



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

ANALITICO

analisi soddisfazione 2014

SCUOLA PRIMARIA PASCOLI

Este (PD)

Tipologia rilevazione: **Scuola**

Tipologia sondaggio: **Soddisfazione**

Data rilevazione: **14/05/2014**

Campione: **24**

Rilevazione e analisi a cura di

 **numbers**
ricerche sociali

risultati d'indagine

Indice

Pag. 2 Guida alla lettura del report

Distribuzione del campione

Pag. 3 Distribuzione per sesso

Analisi soddisfazione

Pag. 4 Statistiche per categoria

Pag. 5 Statistiche per tipologia di domanda

Pag. 6 Osservazioni libere

guida alla lettura del report

Metodologia

La rilevazione della soddisfazione del pasto consumato si svolge mediante un questionario anonimo somministrato con modalità assistita dall'intervistatore ai bambini, in quanto "utenti finali" del medesimo servizio.

E' un'indagine di tipo quanti/qualitativo nella quale il soggetto rispondente è individuato mediante un campionamento fra la popolazione di utilizzatori del servizio, in una area territoriale e per enti (scuole primarie, secondarie e materne).

La rilevazione è concordata con la Direzione Didattica a cui fa capo la scuola e successivamente, nello specifico, organizzata con la collaborazione dell'insegnante fiduciario di plesso.

Le interviste sono state effettuate nel giorno **14/05/2014** presso **Scuola Primaria Pascoli**

Il campione è costituito da **24** soggetti statisticamente rappresentativi degli studenti della scuola sulla base dei parametri di sesso ed età.

Nelle scuole dell'infanzia il questionario è rivolto ai bambini che frequentano il secondo ciclo corrispondente alla classe dei cinque anni di età.

Chiavi di lettura

Il questionario corrente prevede delle domande circa il cibo, l'ambiente e il servizio.

Per ciascuna domanda è richiesto di esprimere il livello di soddisfazione in una soggettiva scala di valori. La scala di risposte è stata articolata attraverso cinque possibili giudizi, da niente soddisfatto a molto soddisfatto, indicando chiaramente la loro trasposizione in voti numerici da 1 a 5, con lo 0 ad indicare la non risposta/non applicabilità.

E' presente un campo in cui raccogliere le "osservazioni libere" quest'ultima parte è molto importante in un questionario della customer satisfaction.

Il report ha in copertina i dati identificativi dell'Ente Scuola, la data di rilevazione, il numero dei soggetti rispondenti. Le statistiche sono ripartite in tabelle con grafici relativi.

L'analisi della soddisfazione si articola quindi in:

- statistiche e grafico per categoria CIBO/AMBIENTE/SERVIZIO con le medie per categoria.

Ciascun grafico riporta una linea che è posta sul valore che corrisponde idealmente al valore comunemente indicato per la sufficienza, che per CIR food corrisponde al valore pari a 3, un valore posto significativamente una soglia più alta rispetto ai cinque "gradini" della scala di giudizio proposta.

- Statistiche e grafici per tipologia di domanda, dove per ogni variabile viene indicato il valore medio.
- Le osservazioni libere, queste ultime possono costituire la base per un approfondimento circa alcune aree critiche del servizio.

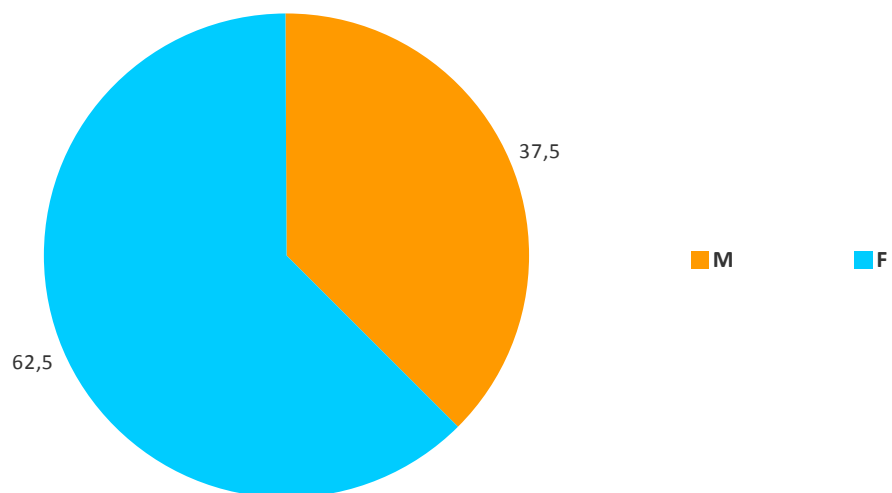
Terminologia

Validi: il termine validi esprime il numero dei soggetti che hanno risposto a tutte o in parte alle domande. Il questionario prevede infatti la possibilità di non rispondere (non rilevabile).

Deviazione standard (Dev.St.): la deviazione standard misura la dispersione dei dati intorno al valore medio. Più è alta più indica la presenza di valori vicini ai valori limite (1 e 5).

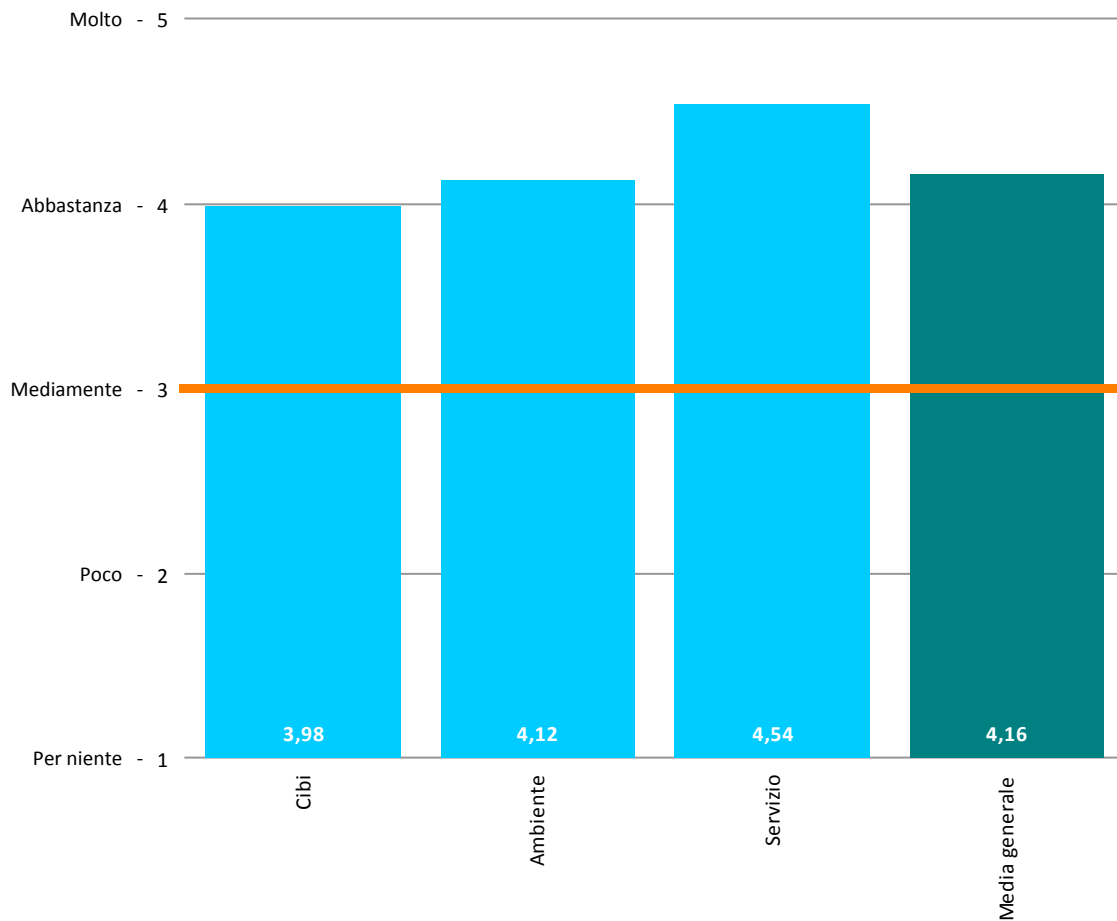
distribuzione dei parametri

Sesso	Frequenza	Validi %
M	9	37,5
F	15	62,5
Totale validi		24
Non risponde		0
Totale		24



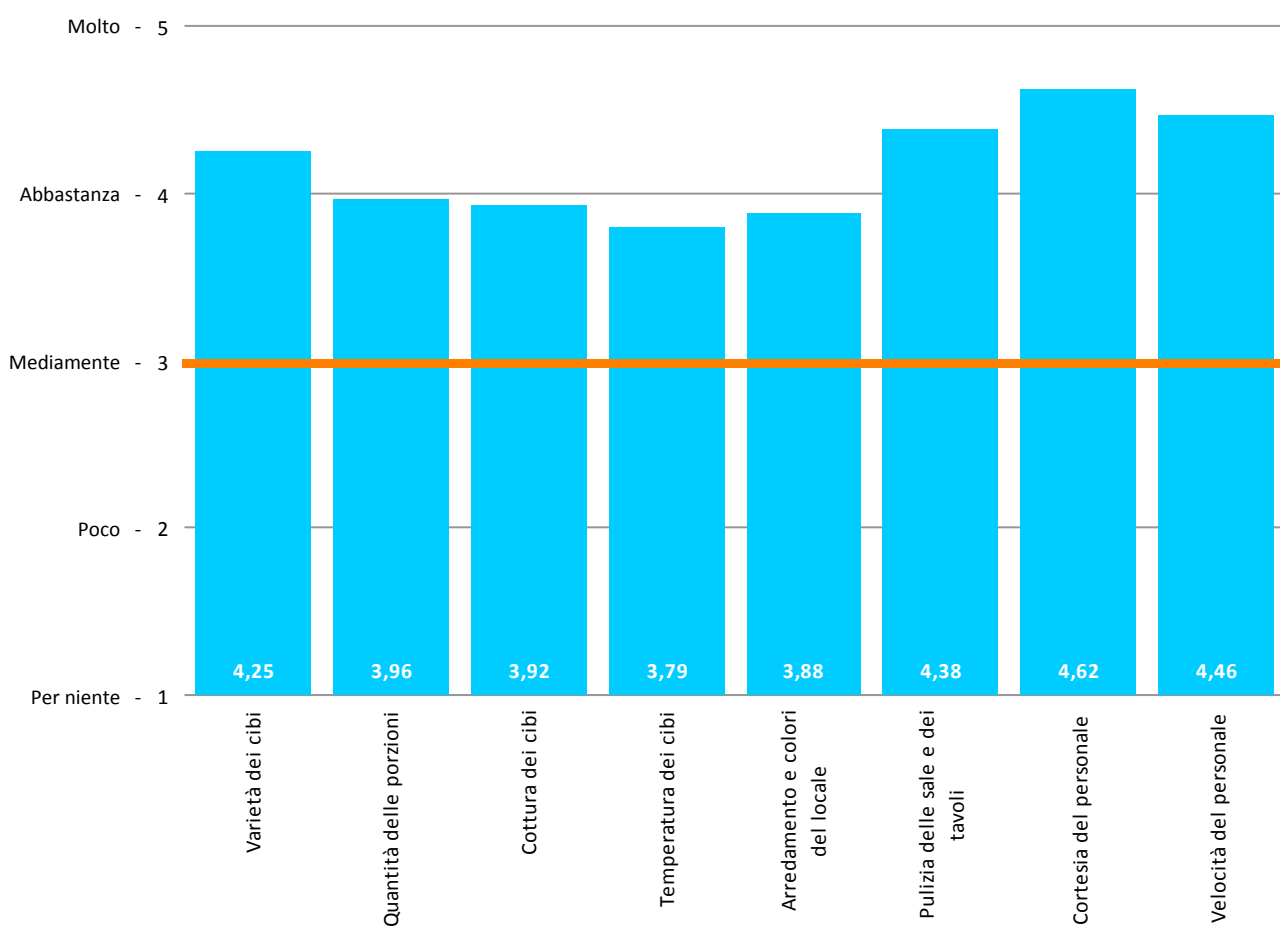
statistiche per tipologia di categoria

Categoria	Soddisfazione	
	Media	Dev.St.
Cibi	3,98	1,04
Ambiente	4,12	0,91
Servizio	4,54	0,68
Media generale	4,16	0,95



statistiche per tipologia di domanda

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	24	4,25	0,68
Quantità delle porzioni	24	3,96	1,2
Cottura dei cibi	24	3,92	1,14
Temperatura dei cibi	24	3,79	1,06
Arredamento e colori del locale	24	3,88	0,99
Pulizia delle sale e dei tavoli	24	4,38	0,77
Cortesìa del personale	24	4,62	0,65
Velocità del personale	24	4,46	0,72



osservazioni

Mi piacciono tanto le polpette e dovrete fare più spesso la pizza.

A me piace come viene servito il cibo e la gentilezza delle cuoche;mi piacerebbe che ci fossero più volte le polpette di manzo,il riso,la pizza,il risotto di zucca,la pasta viennese che sono pasti deliziosi!!.

Dovrebbero dare meno volte la frutta per dessert.

Dare da mangiare più pizza,piadina e pasticcio.

Per me bisognerebbe mettere più cibo nel piatto e vorrei mangiare cioccolato o budino al cioccolato per dessert.

Son soddisfatto di come è la mensa,spero potrete preparare più cibo e metterne di più nei piatti dei bambini.

Vorrei tanto mangiare risotto con i funghi.

Vorrei che si servisse di più la pizza.

Un po' di più di polpette di manzo,insalata,patatine,dessert.

La mensa è un'opportunità per giocare e parlare insieme ai compagni.Il cibo è abbastanza buono,soprattutto la pizza,solo che la mangiamo poche volte,per il resto mi piace la mensa.

A me piacerebbe che facessero più spesso le polpette,la pizza e le patatine.Per il resto non c'è niente che non va.

Forse da settimana a settimana il pranzo dovrebbe cambiare,quindi con cibi più importanti:funghi,hamburger,gelato,pizza!!!:Grazie.

Vorrei mangiare un po' più di pizza e avere un po' più varietà di condimenti,se possibile.

Mangiare un po' di più la pizza,cuocere un po' di più la pasta.

Pizza!.

Vorrei il primo più cotto e più pizza.

Il cibo è poco cotto,fare più volte a pizza.

Il succo è buonissimo quindi dovrebbe esserci più volte.

Vorrei che ci fosse più spesso la pizza e il gelato.Avrei voluto bere il te.

Vorrei più volte la pizza e il riso.

Mettere più sale e cuocere di più la pasta.

Vorrei almeno una volta al mese la pizza e i pomodori,Vorrei le patate fritte più spesso.

Mi sono piaciuti i tortellini alla romagnola con il pomodoro,le polpette di manzo,la pasta alla viennese,lo yogurt come dessert,il gelato e il budino.
