

OGGETTO: ELABORAZIONE E ANALISI DEI DATI DEL QUESTIONARIO DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE presso i REFETTORI di MONDOVI' (periodo gennaio – giugno 2019 – relativo a.s. 2018/2019)

1. Caratteristiche del questionario

Il questionario, nell'ottica della semplicità cui si è fatto riferimento, si compone di 5 domande a scelta multipla basate principalmente su scale auto-ancoranti e riguardanti tre argomenti specifici: qualità e quantità dal punto di vista nutrizionale, personale CAMST e igiene dei locali. Di seguito le domande:

1. Commenti il menu del giorno ...

INSERISCI IL PIATTO DEL GIORNO	LE È PIACIUTO....			
	MOLTO	ABBASTANZA	POCO	PER NIENTE
PRIMO PIATTO				
SECONDO PIATTO				
CONTORNO				
FRUTTA O DESSERT				

A) Le pietanze che ha mangiato oggi erano

Troppo Calde Al punto giusto! Fredde

B) Ritieni che il personale CAMST sia

Gentile Scontroso

C) Ritieni che i refettori siano puliti ed in ordine

SI



NO



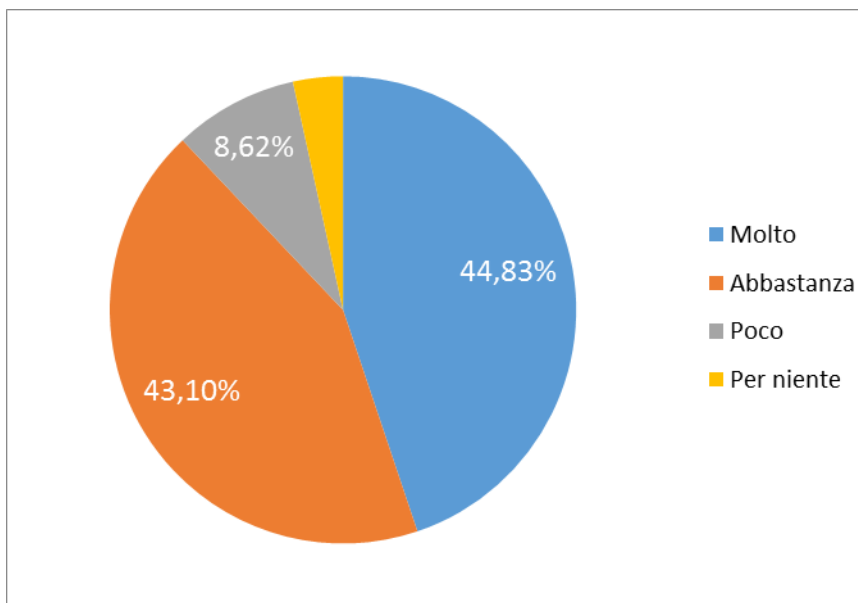
D) Ritieni che le quantità siano

Soddisfacenti

Scarse

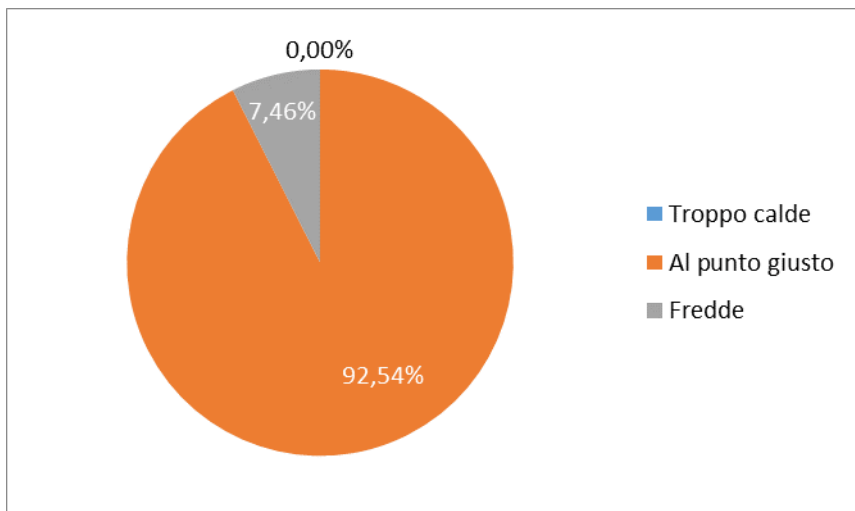
2. Analisi degli utenti intervistati

Il questionario di gradibilità del servizio è stato compilato da **67 utenti**, valore che corrisponde quindi al totale degli intervistati. Ad una prima analisi (Tabella 1) si può affermare che il 44,83% gradisce molto il menù del giorno, un 43,10% abbastanza, un 8,62% poco e un 2,99% poco.



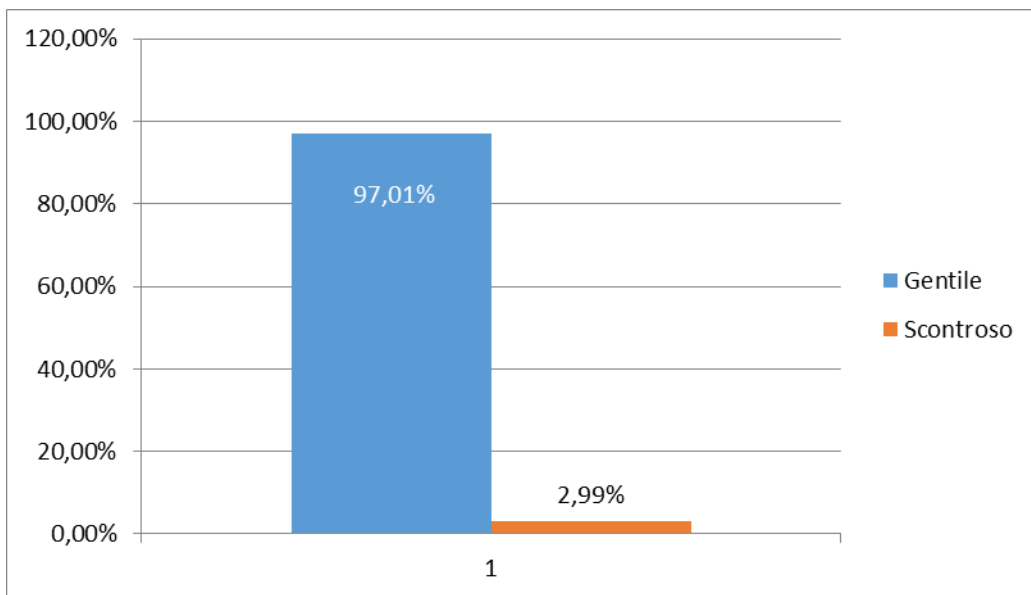
Commenti il menù del giorno

Le pietanze servite risultano essere troppo calde per un 0%, mentre 92,54% afferma che sono state servite al punto giusto, ed solo il 7,46% troppo fredde (Tabella 2)



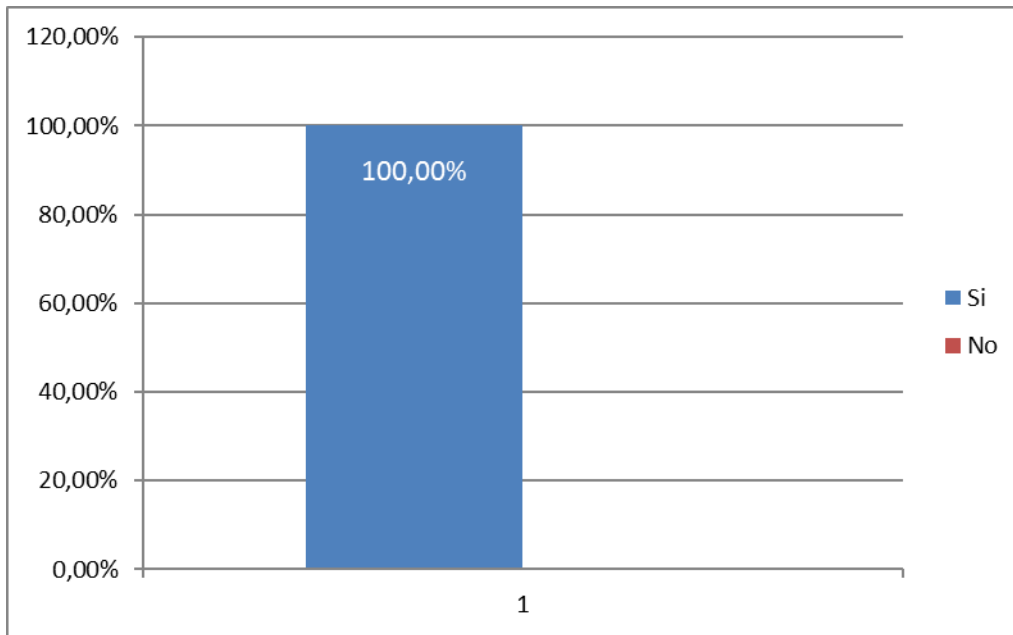
Servizio pietanze

Il personale CAMST è risultato gentile per il 97,01% e scontroso per il 2,99%(Tabella 3)



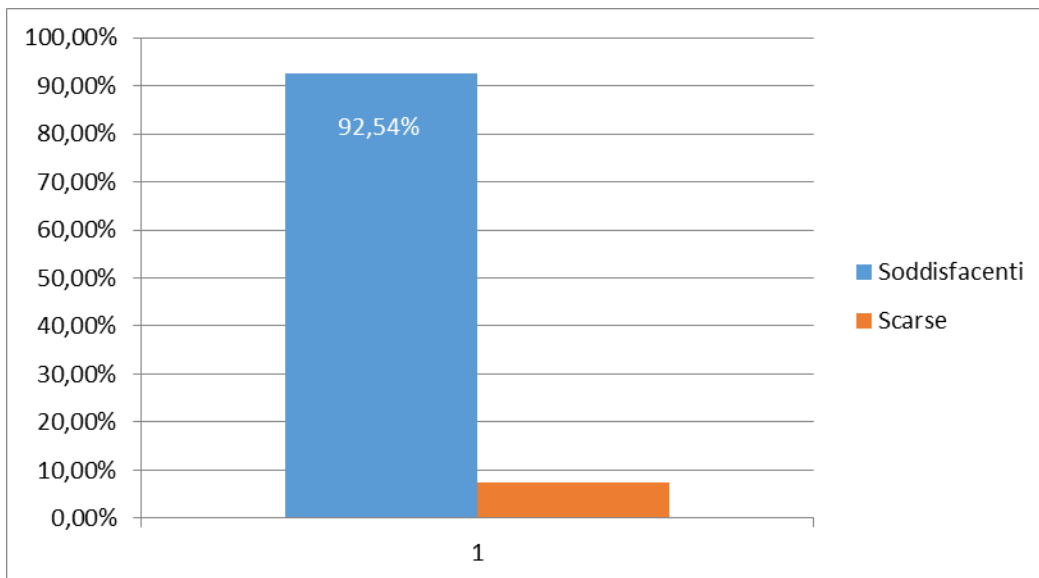
Personale CAMST

I refettori risultano essere per il 100% puliti e in ordine. (Tabella 4)



Igiene dei locali

Le quantità servite risultano essere per il 92,54% soddisfacenti, mentre il 7,46% afferma che i quantitativi serviti sono stati scarsi (Tabella 5)



Porzioni

3. Conclusioni

Come ormai da tempo la scienza ha dimostrato che mangiare bene è una delle cose che possiamo fare per stare meglio. Questo principio è alla base della Politica Nutrizionale di CAMST che, per perseguire tale obiettivo, ha investito e investe tutti i giorni a partire dalla scelta delle materie prime, e dunque dei fornitori, che rappresenta il primo step per il perseguimento di un servizio di qualità che ha come presupposto ***“A SCUOLA COME A CASA, CAMST SEGUE LA TUA CRESCITA.”***

Camst ha portato e continuerà a portare in tavola nei refettori di Mondovì pietanze rispettando la stagionalità delle materie prime e le porzioni corrette previste dall'ASL CN1 per poter trasmettere ai discenti una nutrizione adeguata e salute che sono da considerarsi diritti fondamentali, correlati l'uno all'altro.

una nutrizione adeguata e salute che sono da considerarsi diritti fondamentali, correlati l'uno all'altro.

Verranno effettuate alcune modifiche sul menù per l'anno scolastico a venire, al fine di rendere sempre di maggior gradimento il servizio mensa.

Dall'Analisi si conferma anche la corretta operatività nello svolgere il servizio dal personale presente, che verrà confermato nell'anno scolastico a venire.