

RISULTATI QUESTIONARIO RISTORAZIONE A.S. 2024 -2025

DIREZIONE D'AREA SCUOLA

CONTESTO E SCOPO DELL'INDAGINE



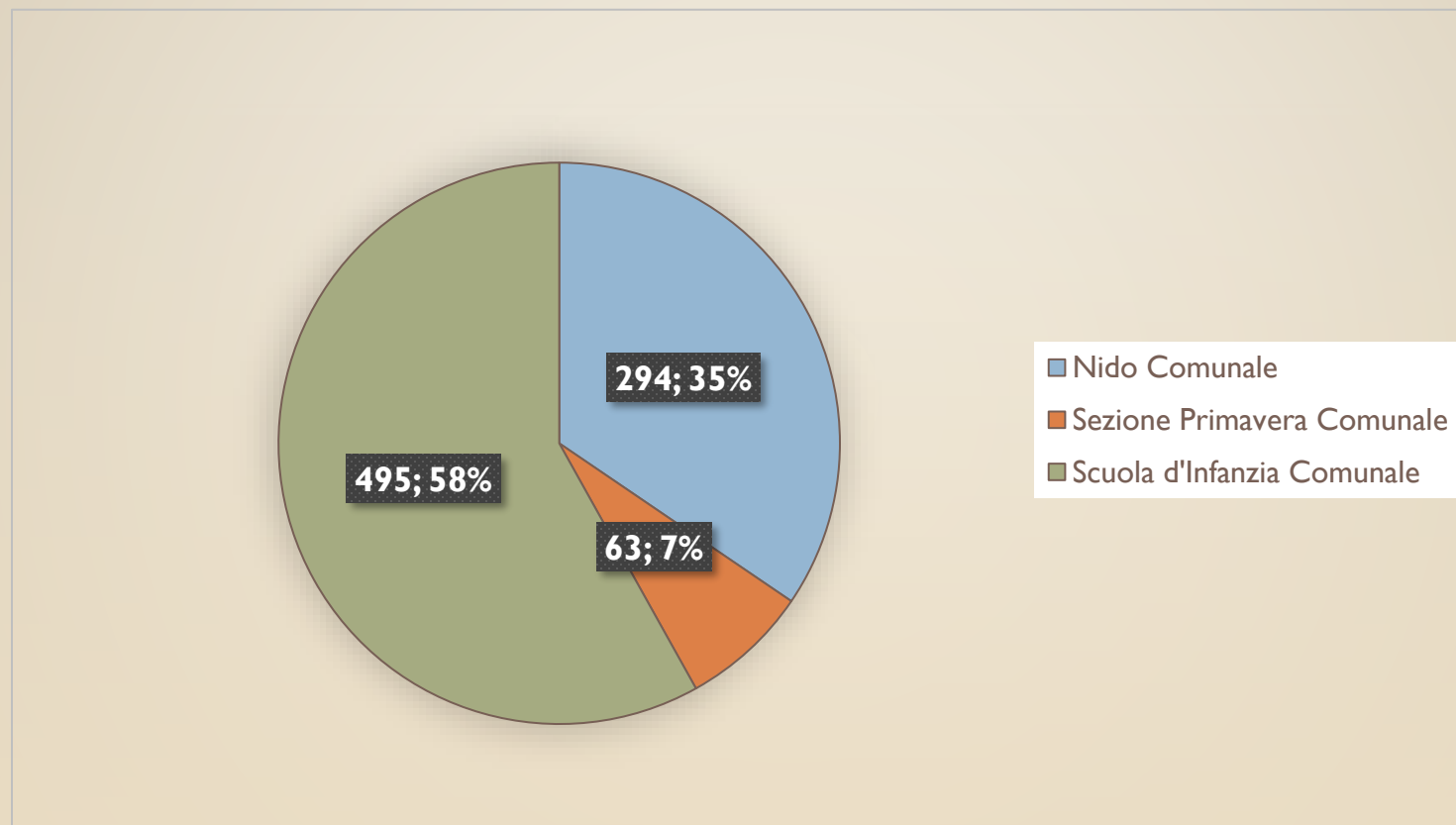
Il questionario è stato somministrato nei mesi di giugno e luglio 2025



I questionari compilati sono stati 852



CHE TIPOLOGIA DI SCUOLA FREQUENTA SUO/A FIGLIO/A?

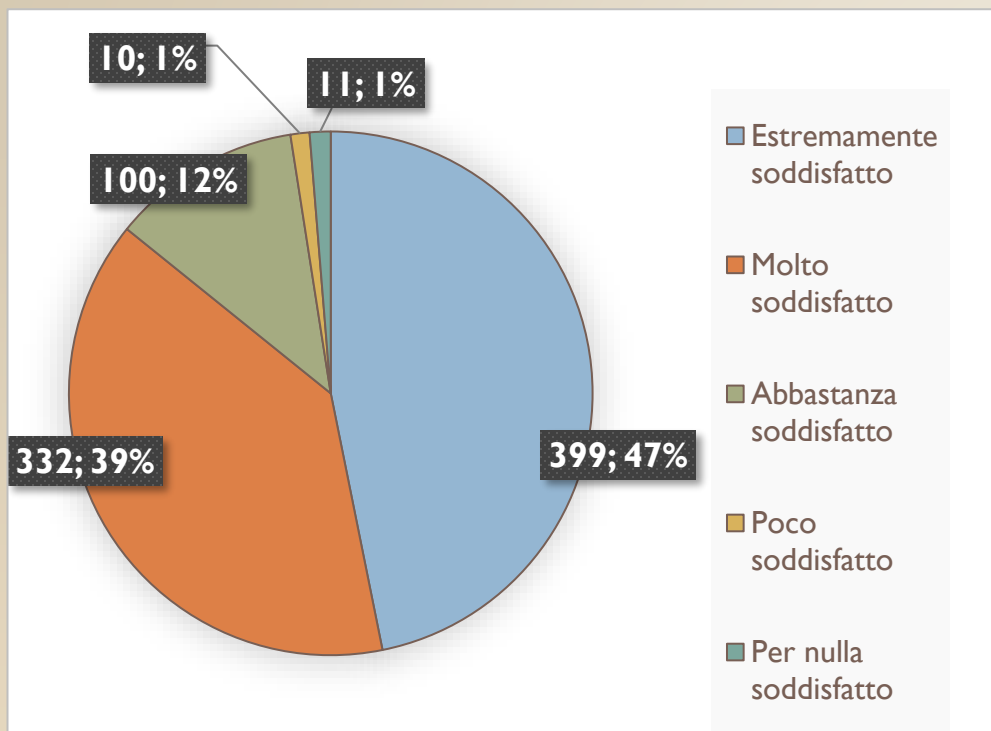


COMUNE DI GENOVA



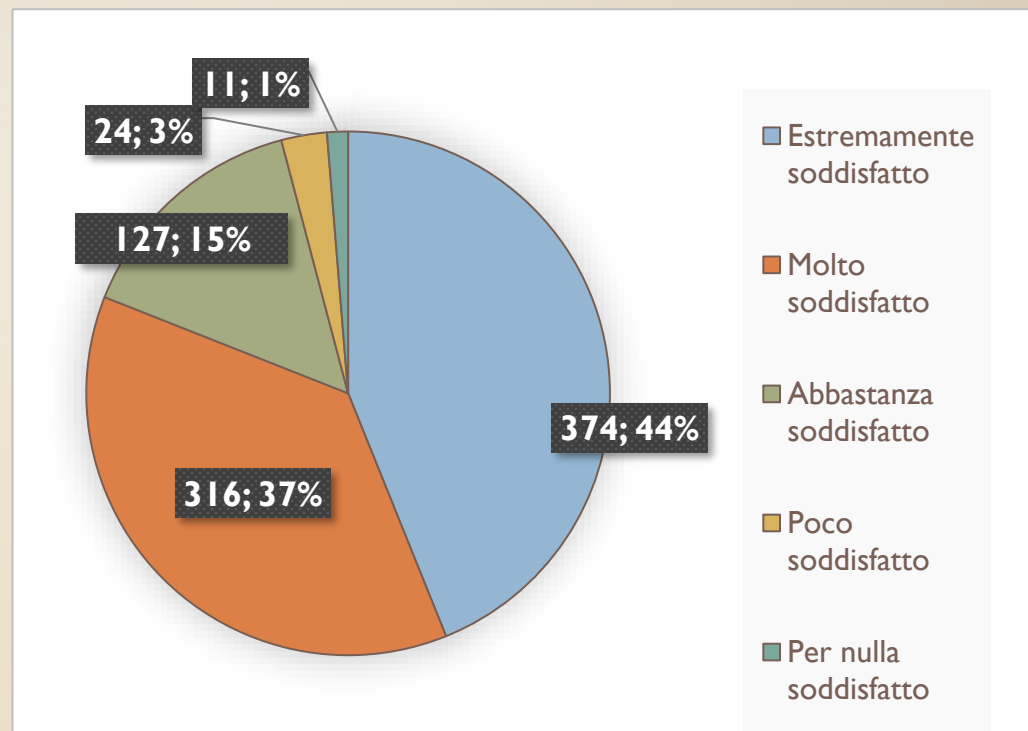
VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Igiene e pulizia dei locali (refettorio, personale ecc.)



Estremamente soddisfatto 399; 47%
Molto soddisfatto 332; 39%
Abbastanza soddisfatto 100; 12%
Poco soddisfatto 10; 1%
Per nulla soddisfatto 11; 1%

Sostenibilità ambientale (utilizzo di stoviglie riutilizzabili e posate inox):

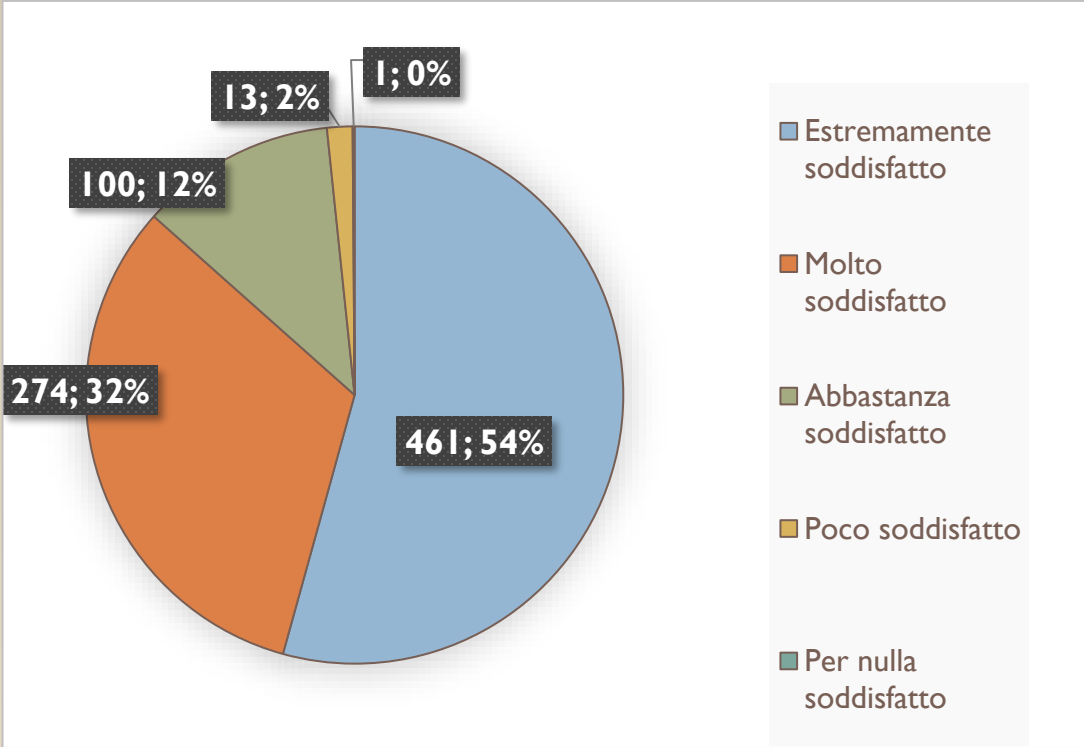


Estremamente soddisfatto 374; 44%
Molto soddisfatto 316; 37%
Abbastanza soddisfatto 127; 15%
Poco soddisfatto 24; 3%
Per nulla soddisfatto 11; 1%

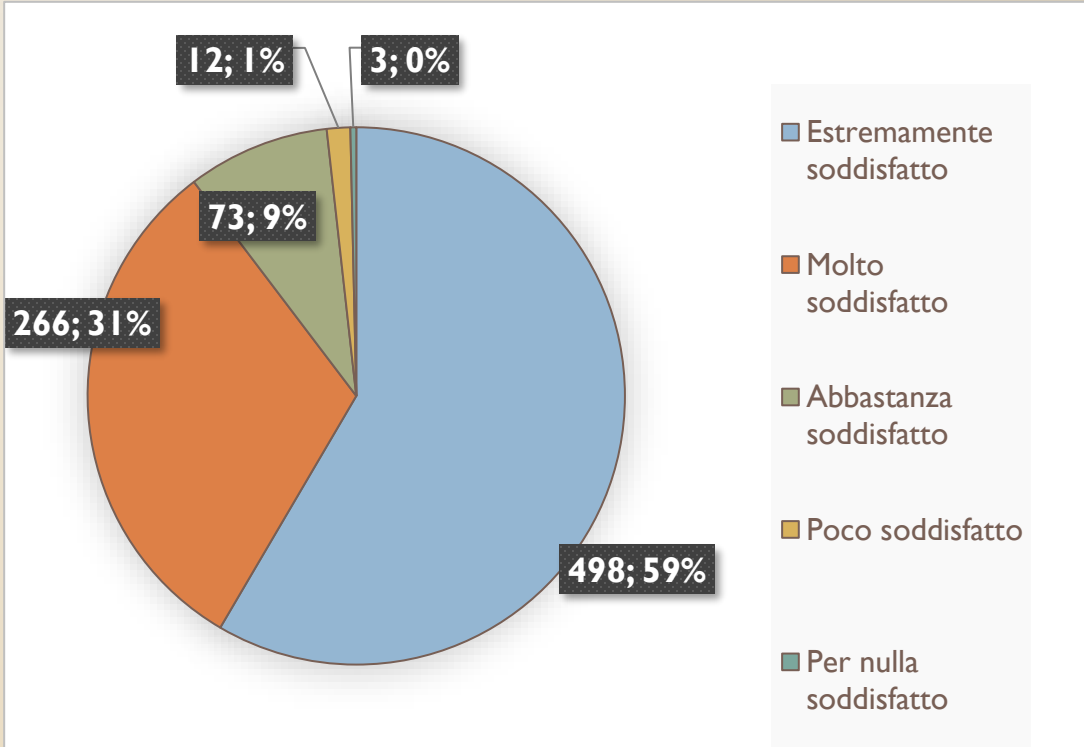


VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Cura e competenza del personale addetto alla preparazione dei pasti:



Disponibilità e cortesia del personale addetto alla distribuzione dei pasti:



COMUNE DI GENOVA

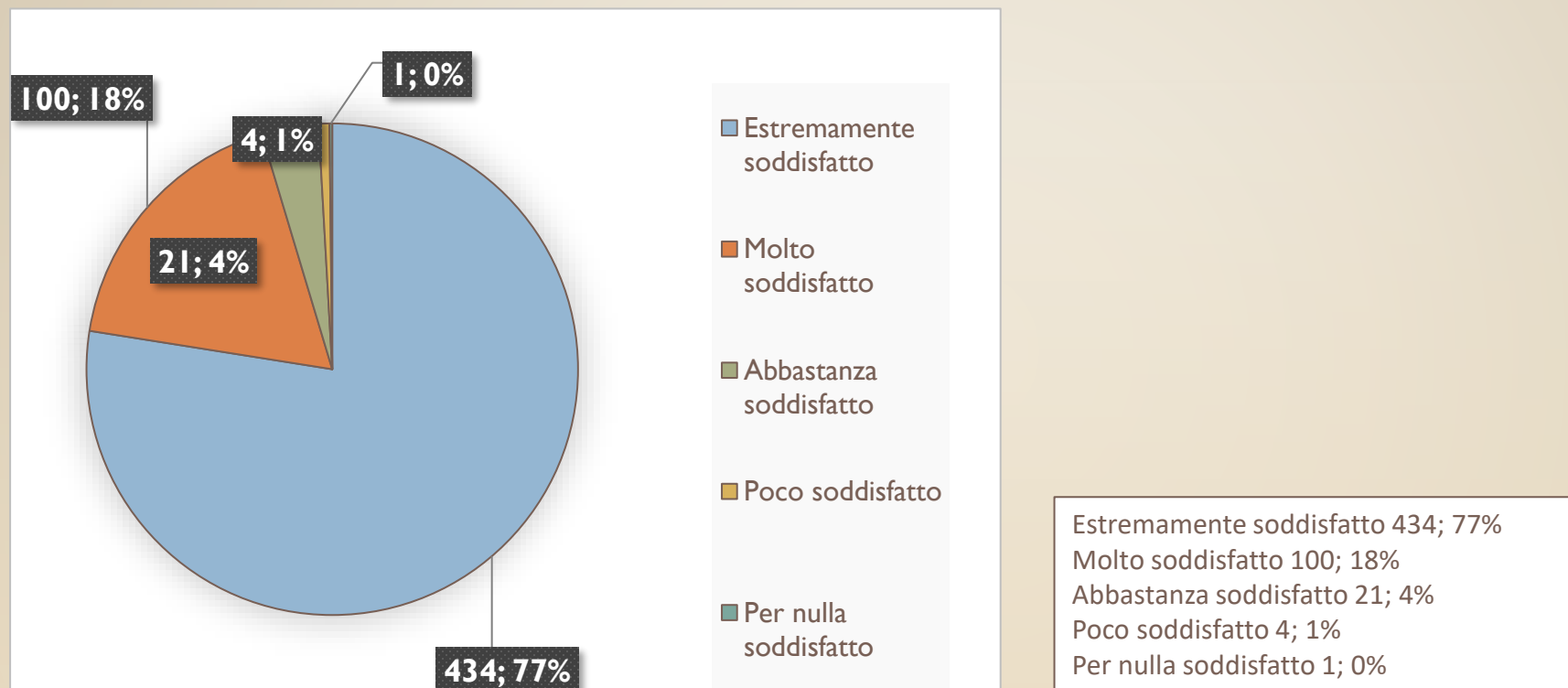
Estremamente soddisfatto 461; 54%
Molto soddisfatto 274; 32%
Abbastanza soddisfatto 100; 12%
Poco soddisfatto 13; 2%
Per nulla soddisfatto 1; 0%



Estremamente soddisfatto 498; 59%
Molto soddisfatto 266; 31%
Abbastanza soddisfatto 73; 9%
Poco soddisfatto 12; 1%
Per nulla soddisfatto 3; 0%

VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Esprima la soddisfazione rispetto alla presenza della cucina interna

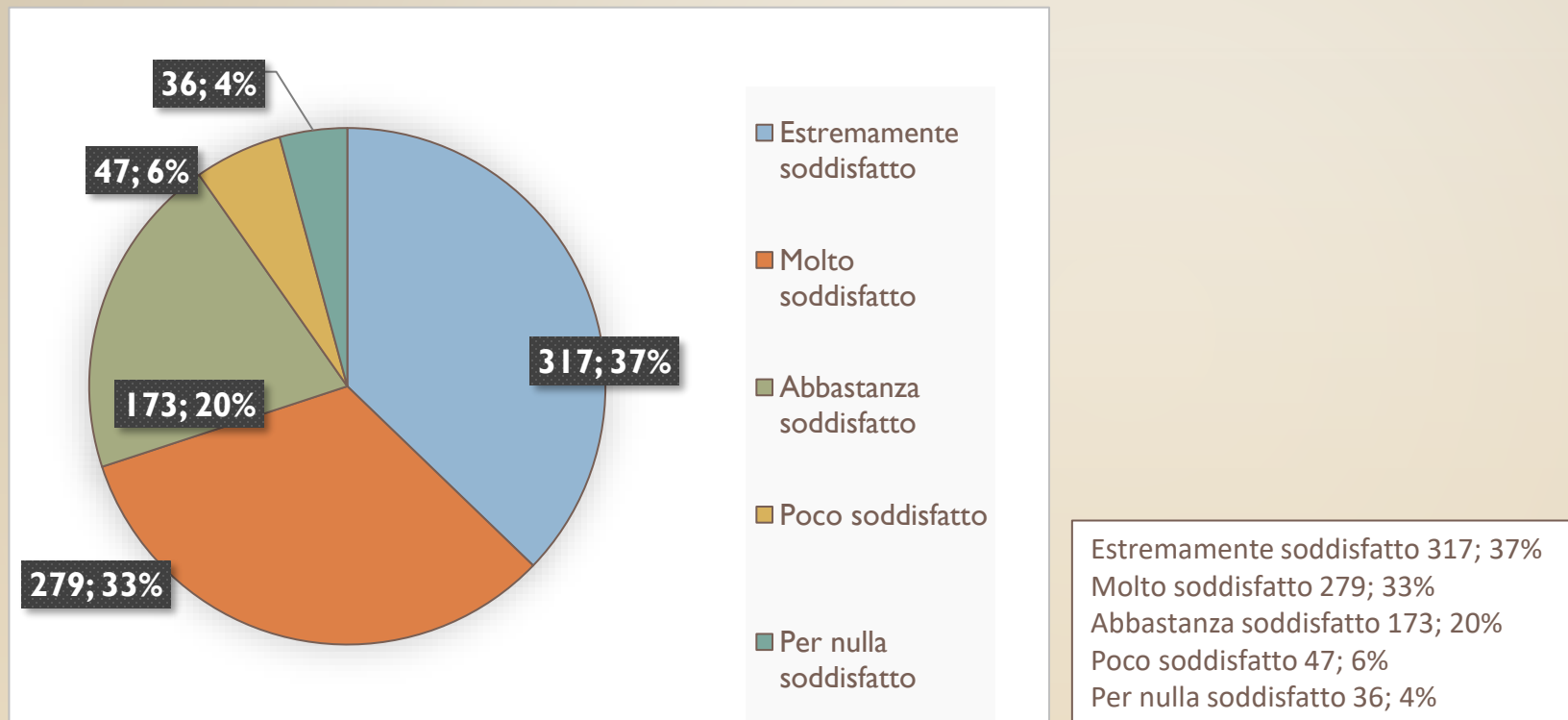


COMUNE DI GENOVA



VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

DIVERSIFICAZIONE DEL MENU PER FASCE DI ETA'

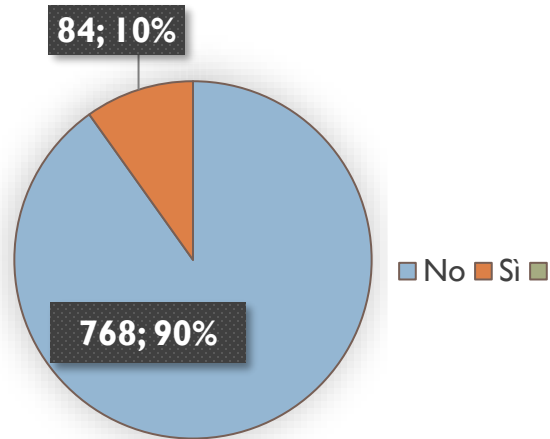


COMUNE DI GENOVA



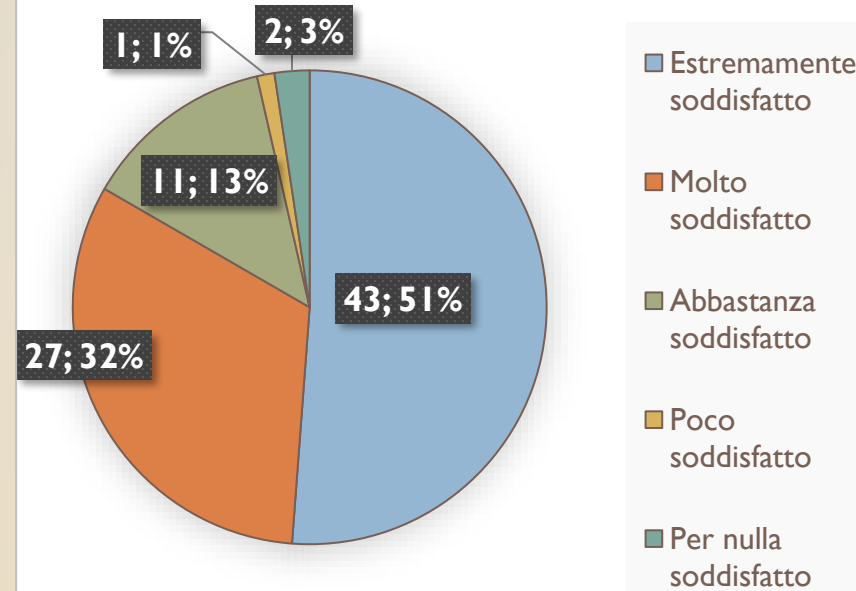
DIETE SPECIALI

Suo figlio usufruisce di diete speciali?



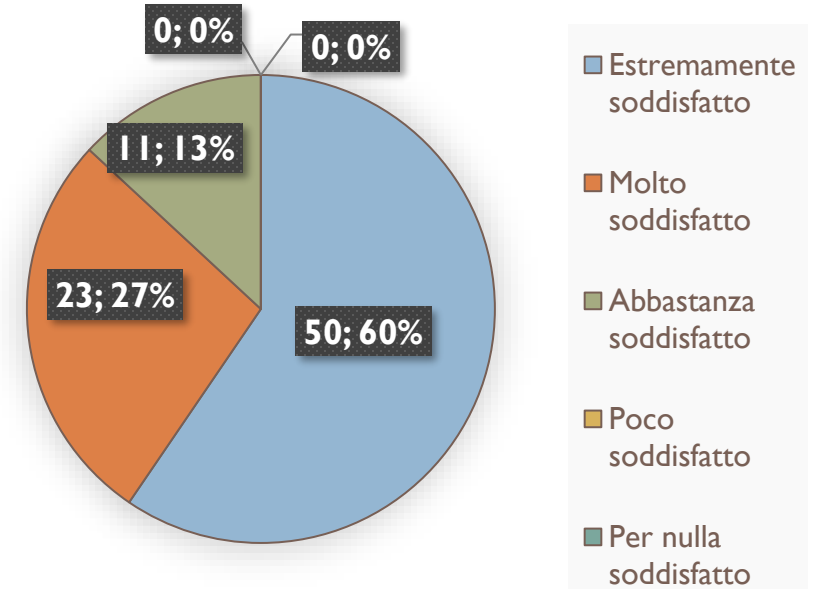
No: 768; 90%
Si: 84; 10%

Cura, attenzione e tempestività
nell'erogazione della dieta/menù speciale



Estremamente soddisfatto 43; 51%
Molto soddisfatto 27; 32%
Abbastanza soddisfatto 11; 13%
Poco soddisfatto 1; 1%
Per nulla soddisfatto 2; 3%

Attenzione prestata dal personale per
garantire un pasto sicuro e corretto



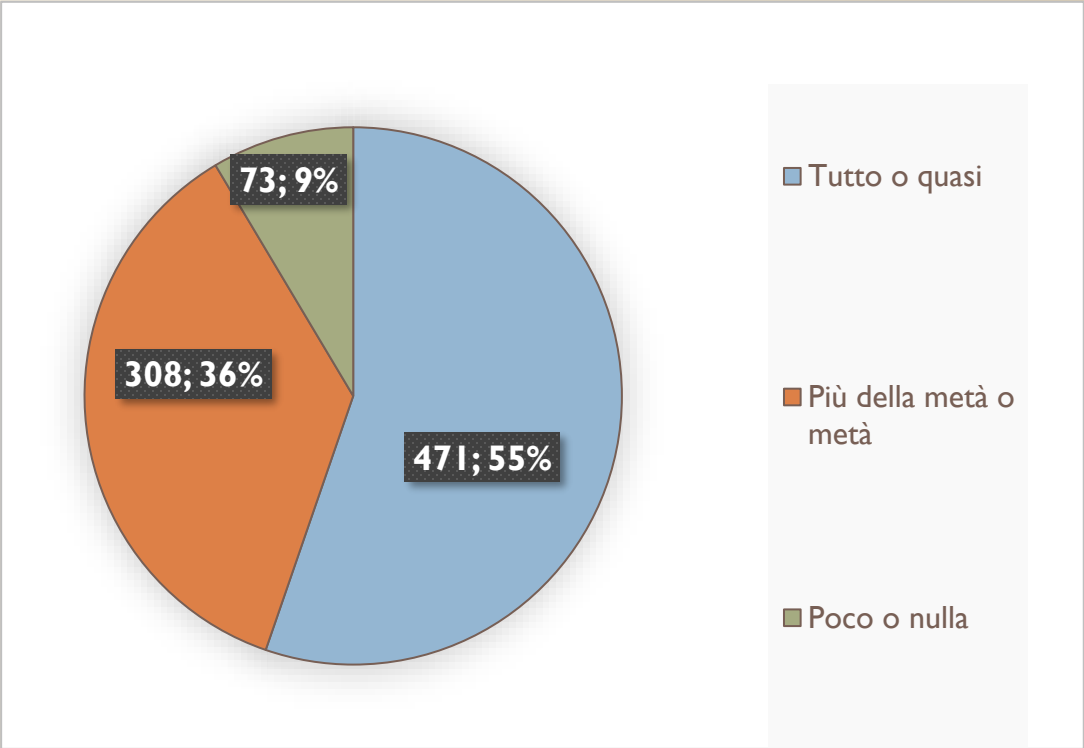
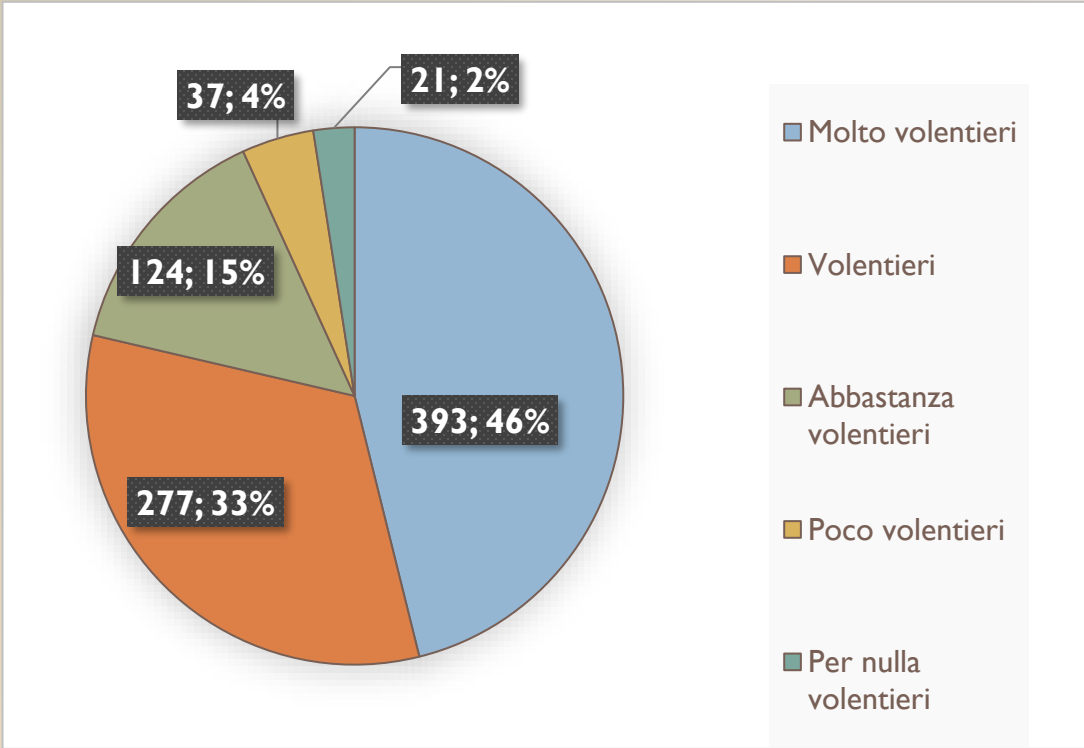
Estremamente soddisfatto 50; 60%
Molto soddisfatto 23; 27%
Abbastanza soddisfatto 11; 13%
Poco soddisfatto 0; 0%
Per nulla soddisfatto 0; 0%



CONOSCENZA E FRUIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:

Sua/o figlia/o mangia volentieri a scuola?

Qual è il grado di consumo del pasto da parte della/del bambina/bambino?



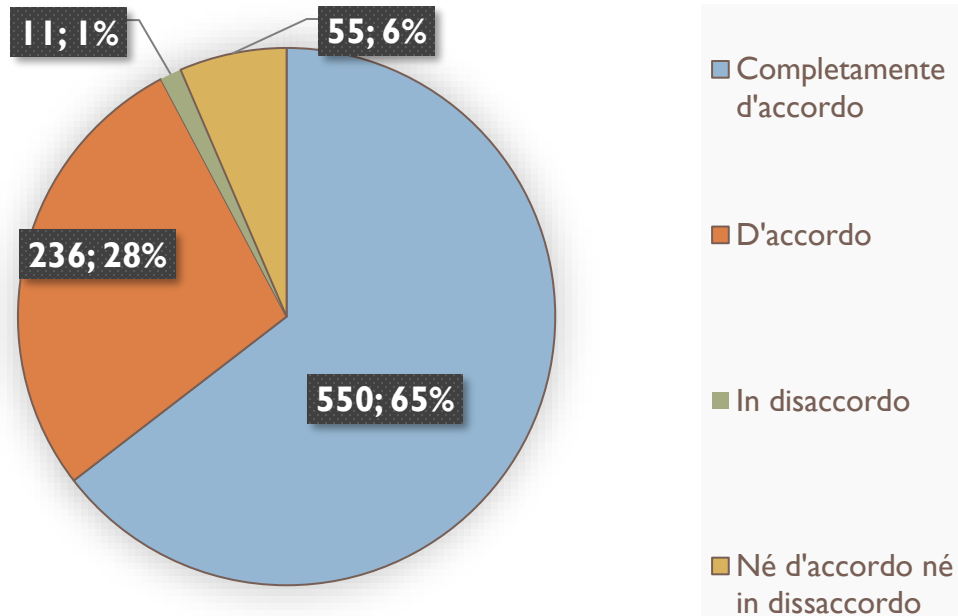
Molto volentieri 393; 46%
Volentieri 277; 33%
Abbastanza volentieri 124; 15%
Poco volentieri 32; 2%
Per nulla volentieri ; 0%



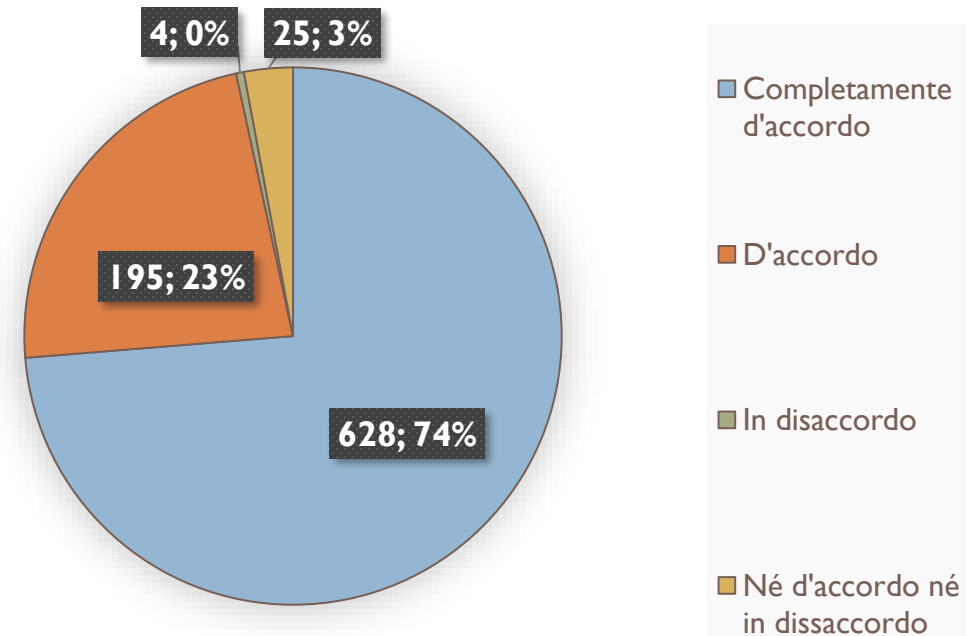
Tutto o quasi 471; 55%
Più della metà o metà 308; 36%
Poco o nulla 73; 9%

CONOSCENZA E FRUIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:

Il Comune di Genova cerca, attraverso l'inserimento di alcuni piatti, di introdurre nei menu della ristorazione scolastica alimenti sostenibili e di alto valore nutrizionale (cereali, legumi), come valuta questa scelta?



Il Comune di Genova utilizza prodotti biologici e DOP (ad es: pasta, riso, pelati, olio evo, parmigiano reggiano, basilico): come valuta questa scelta?



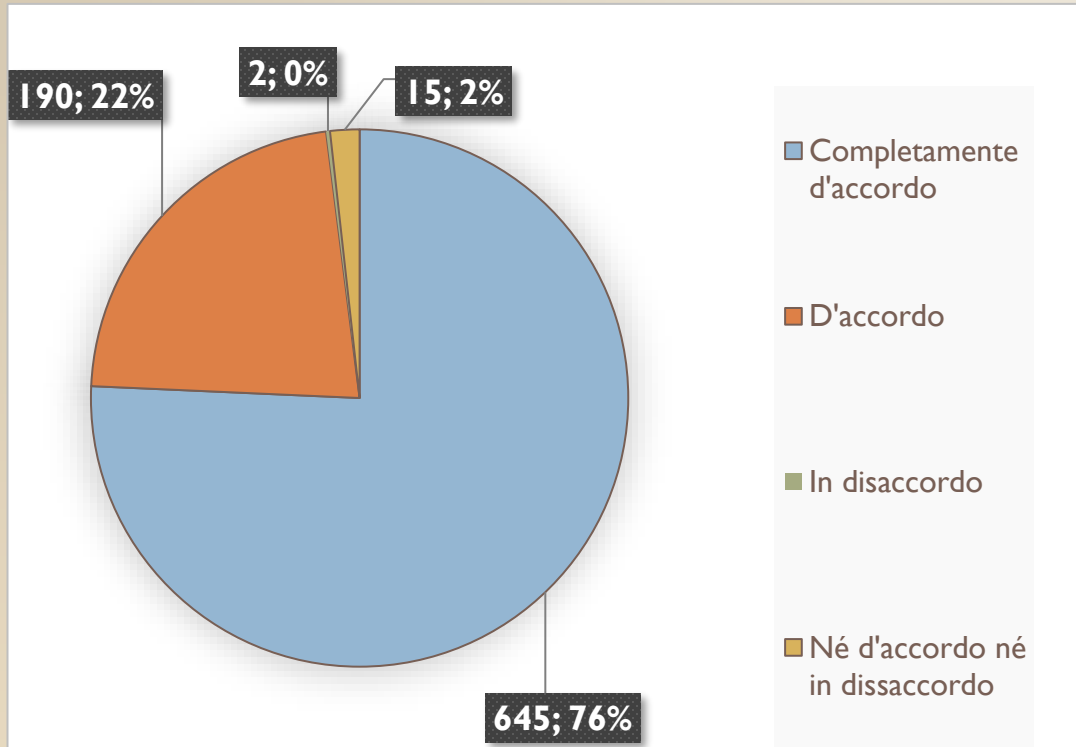
Completamente d'accordo 550; 65%
D'accordo 236; 28%
In disaccordo 11; 1%
Né d'accordo, né in disaccordo 55; 6%



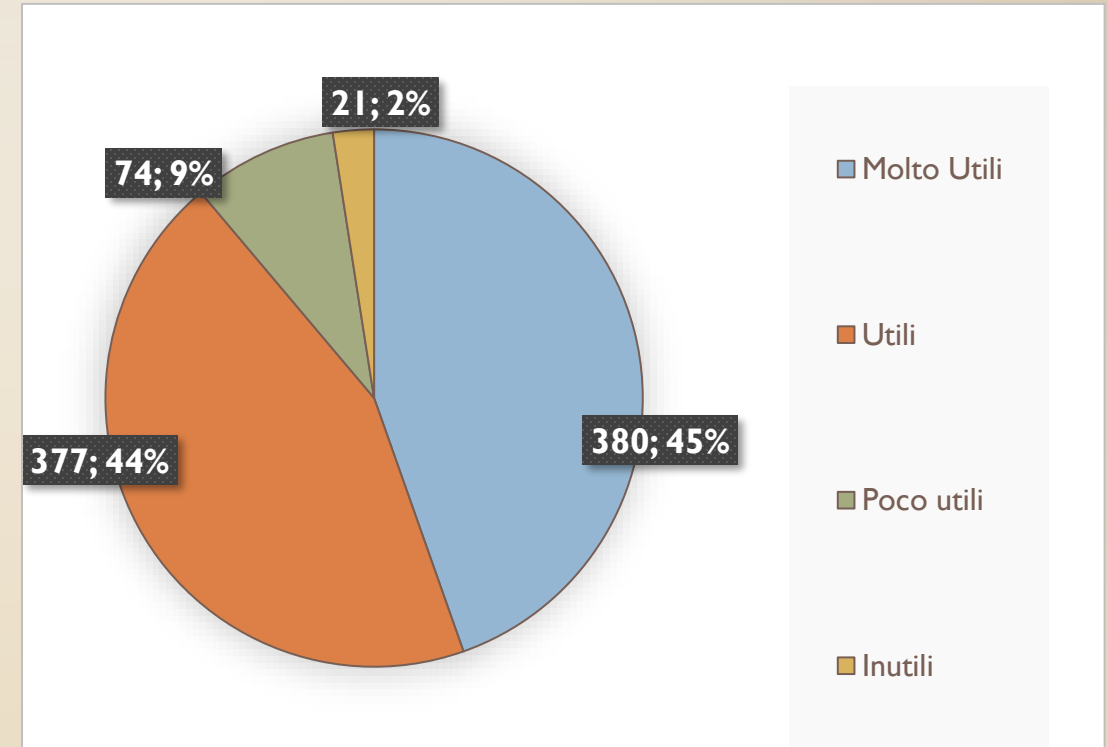
Completamente d'accordo 628; 74%
D'accordo 195; 23%
In disaccordo 4; 0%
Né d'accordo, né in disaccordo 25; 3%

CONOSCENZA E FRUIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:

Comune di Genova utilizza prodotti stagionali: come valuta questa scelta?



In che misura ritiene utili le Commissioni Mensa?



COMUNE DI GENOVA

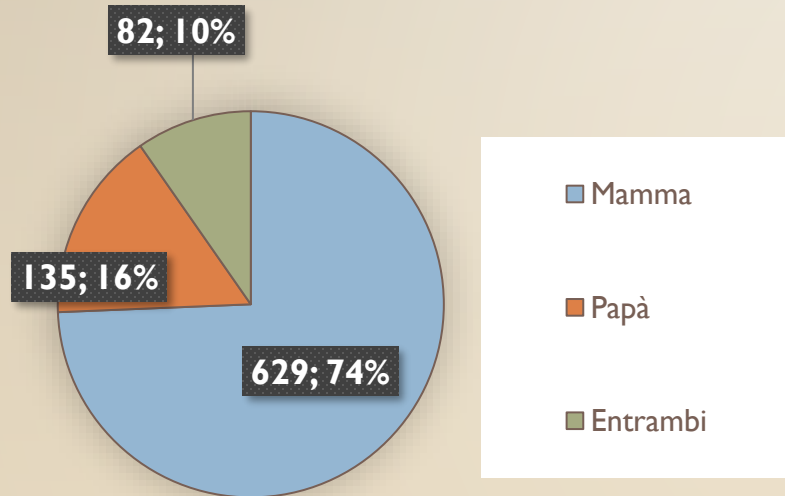
Completamente d'accordo 645; 76%
D'accordo 190; 22%
In disaccordo 2; 0%
Né d'accordo, né in disaccordo 15; 2%



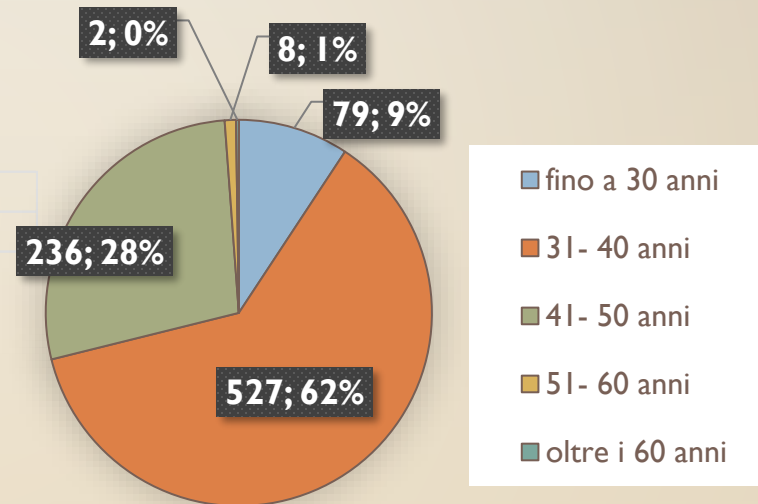
Molto utili 380; 46%
Utili 377; 44%
Poco utili 74; 9%
Inutili 21; 2%

IL QUESTIONARIO È STATO COMPILATO DA:

Genere



Età



COMUNE DI GENOVA

Mamma 629: 74%
Papà 135: 16%
Entrambi 82: 10%



Fino a 30 anni: 9%
31-40 anni: 62%
41-50 anni: 28%
51-60 anni: 1%
Oltre i 60 anni: 0%

GIUDIZIO SULLA QUALITA'

- L'indagine di soddisfazione dell'utenza evidenzia una valutazione complessivamente positiva del servizio di ristorazione scolastica. Il campione intervistato è composto dalle famiglie dei bambini e delle bambine frequentanti le scuole comunali (nidi d'infanzia, sezioni primavera e scuole dell'infanzia).
- I risultati rilevano un elevato livello di soddisfazione, con un servizio che risponde alle aspettative della quasi totalità dell'utenza coinvolta. Viene particolarmente apprezzata l'attenzione alla sostenibilità ambientale, alla stagionalità degli alimenti e all'utilizzo di prodotti biologici e DOP.
- È inoltre riconosciuta la cura dedicata ai regimi dietetici specifici e l'impegno nel garantire un pasto sicuro e di qualità.

ELEMENTI MIGLIORATIVI

- Il Servizio, con la revisione del menu per l'A.S. 2025/26, ha previsto l'eliminazione degli zuccheri aggiunti per gli utenti dei nidi d'infanzia (unica eccezione i biscotti della prima infanzia per la colazione).
- Creazione di una lista di mail degli utenti diabetici suddivisa per azienda, al fine di migliorare la comunicazione relativa ai cambi di menu.
- Per le diete di esclusione del glutine, previsto un menu uguale a quello standard con alimenti dedicati.
- Per la lotta allo spreco, proposta di inversione delle portate per incentivare il consumo dei secondi piatti e dei contorni, meno graditi dai bambini.
- Il Servizio promuove corsi di educazione alimentare, tenuti da docenti interni, da inserire nel piano formativo di Direzione, rivolti al personale delle scuole comunali 0-6 anni.