

Indagine di soddisfazione Aprile 2018

**COMUNE DI ROSIGNANO
MARITTIMO** IT003806

Obiettivi e Metodo

I principali obiettivi dell'indagine di soddisfazione sono: - Misurare regolarmente la soddisfazione dei nostri consumatori e la relativa evoluzione - Identificare le aspettative dei consumatori - Conoscere al meglio i profili dei nostri consumatori **Alfine di identificare i punti di miglioramento** **Metodo:** Tutti i consumatori hanno ricevuto un questionario cartaceo riguardante la ristorazione a scuola **Numero delle risposte 919** **Data dell'indagine: Aprile 2018**



Soddisfazione globale

In generale, quanto sei soddisfatto di mangiare in mensa ?

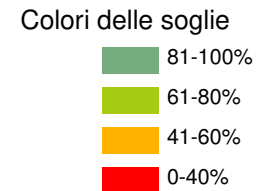


% Molto soddisfatto +
% Soddisfatto

79

893 risposte

Se scegli di non mangiare in mensa, cosa fai?



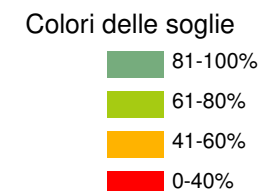
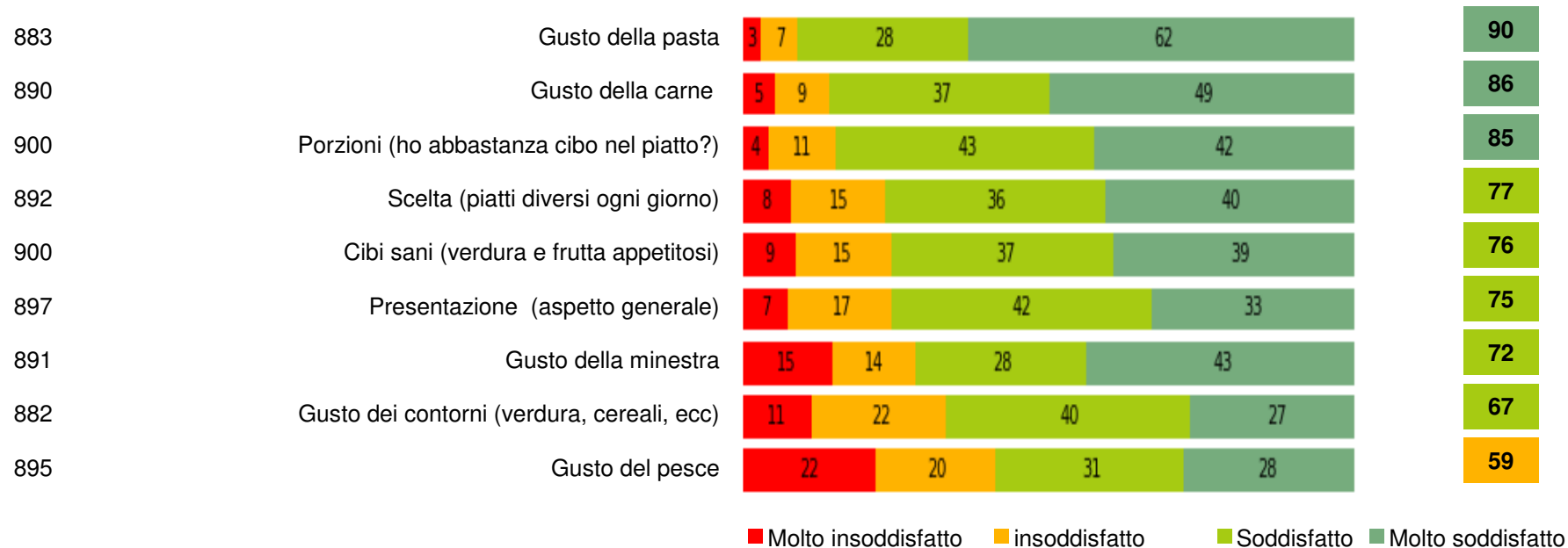
893 risposte

Il pasto

Quanto sei soddisfatto del pasto in mensa?

n° risposte

% Molto soddisfatto +
% Soddisfatto

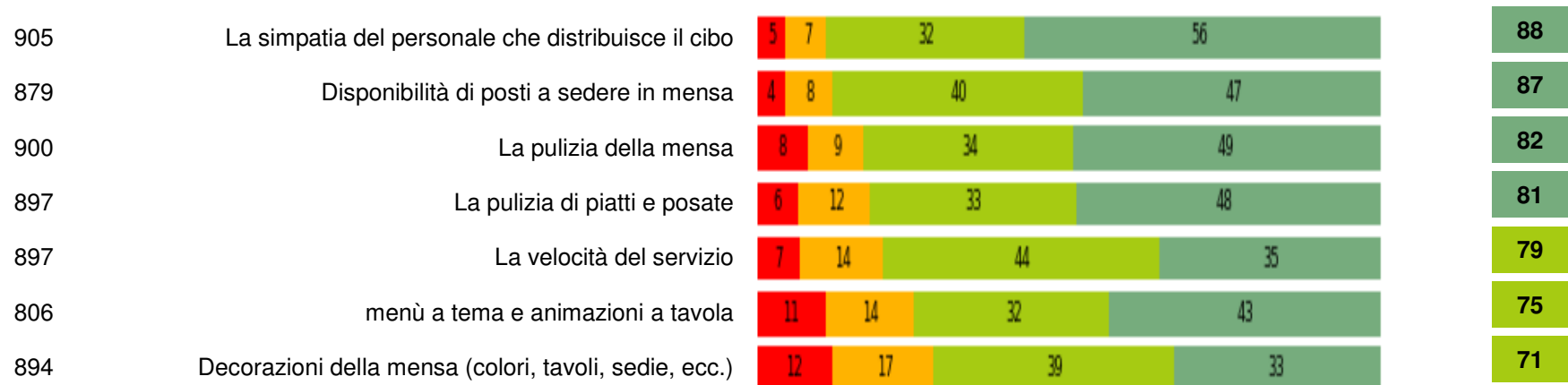


Il servizio

Cosa ne pensi di...

n° risposte

**% Molto soddisfatto +
% Soddisfatto**



■ Molto insoddisfatto
 ■ insoddisfatto
 ■ Soddisfatto
 ■ Molto soddisfatto

Colori delle soglie

- 81-100%
- 61-80%
- 41-60%
- 0-40%

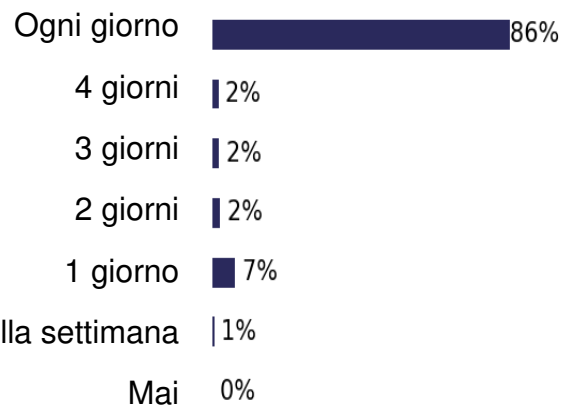
Profilo dei consumatori

Sei...



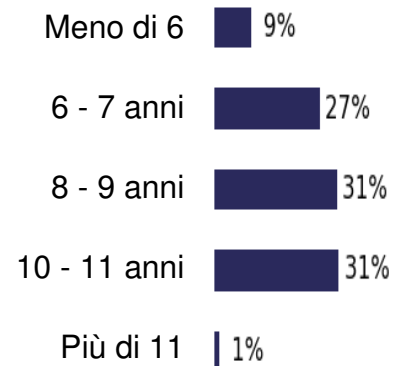
875 risposte

Quante volte a settimana mangi in mensa?



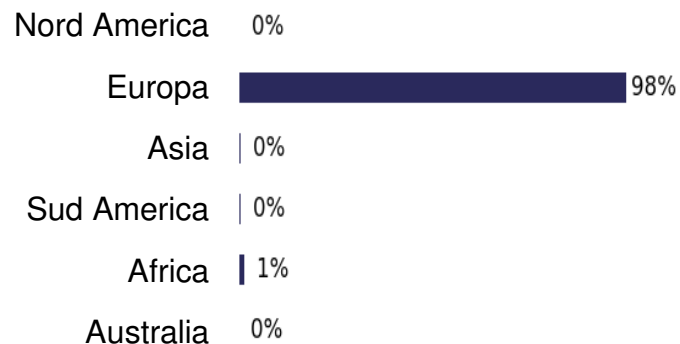
907 risposte

Quanti anni hai?



891 risposte

Da dove vieni?



856 risposte

Soddisfazione dei diversi profili

	Totale	Maschi	Femmine	Meno di 10 anni	10 anni o più	5 o 4 gg/sett.	3 o 2 gg/sett.	1 gg/sett. o meno	europa	resto del mondo
risposte	893	433	442	599	292	799	100	8	835	21
Soddisfazione globale	79	80	78	87	64	80	69		79	90
Gusto della pasta	90	92	89	94	84	92	77		90	100
Gusto della carne	86	89	83	88	83	88	74		87	74
Porzioni (ho abbastanza cibo nel piatto?)	85	87	84	87	81	86	81		85	86
Scelta (piatti diversi ogni giorno)	77	78	75	82	66	77	73		76	95
Cibi sani (verdura e frutta appetitosi)	76	79	74	83	62	77	73		76	75
Presentazione (aspetto generale)	75	78	73	86	54	76	69		75	85
Gusto della minestra	72	73	71	78	60	73	67		72	81
Gusto dei contorni (verdura, cereali, ecc)	67	69	65	71	57	67	66		67	90
Gusto del pesce	59	64	53	65	45	58	66		57	90
La simpatia del personale che distribuisce il cibo	88	88	88	91	81	88	88		88	90
Disponibilità di posti a sedere in mensa	87	88	86	89	85	88	83		87	76
La pulizia della mensa	82	81	84	90	67	82	83		82	95
La pulizia di piatti e posate	81	83	80	92	60	81	85		81	81
La velocità del servizio	79	78	81	82	73	80	80		79	86
menù a tema e animazioni a tavola	75	74	74	82	60	75	73		74	85
Decorazioni della mensa (colori, tavoli, sedie, ecc.)	71	73	69	79	55	72	69		71	81

N.B. : I risultati riportano il valore della % di soddisfatto + molto soddisfatto

Per considerare le aree di miglioramento rilevanti, è essenziale conoscere i criteri più importanti per i consumatori. Dai risultati possiamo identificare: I punti forti, criteri importanti più apprezzati. Gli assi di miglioramento, criteri importanti ma meno apprezzati.

I punti forti

- Gusto della carne - Porzioni (ho abbastanza cibo nel piatto?) - Scelta (piatti diversi ogni giorno)

Gli assi di miglioramento

- Gusto del pesce - Gusto dei contorni (verdura, cereali, ecc) - Decorazioni della mensa (colori, tavoli, sedie, ecc.)