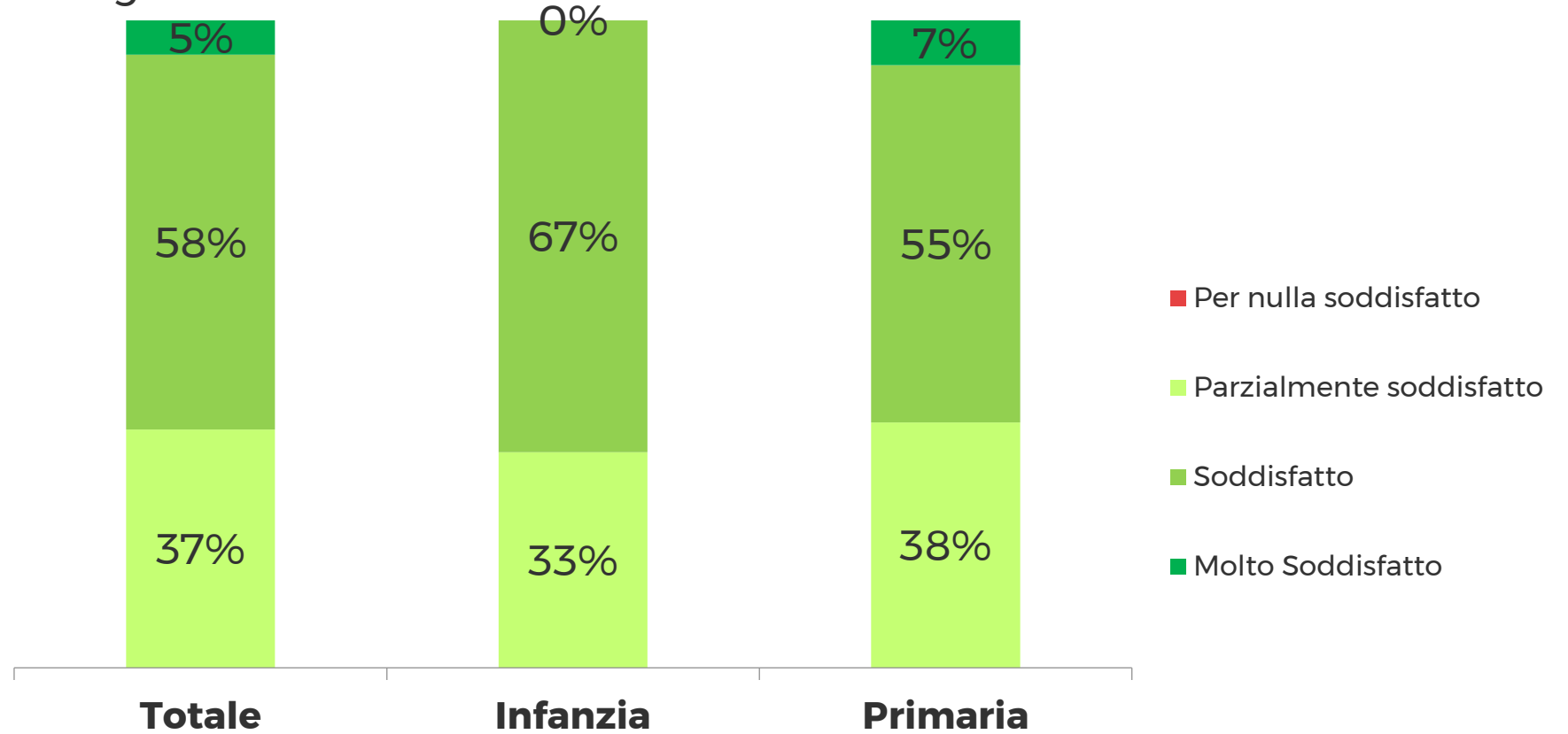
Base: 40



Soddisfazione rispetto agli alimenti utilizzati - insegnanti

La soddisfazione rispetto agli alimenti impiegati è buona in entrambi di gradi di istruzione.

Si ritiene soddisfatto degli alimenti utilizzati?



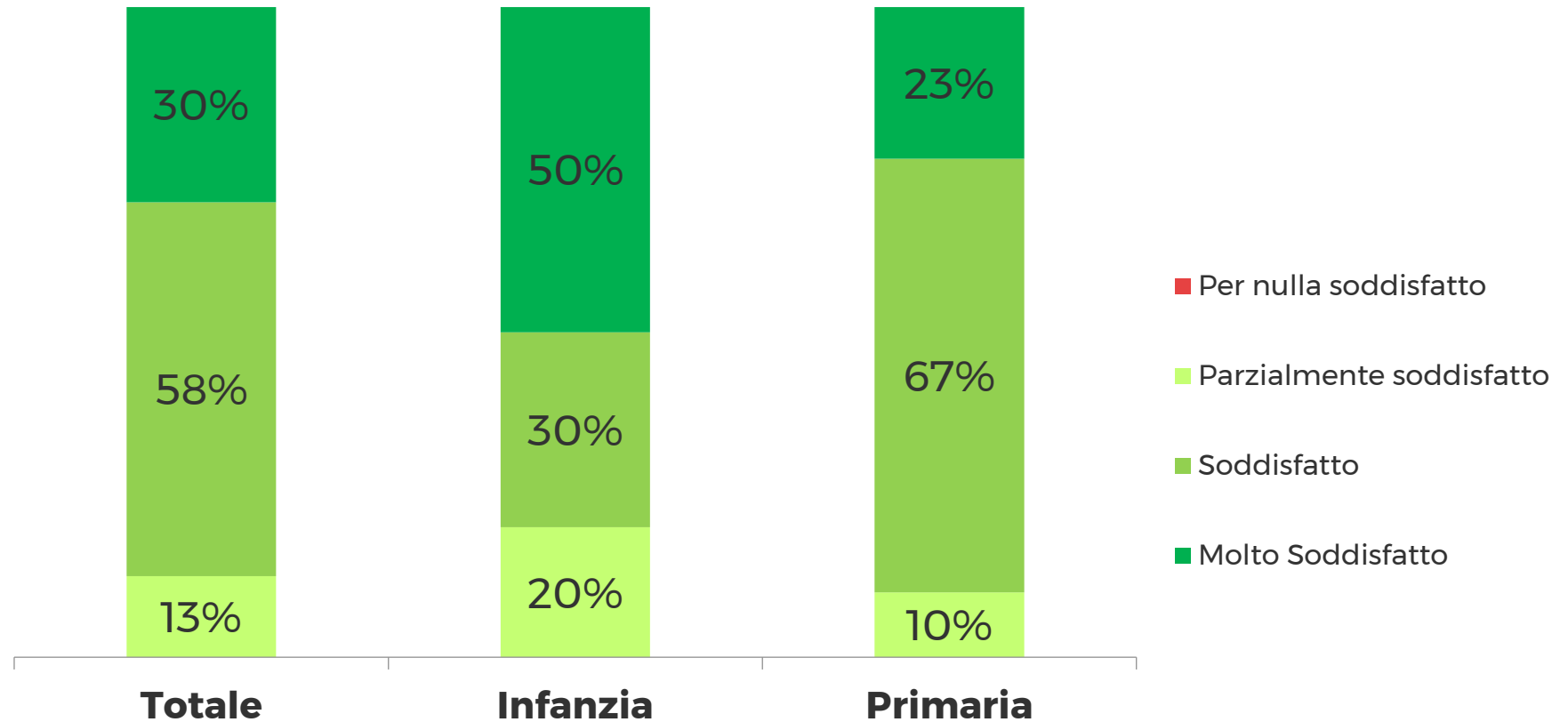
Base: 40



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

La soddisfazione rispetto all'impiego di prodotti con marchi di qualità è molto elevata.

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



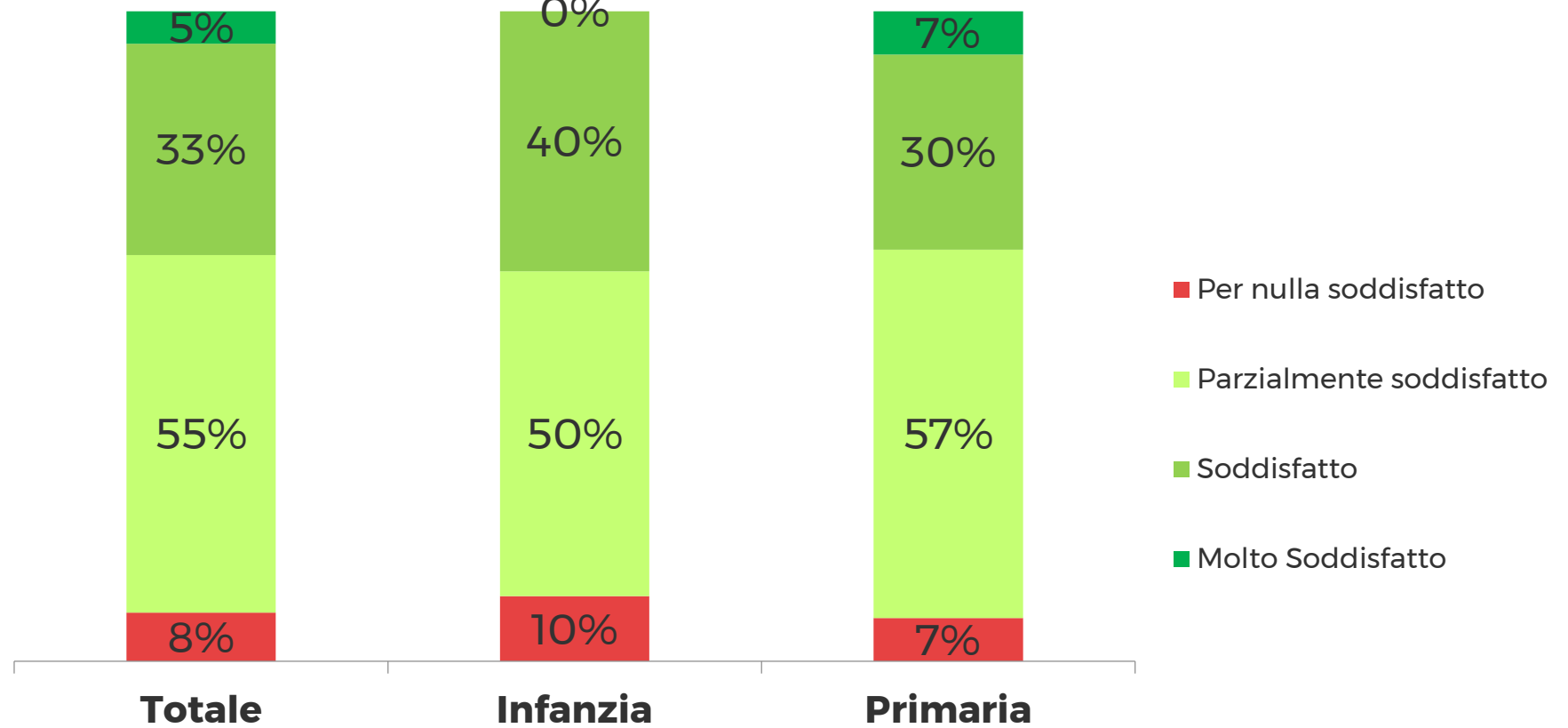
Base: 40



Soddisfazione rispetto alla varietà dei piatti - insegnanti

Buona anche la soddisfazione rispetto alla varietà dei piatti, nonostante 3 insegnanti assegnano il voto più basso.

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

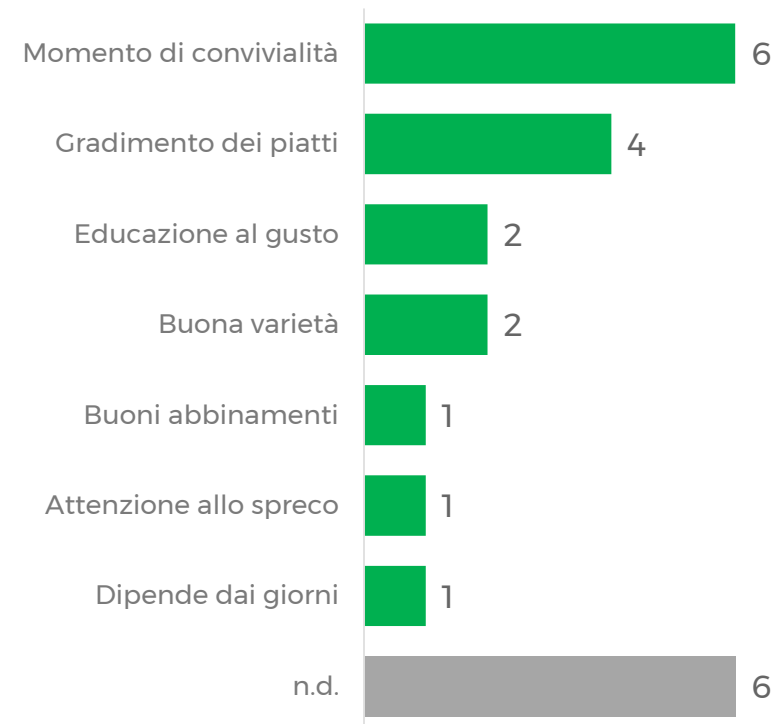
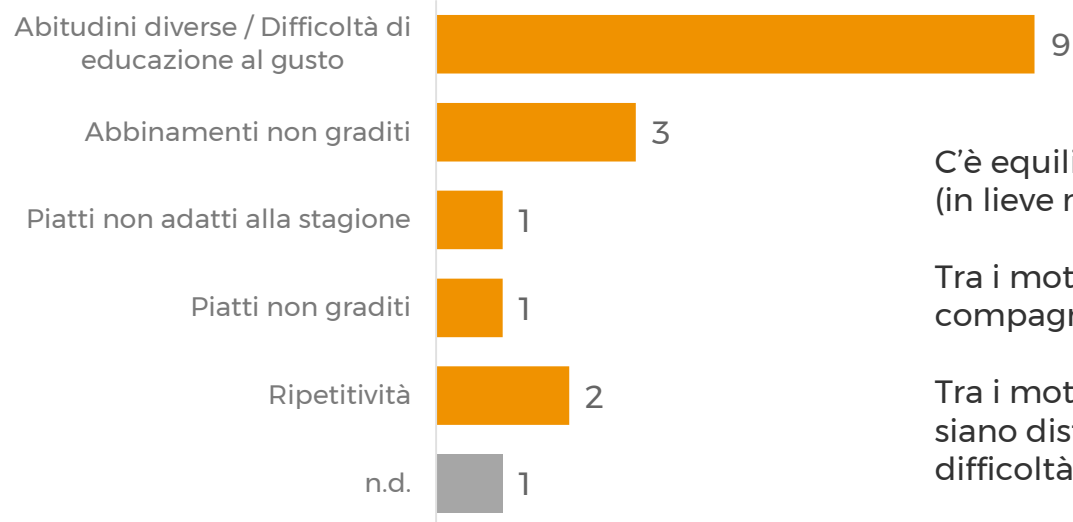
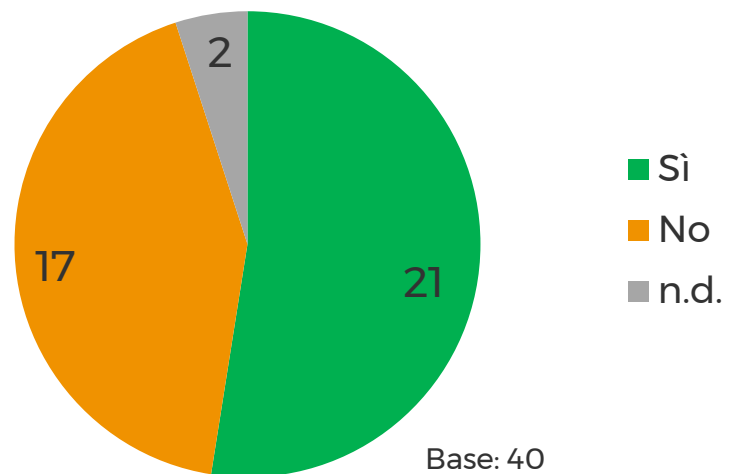


Base: 40



Valutazione del pranzo degli alunni - insegnanti

I suoi alunni mangiano con piacere a scuola?



C'è equilibrio tra chi riferisce che gli alunni pranzano volentieri a scuola (in lieve maggioranza) e chi invece sostiene il contrario.

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

Tra i motivi a supporto del «no» si osserva l'opinione che i piatti proposti siano distanti da ciò che gli alunni sono abituati a mangiare e la relativa difficoltà nell'educazione al gusto.



Piatto da aggiungere al menù - insegnanti

Circa la metà degli insegnanti non suggerisce nessun piatto. Tra i piatti suggeriti si osserva una grande dispersione ad eccezione della pizza. Anche presso questo pubblico le richieste di addizioni di piatti al menù sono accomunate da gusto, semplicità e familiarità.

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

Pizza	7
Pasta in bianco	2
Prosciutto	2
Più semplicità	1
Cotoletta	1
Spinaci	1
Broccoli	1
Lasagne	1
Patatine fritte	1
Salsiccia	1
Minestre / Zuppe / Minestrone	1
Pasta al pomodoro	1
Pollo al forno	1

Lasagne	1
Tortellini	1
Verdure gratinate	1
Verdura cruda	1
Dolce	1
Torta a fette	1
Cioccolato	1
Pasta alla carbonara	1
Pasta panna e prosciutto	1
Bastoncini di pesce	1
Polpette	1
Spezzatino	1
Purè	1
n.d.	20



Piatti da eliminare dal menù - insegnanti

Un insegnante su quattro non suggerisce nessun piatto. Tra i piatti candidati all'eliminazione spiccano i vegetali, in particolare, tra i primi piatti, zuppe e minestre a base di legumi e cereali, mentre tra i contorni: carote, finocchi e tris di verdure. Tra i secondi piatti risulta meno gradito il tortino di verdure.

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

Minestre / Zuppe / Minestrone	12
Tortino di verdure	7
Carote	6
Finocchi	6
Macedonia di verdure	5
Piselli	3
Fagiolini	3
Stracchino	2
Riso e piselli	2
Platessa	2
Crocchette di spinaci	2
Zucchine	2
Frittata	2

Pollo al forno	2
Merluzzo	2
Gnocchetti sardi	1
Polenta	1
Budini bio	1
Riso al pomodoro	1
Primo sale	1
Tonno	1
Pasta in bianco	1
Pasta al pomodoro	1
Castellana	1
Tortino al parmigiano	1
Pesce	1
n.d.	10



Piatti che generano maggiore spreco - insegnanti

Le minestre sono le pietanze che generano maggiore spreco, seguite a distanza dal pesce e dal tortino di verdure. Anche le diverse verdure sommate tra di loro rappresentano una portata non molto popolare tra gli alunni.

Quali piatti a suo avviso generano il maggior volume di spreco alimentare?

Minestre	22
Pesce	6
Carote	5
Tortino	5
Verdure / verdure bollite	3
Insalata	3
Crocchette	3
Finocchi	3
Stracchino	3
Macedonia di verdure	3
Platessa	2

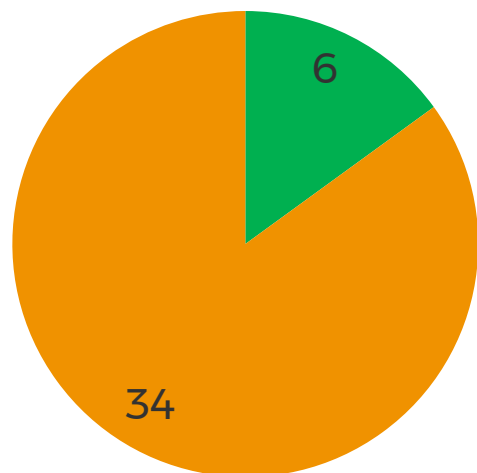
Primo sale	2
Frittata	1
Pane	1
Patate	1
Fagiolini	1
Paste con sughi elaborate	1
Pasta al pomodoro	1
Pasta in bianco	1
Tonno	1
Frutta	1
Nessuno	1
n.d.	6



Nuove modalità di servizio - insegnanti

La maggior parte degli insegnanti ritiene che le nuove modalità di servizio del pasto, dovute alle normative anti-contagio, non abbiano generato un aumento del volume degli scarti.

Ritiene che le nuove modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica dovute alle normative anti-contagio da Covid-19 abbiano generato un maggior volume di spreco alimentare?



■ Sì
■ No

Base: 40

Viene consegnato un panino a testa per ogni bambino. La quantità è sproporzionata, i bambini avanzano metà del pane

La frutta servita a fine pasto e il panino intero vanno sprecati di più rispetto a quando erano serviti nell'intervallo del mattino. Inoltre i bambini mangiano meno perché si sono saziati con le merende portate da casa, a volte molto abbondanti.

Non c'è la possibilità di effettuare il bis e gli avanzi vengono buttati e i piatti vengono serviti completi di tutto nella stesse porzioni anche se un bambino non mangia un determinato alimento, che dovrà quindi essere buttato

Perché è più difficile passare tra i banchi per controllare che gli allievi mangino a sufficienza.

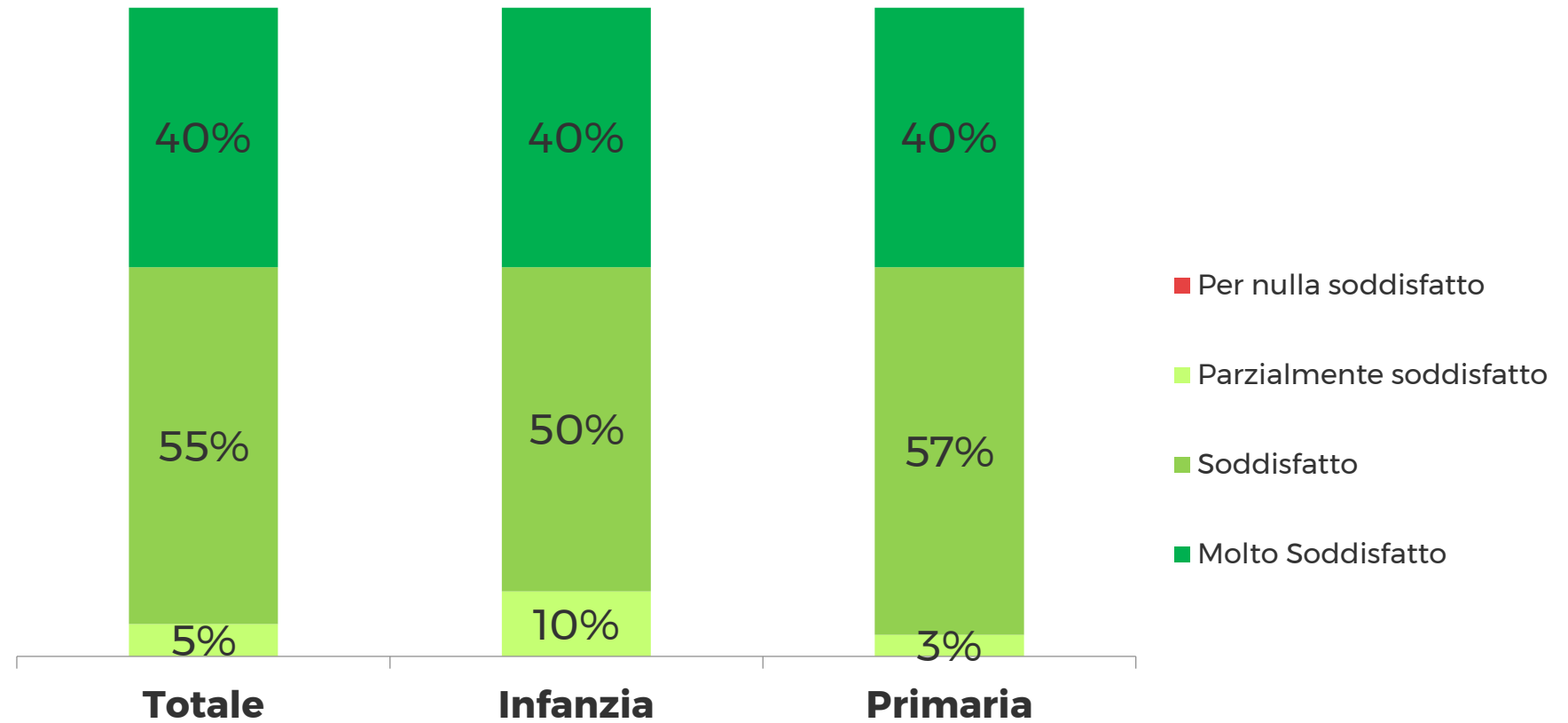
Troppa spazzatura



Soddisfazione rispetto agli addetti mensa - insegnanti

L'operato degli addetti mensa è giudicato in modo molto positivo.

Si ritiene soddisfatto dell'operato delle addette mensa?



Base: 40



Suggerimenti - insegnanti

Quasi la metà degli insegnanti non esprime suggerimenti per il miglioramento del servizio. Tra coloro che esprimono il proprio parere emerge la richiesta di una maggiore varietà, unita al miglioramento degli abbinamenti e ad una maggiore frequenza per i piatti preferiti dagli alunni.

Cosa suggerisce per migliorare il servizio mensa?

Maggiore varietà	4
Migliorare abbinamenti: almeno un piatto che piaccia	4
Aumentare un po' la frequenza dei piatti più graditi anche se meno salutari	3
Acqua per gli insegnanti	2
Aumentare addetti	2
Servizio per gli insegnanti	2
Preferire verdura cruda	1
Piatti più accattivanti	1
Rivedere il menù	1
Fare in modo che i piatti siano più graditi	1
Eliminare certi piatti	1
Piatti più semplici	1
Piatti più saporiti	1
Cottura del pesce	1
Tovagliette di carta	1
n.d.	17

Base: 40



camst:
group | Più di una scelta