

Indagine di gradimento dei piatti inseriti nei menù stagionali e del servizio di refezione scolastica

Ricerca n. 029–2019

25 Settembre 2019

Istituto Piepoli S.p.A.

20129 Milano Via Benvenuto Cellini, 2/A t. +39 02 5412 3098 f. +39 02 5455 493

00186 Roma Via di Ripetta, 39 t. +39 06 3211 0003 f. +39 06 3600 0917

www.istitutopiepoli.it istituto@istitutopiepoli.it P.IVA: 03779980964 REA 1701566



Documento redatto per:



PREMESSA



Milano Ristorazione ha svolto anche per l'anno scolastico 2018/2019 l'indagine di gradimento dei menù stagionali, finalizzata alla valutazione del servizio di refezione scolastica e dei piatti inseriti nei menù.



La struttura dell'indagine prevede di interpellare direttamente i bambini e le bambine che mangiano nei refettori delle scuole servite da Milano Ristorazione, attraverso un **questionario cartaceo autocompilato**. Generalmente, salvo diversa indicazione da parte Direzione scolastica, **in ogni scuola è stata coinvolta una classe per anno di corso (dalla 2^a alla 5^a classe)**.



La rilevazione è stata effettuata presso un campione di **27 scuole primarie** che su base volontaria hanno aderito all'indagine promossa da Milano Ristorazione per un totale di **14.544 schede compilate**. Nel 2018 hanno partecipato all'indagine 20 scuole primarie per un totale di 13.157 schede compilate



Gli alunni sono stati coinvolti in due momenti dell'anno scolastico:

dal 18 marzo al 12 aprile 2019 - rilevazione giudizi sul **MENÙ INVERNALE** (7.458 schede compilate)



dal 6 al 31 maggio 2019 - rilevazione giudizi sul **MENÙ ESTIVO** (7.086 schede compilate)



MENÙ PROPOSTI PER L'ANNO SCOLASTICO 18/19

MENÙ INVERNO 18/19

SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

AREA 1 inizio 4^a settimana
AREA 3 inizio 2^a settimana

AREA 2 inizio 3^a settimana
AREA 4 inizio 1^a settimana

Validità: dal 22/10/2018

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	- Pasta biologica alla crema di zucchini * - Biscottini di pesce * - Purè di patate - Frutta fresca di stagione	- Minestrina di lenticchie con riso - Biscottini di tacchino alla romana - Fagiolini * all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al ragù di soia biologica - Formaggio Asiago DOP - Carote Julienne - Frutta fresca di stagione	- Spicchi di finocchi e carote a tronchetto - Fetta margherita * - Dolce da forno Equosolidale	- Pasta integrale biologica al pesto * - Sformato con legumi - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione
2	- Ravioli * di magro olio e parmigiano - Frittata - Carote Julienne - Frutta fresca di stagione	- Vellutata di piselli * con crostini e farina integrale biologica - Cotoletta di lonza alla milanese - Erbetto * aglio e olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al ragù di soia biologica - Formaggio Caciotta biologica - Zucchini al forno - Patate e fagiolini * in insalata - Frutta fresca di stagione	- Minestrina di farro biologico - Formaggio Caciotta biologica - Zucchini al forno - Frutta fresca di stagione	- Risootto alla parmigiana - Crocchette con lenticchie - Misto finocchi e insalata - Frutta fresca di stagione
3	- Spicchi di finocchi e carote a tronchetto - PIZZA margherita * - Budino al cacao equosolidale	- Minestrina di cannellini con riso - Pollo * al forno al rosmarino - Insalata, verza e carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Gnocchi * al pomodoro biologico - Frittata - Carote Julienne - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica con crema di broccoli - Formaggio Primo sale - Patate arrosto - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica agli aromi - Burger di pesce * - Fagiolini * all'olio - Frutta fresca di stagione
4	- Ravioli * di magro alla salvia - Chiacche di filetti di merluzzo - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica - Rusticelle di pollo - Carote Julienne - Frutta fresca di stagione	- Risootto allo zafferano - Formaggio provolone DOP - Cavolfiori * gratinati - Frutta fresca di stagione	- Polenta biologica - Biscottini di tacchino con carote e piselli * - Frutta fresca di stagione	- Malfreddos biologici al pomodoro biologico e basilico * - Frittata con porri - Finocchi in insalata - Frutta fresca di stagione

* Alimento surgelato all'origine
Cottura al forno
Con utilizzo di uova biologiche

Preparato e surgelato da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotto in ciascuna cucina
A rotazione secondo disponibilità

Melè, pere, arance, clementine ed uva sono di origine biologica, salvo indipendenza di mercato. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Da volta da settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda IM.S.A.

MILANO RISTORAZIONE
Numero verde 800 710 980
E-mail: parlano@milanoristorazione.it
Site: www.milanoristorazione.it

NOTE ALL'INDAGINE

Durante il periodo di rilevazione sono stati effettuati dei **cambi menù** rispetto al menù ufficiale:

- in base all'effettiva *disponibilità di materie prime*
- in occasione delle *assemblee sindacali* del 14/15 maggio e dello *sciopero* degli addetti ai servizi di facility proclamato il 31 maggio
- in occasione delle *giornate con menù speciale*

21 marzo - menù Libera Terra



16 maggio - menù AIC (celiachia)

MENÙ ESTIVO 2019

SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

AREA 1 inizio 1^a settimana
AREA 3 inizio 3^a settimana

AREA 2 inizio 4^a settimana
AREA 4 inizio 2^a settimana

Validità: 15/04/2019

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	- Ravioli * di magro olio e salvia - Pollo * marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino - Carote Julienne - Frutta fresca di stagione	- Risootto allo zafferano - Formaggio caciotta biologica - Zucchini al forno - Frutta fresca di stagione	- Pomodori con ceci - PIZZA margherita * - Gelato	- Pasta biologica agli aromi - Nasello * gratinato - Erbetto * all'olio - Frutta fresca di stagione	- Malfreddos biologici al sugo di pomodoro biologico con tonno - Sformato con legumi ed erbetto - Carote Julienne - Frutta fresca di stagione
2	- Pasta biologica aglio, olio e parmigiano - Frittata - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Insalata di ferro biologico con pesto * e pomodori - Arrosto di tacchino agli aromi - Rapa rossa Julienne - Frutta fresca di stagione	- Carote Julienne - Lasagne alla bolognese - Frutta fresca di stagione	- Risootto e piselli * - Formaggio mozzarella - Pomodori in insalata - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro e basilico * - Tonno - Misto insalata e pomodori - Frutta fresca di stagione
3	- Carote a tronchetto - PIZZA margherita * - Gelato	- Pasta integrale biologica al pesto * - Crocchette con lenticchie - Pomodori in insalata - Frutta fresca di stagione	- Ravioli * di magro olio e salvia - Cotoletta di lonza alla milanese - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Risootto all'ortolana - Formaggio primo sale - Patate arrosto * - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro e lenticchie - Insalata di merluzzo * con mais e olive - Carote Julienne - Frutta fresca di stagione
4	- Gnocchi * al pomodoro biologico - Biscottini di pesce * - Carote Julienne - Frutta fresca di stagione	- Insalata di riso - Frittata - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica olio e parmigiano - Biscottini di tacchino con carote - Frutta fresca di stagione	- Rigati di mais al pesto * - Rusticelle di pollo - Fagiolini * all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie - Formaggio stracchino - Carote a tronchetto - Frutta fresca di stagione

* Alimento surgelato all'origine
Cottura al forno
Con utilizzo di uova biologiche

Preparato e surgelato da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotto in ciascuna cucina
A rotazione secondo disponibilità

Melè, pere, arance ed uva sono di origine biologica, salvo indipendenza di mercato. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Da volta da settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico.

MILANO RISTORAZIONE
Numero verde 800 710 980
E-mail: parlano@milanoristorazione.it
Site: www.milanoristorazione.it

Tali variazioni sono state registrate e hanno sostituito temporaneamente il piatto previsto per quella specifica giornata.

Dal 13 maggio la **chiusura de Centro Cucina Quaranta** per lavori di ristrutturazione e manutenzione straordinaria, ha comportato per alcune scuole uno spostamento di Centro Cucina di appartenenza e di Area di somministrazione (e un conseguente cambiamento di menù). Nell'ambito dell'indagine sono state coinvolte le scuole primarie di Via Quadronno e via Cima.

SCUOLE COINVOLTE NELL'INDAGINE

La rilevazione ha coinvolto un campione di 27 scuole primarie tenendo in considerazione **due variabili di stratificazione**:

- Municipio di appartenenza (3 scuole per municipio) e
- Area di suddivisione del servizio di erogazione dei pasti (area 1, area 2, area 3, area 4)

SCUOLA PRIMARIA	INDIRIZZO	MUNICIPIO	AREA	CENTRO CUCINA
GIUSTI	Via Giusti, 15	1	1	GIUSTI
CICERI - VISCONTI	Via Palermo, 7/9	1	1	GIUSTI
C. PORTA - G. AGNESI	Via Quadronno, 32	1	3	QUARANTA *
CARNOVALI	Via Carnovali, 19	2	4	SAMMARTINI
MATTEI	Via Mattei, 12	2	4	SAMMARTINI
S. UGAZZONE	Via Sant'Uguzzone, 10	2	4	SAMMARTINI
NOLLI ARQUATI	Viale Romagna, 16	3	4	CLERICETTI
BONETTI	Via Tajani, 12	3	4	CLERICETTI
ENRICO TOTI	Via Cima, 15	3	3	U. DI NEMI **
MEZZOFANTI	Via Mezzofanti, 23/25	4	3	U. DI NEMI
DECORATI	Via Decorati Al Valor Civile, 10	4	3	U. DI NEMI
MELERI	Via Meleri, 14	4	3	U. DI NEMI
ARCADIA	Via dell'Arcadia, 22	5	3	GARGANO
BARONI	Via C. Baroni, 73	5	3	GARGANO
FERABOLI	Via Achille Feraboli, 44	5	3	GARGANO
DE NICOLA	Via De Nicola, 2	6	2	SALERNO
BARONA	via Barona, 70	6	2	SALERNO
SAN PAOLINO	Via De Nicola, 40	6	2	SALERNO
SALICI	Via dei Salici, 2	7	2	VAL D'INTELVI
N. TOMMASEO	Via Muggiano, 14	7	2	VAL D'INTELVI
F.S.CABRINI	Via delle Forze Armate, 65	7	2	FORZE ARMATE
PIETRO MICCA	Via Gattamelata, 35	8	1	COLLEONI
APORTI	Via Mantegna, 10	8	1	COLLEONI
MOSCATI-SFORZA	Via Moscati, 1	8	1	COLLEONI
VITTORIO LOCCHI	Via Passerini, 4/8	9	1	DORA BALTEA
DUCA DEGLI ABRUZZI	Via Cesari, 38	9	1	DORA BALTEA
SCIALOIA	Via Scialoia, 19	9	1	CITTADINI

* Dal 13 maggio la scuola primaria di Via Quadronno è stata servita dal Centro Cucina Sammartini (Area 4)

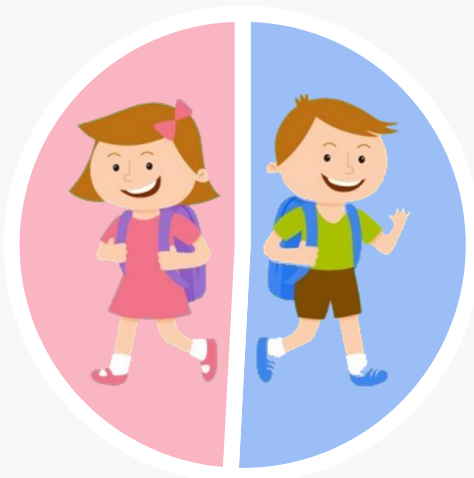
** Dal 13 maggio la scuola primaria di Via Cima è stata servita dal Centro Cucina Clericetti (Area 4)

CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE

GENERE

BAMBINE

49%



BAMBINI

51%



CLASSE FREQUENTATA

CLASSE 2[^]

23%

CLASSE 3[^]

27%

CLASSE 4[^]

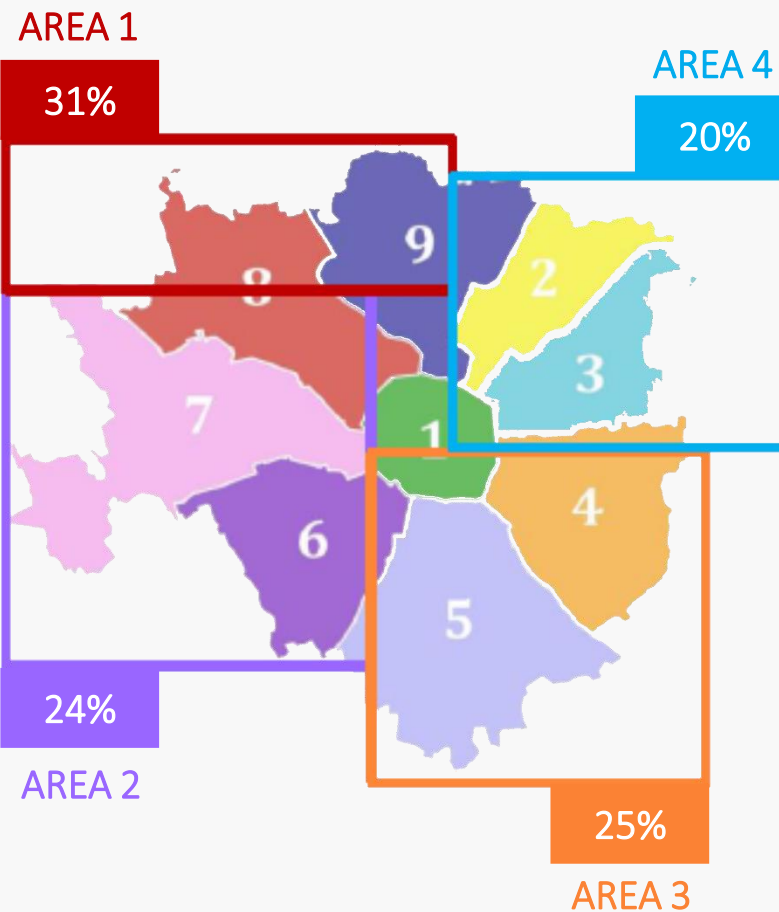
23%

CLASSE 5[^]

27%

AREE DI SUDDIVISIONE DEL SERVIZIO

% schede di valutazione compilate per area di suddivisione del servizio



La distribuzione tiene conto dei cambiamenti di Area conseguenti alla chiusura del Centro Cucina Quaranta

SCHEDA DI VALUTAZIONE

Per la valutazione del menù giornaliero è stato predisposto un questionario composto da una prima sezione relativa alle caratteristiche socio-demografiche dell'alunno (genere e classe scolastica).

Segue una seconda sezione in cui l'alunno ha potuto **esprimere un giudizio di gradimento per ogni portata servita** (primo piatto/piatto unico, secondo piatto, contorno, pane, frutta/dessert).



The form is titled 'DIMMI COSA MANGI' and is a 'SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL MENÙ GIORNALIERO'. It includes a date field, gender options (Maschio/Femmina), and class options (Classe 2ª, 3ª, 4ª, 5ª). The second section, 'QUANTO TI È PIACIUTO?', asks the student to rate each course on a Likert scale from 'Molto' (green smiley) to 'Per nulla' (red frowny). The courses listed are: Primo piatto o piatto unico, Secondo piatto, Contorno, Pane, and Frutta o dessert. Below this is a section for 'Quale frutta hai mangiata oggi?' with options: Mela, Pera, Arancia, Banana, Pesca, Albicocca, and Susina.

Per la valutazione del gradimento dei piatti consumati, è stata utilizzata una scala Likert con quattro alternative di risposta, che ha permesso di dicotomizzare i risultati sulla dimensione gradiscono-non gradiscono:



Molto



Abbastanza

GRADISCONO



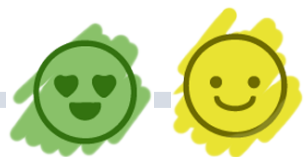
Poco



Per nulla

NON GRADISCONO

LIVELLO DI GRADIMENTO DEL PASTO



Le **valutazioni positive** (TOP 2 BOXES: % molto + abbastanza gradiscono) espresse dagli alunni per ogni singolo piatto proposto nel menù sono state **suddivise in 4 livelli** al fine di disporre di un'**informazione sintetica sulla soddisfazione per portata e per singolo piatto**:

VALUTAZIONE PIATTO

*Valutazioni positive
comprese tra*



75%-100%

TOTALMENTE ACCETTATO



50%-74%

PARZIALMENTE ACCETTATO



25%-49%

PARZIALMENTE RIFIUTATO



0%-24%

TOTALMENTE RIFIUTATO

Le valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono calcolate al netto dei non rispondenti



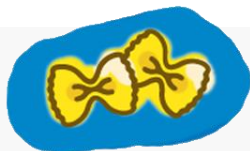
VALUTAZIONE DELLE PORTATE

VALUTAZIONE DEI PRIMI PIATTI PER CATEGORIE

Schede
compilate

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

14.544



PRIMI PIATTI /
PIATTI UNICI



1.703

Pizza



5.500

Paste



1.754

Paste ripiene



298

Polenta



2.120

Risotti



723

Gnocchi



792

Primi piatti freddi

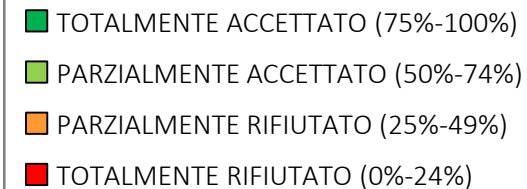


1.654

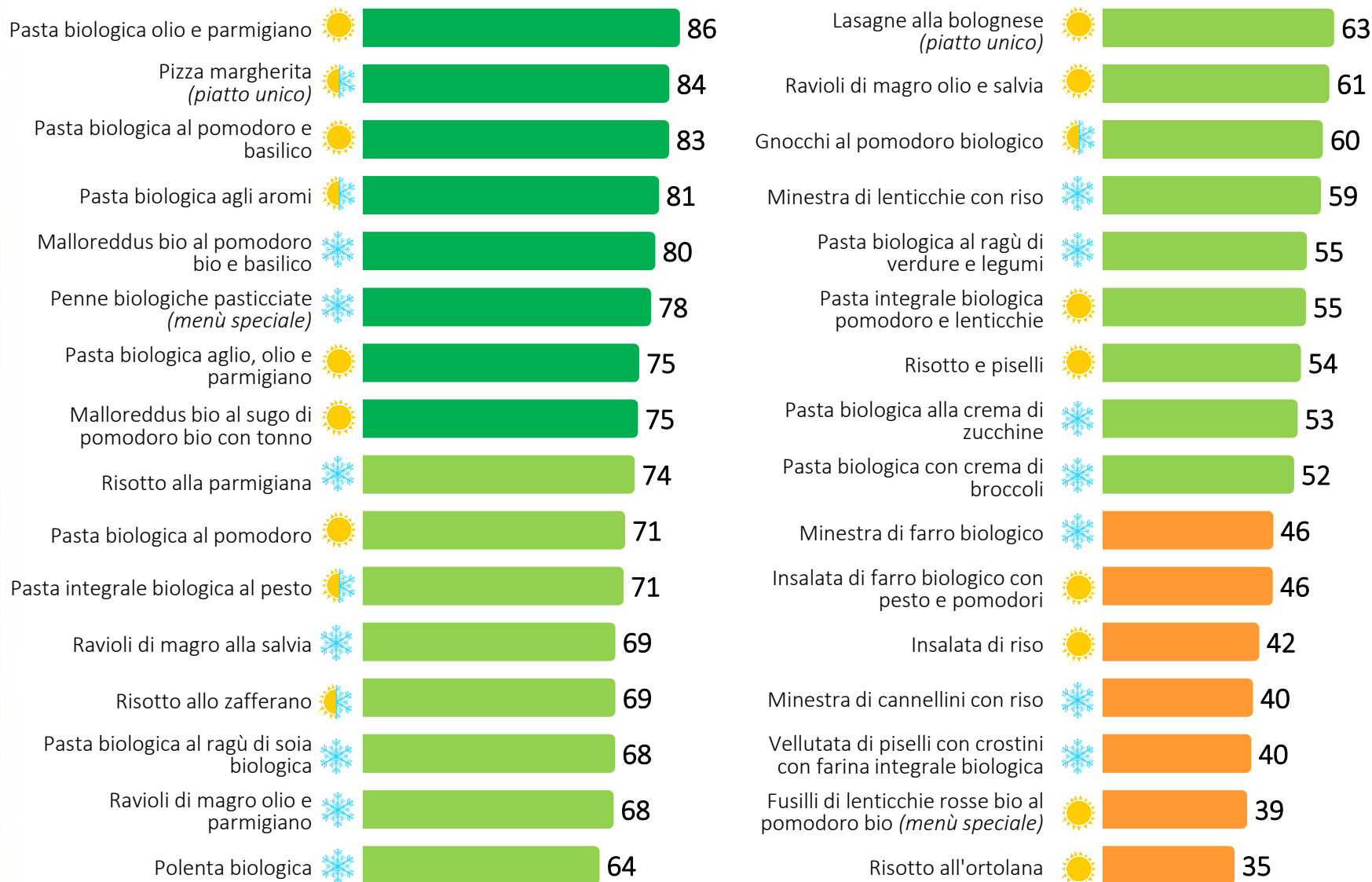
Minestre/vellutate/orzo



VALUTAZIONE PIATTO:



VALUTAZIONE DEI PRIMI PIATTI - RANKING



% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

VALUTAZIONE PIATTO:

■ TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)

■ PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)

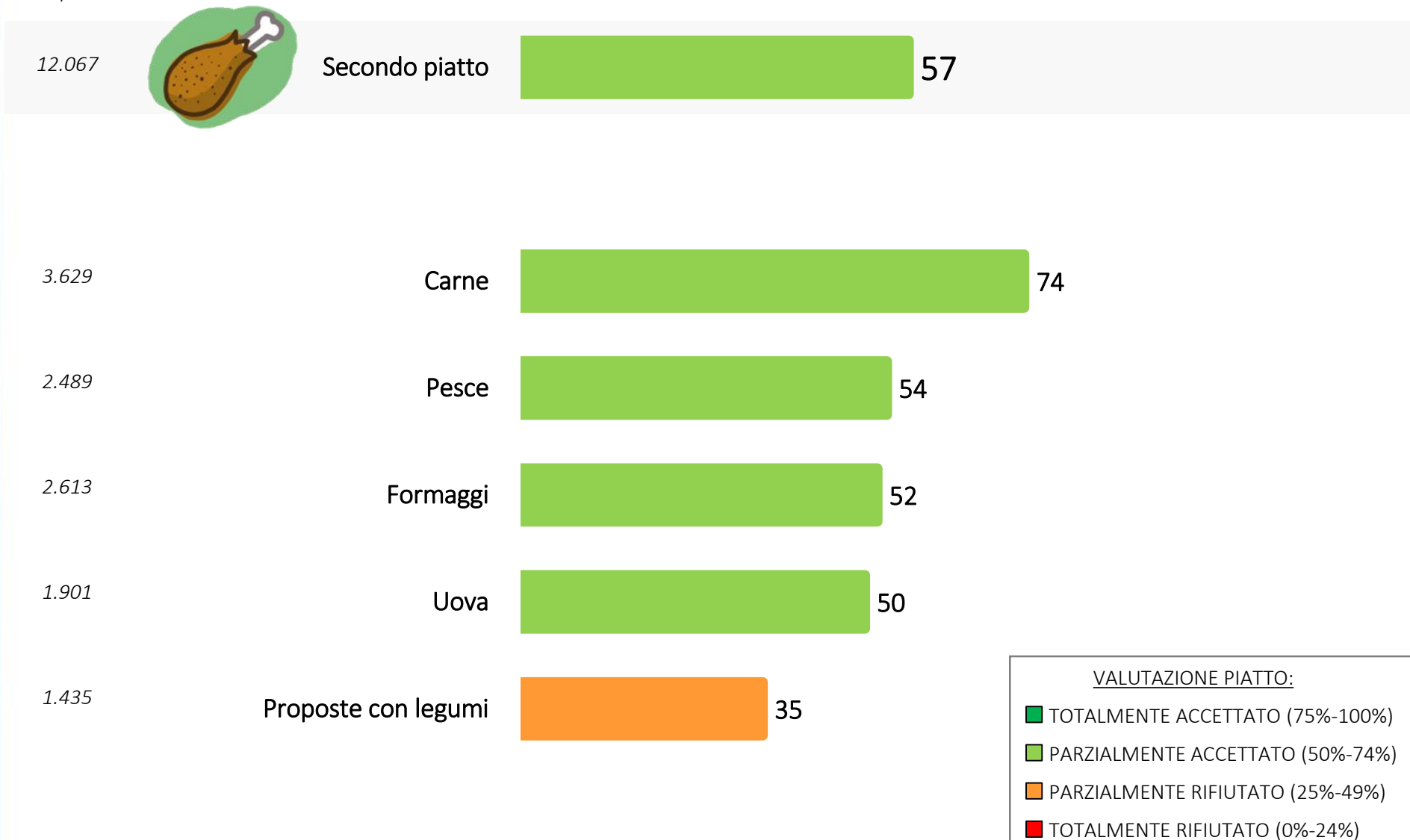
■ PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)

■ TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE DEI SECONDI PIATTI PER CATEGORIE

Schede compilate

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

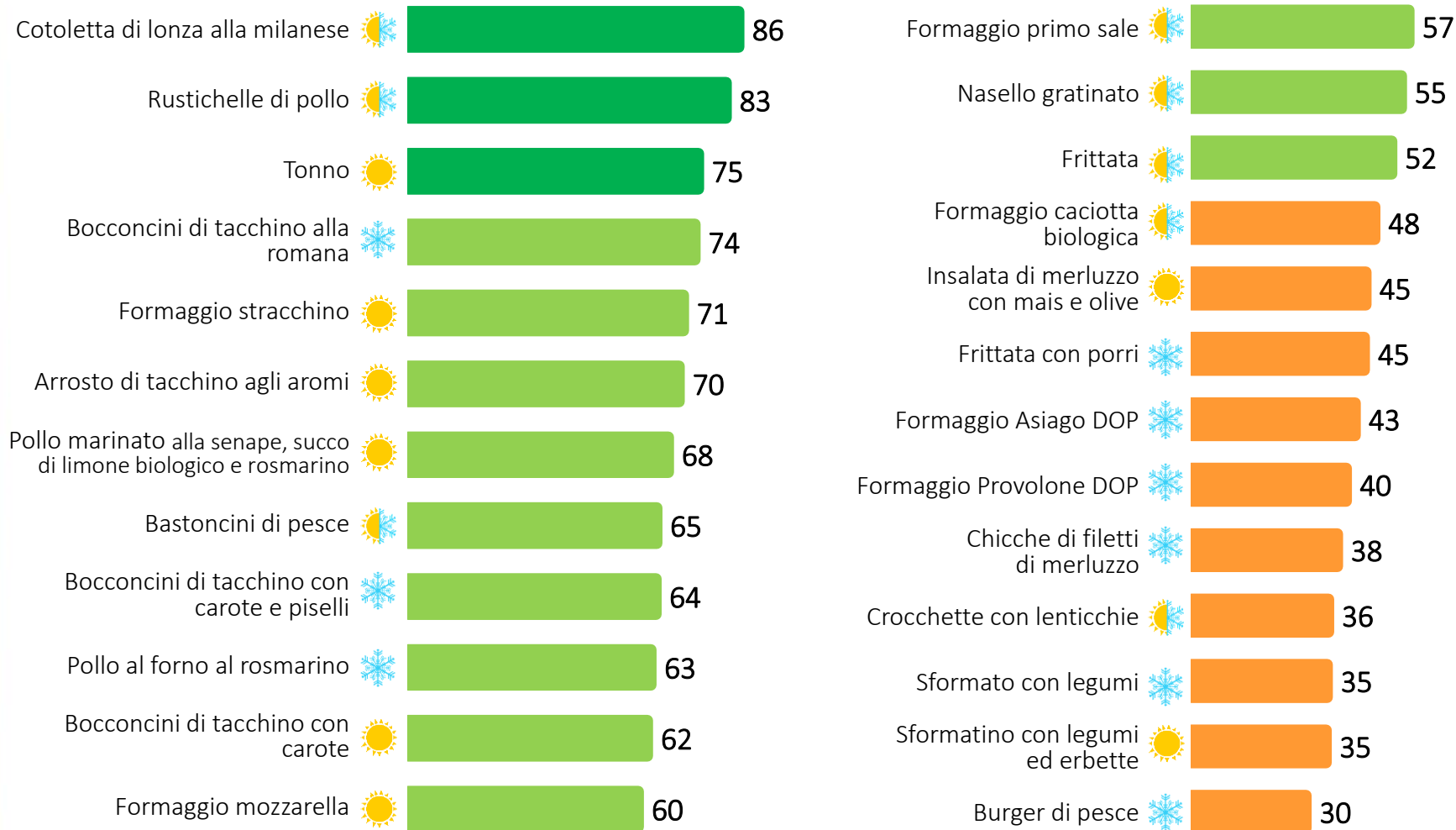


VALUTAZIONE PIATTO:

- TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE DEI SECONDI PIATTI - RANKING

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)



VALUTAZIONE PIATTO:

■ TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)

■ PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)

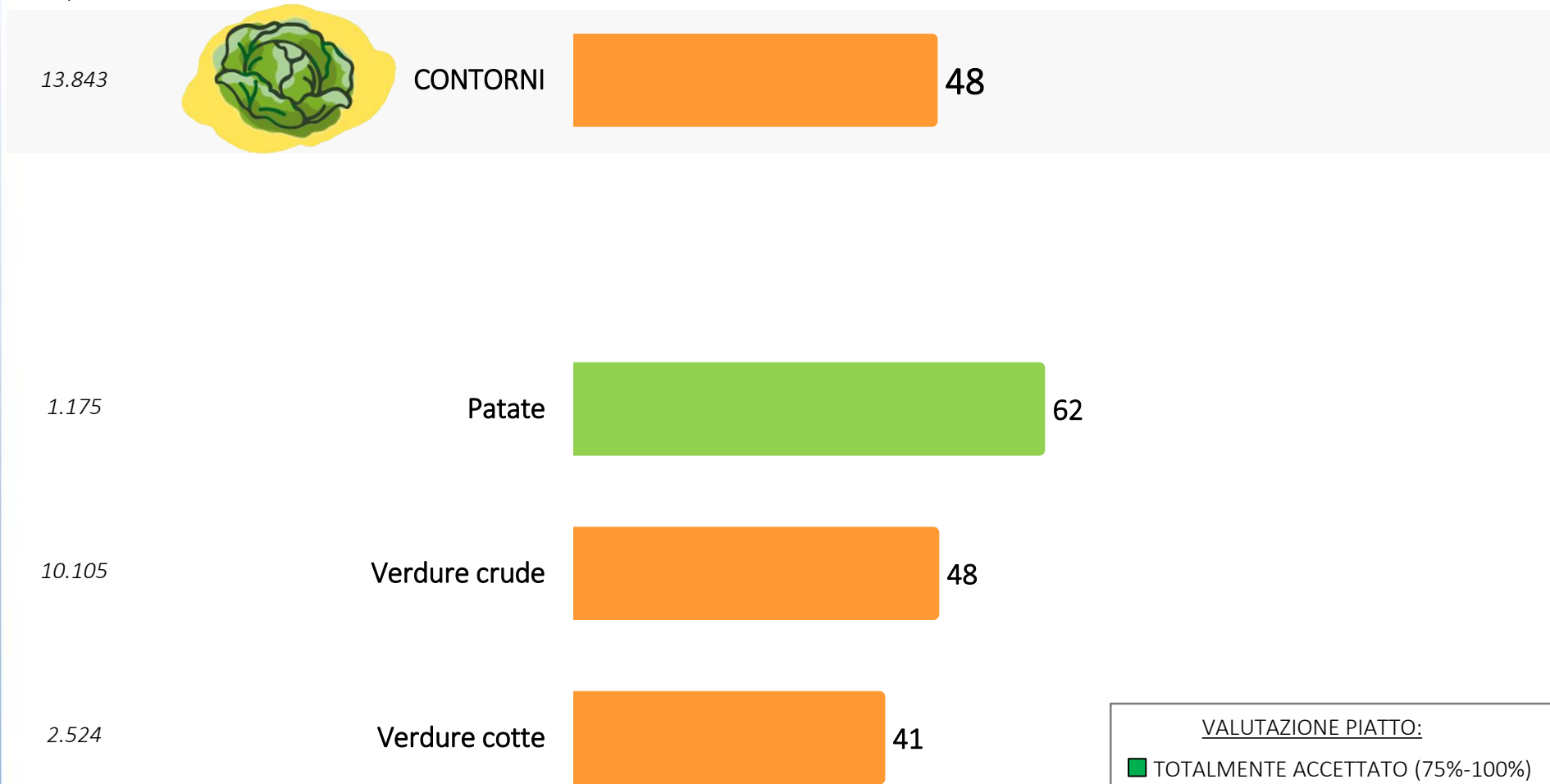
■ PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)

■ TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE DEI CONTORNI PER CATEGORIE

Schede
compilate

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

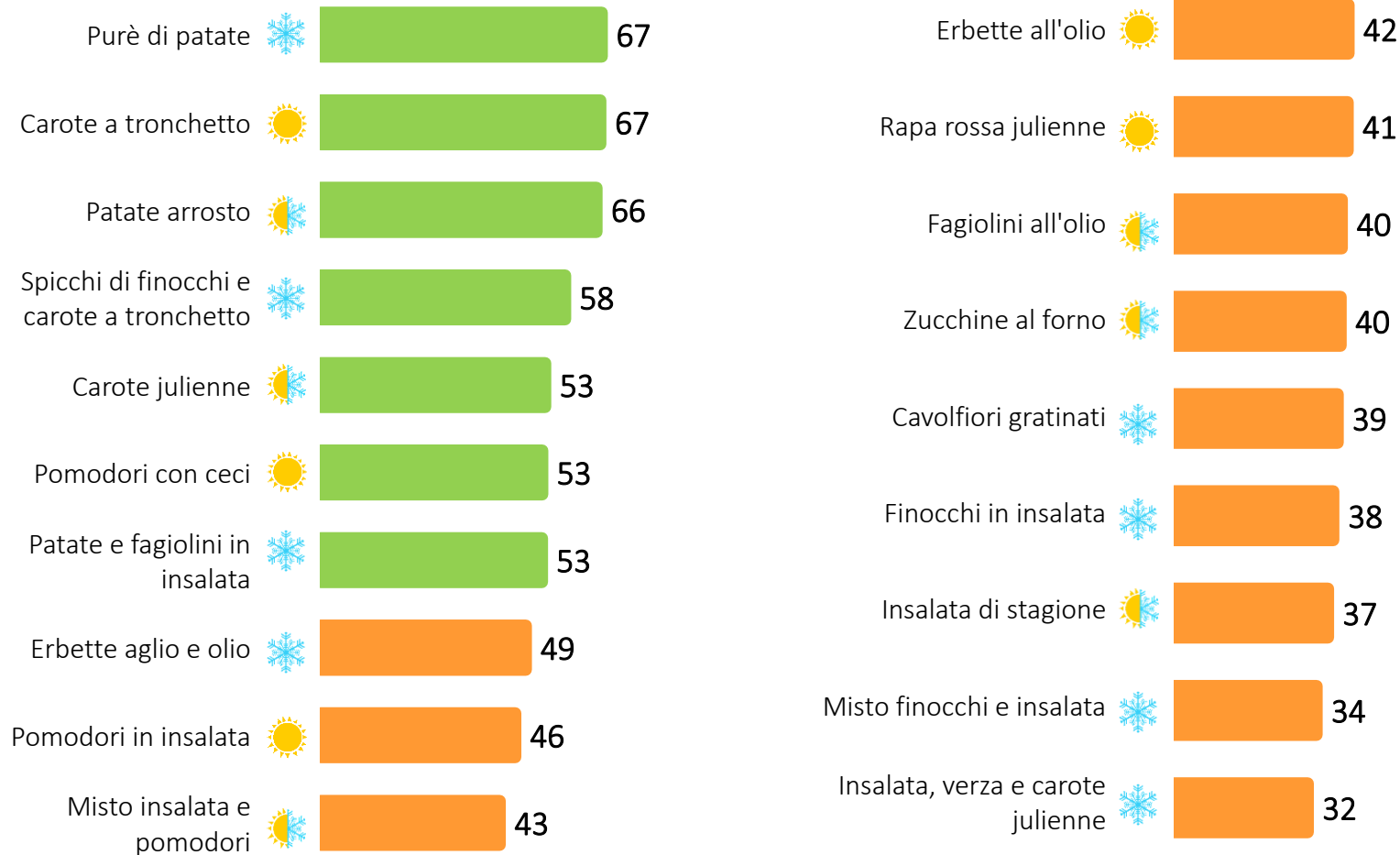


VALUTAZIONE PIATTO:

- TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE DEI CONTORNI - RANKING

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)



VALUTAZIONE PIATTO:

■ TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)

■ PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)

■ PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)

■ TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

Schede
compilate

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

14.544



FRUTTA FRESCA /
DESSERT



65

407

Succo frutti rossi
di Sicilia
(menù Libera)



91

890

Gelato



86

525

Dolce da forno



81

469

Budino al cacao
equosolidale



71

11.853

Frutta fresca di
stagione



65

400

Polpa di frutta



63

Banana



78

Mela



67

Arancia



60

Pera



54

VALUTAZIONE PIATTO:

■ TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)

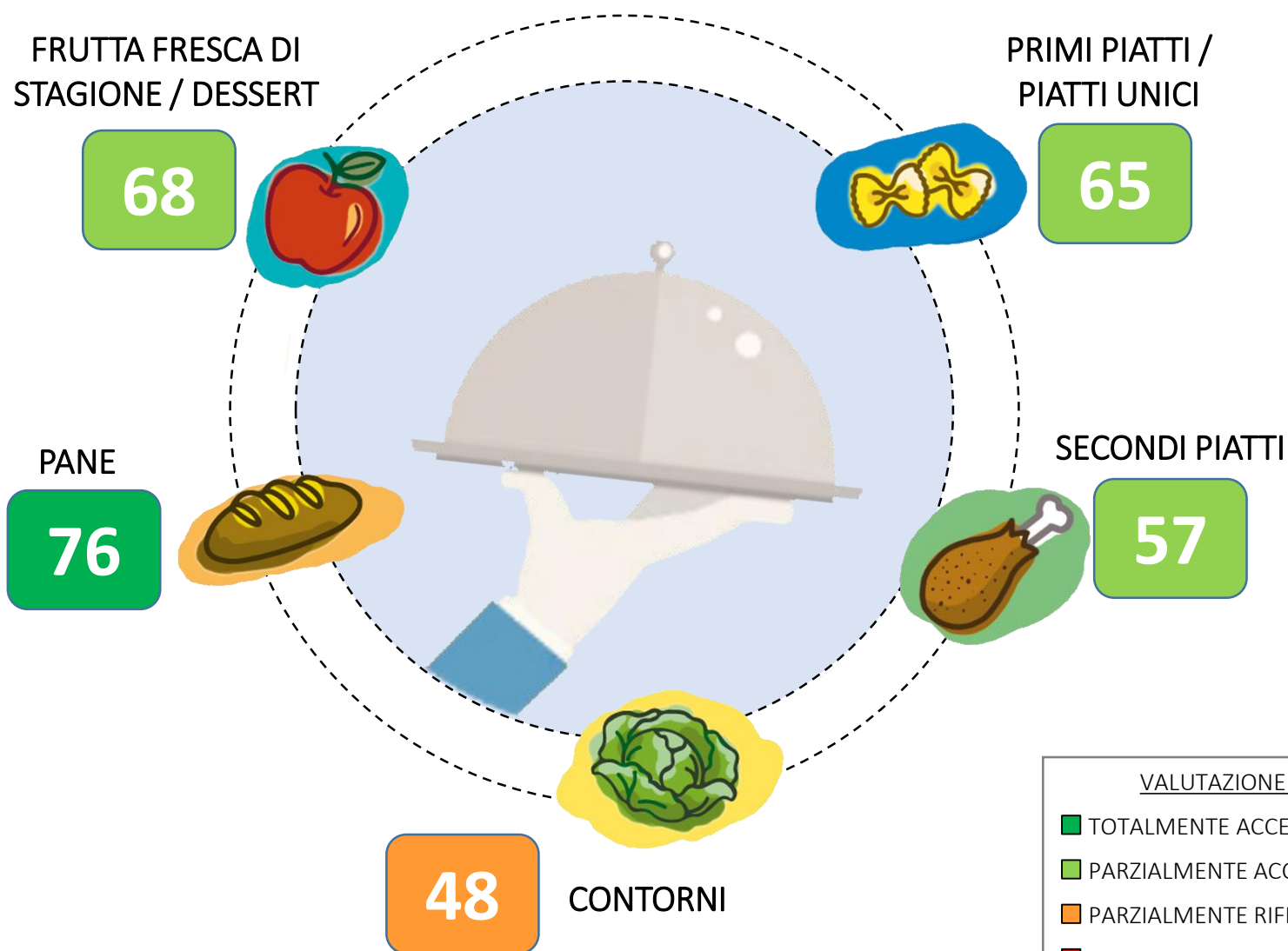
■ PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)

■ PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)

■ TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE GENERALE DELLE PORTATE

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

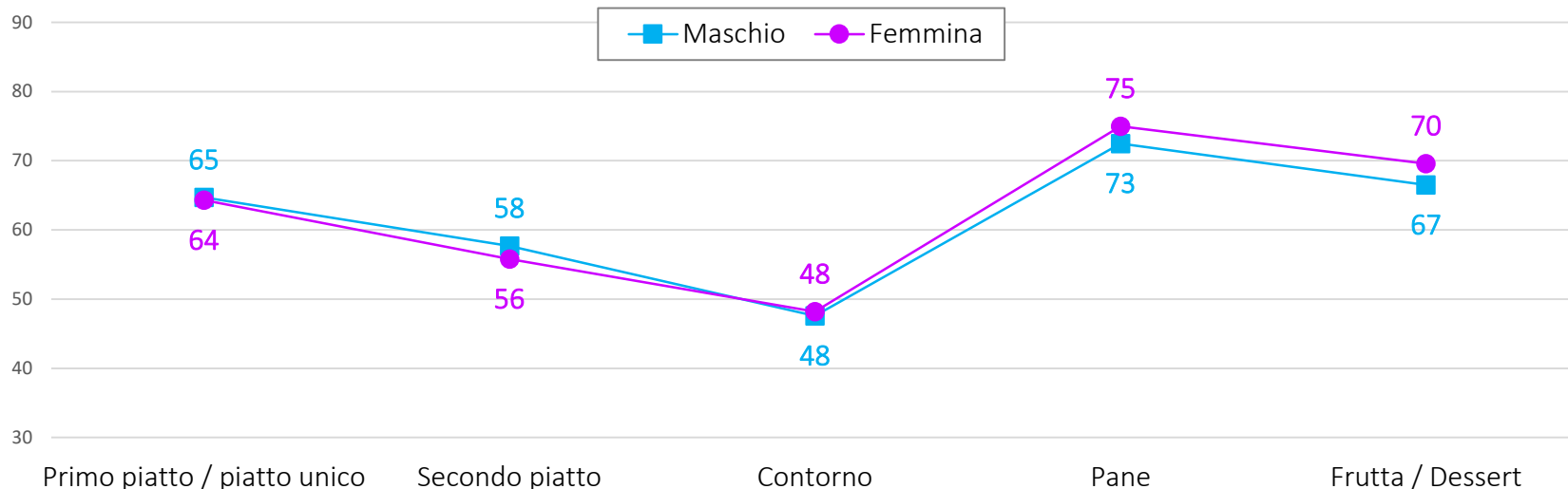


Base: totale schede compilate (n=14.544)

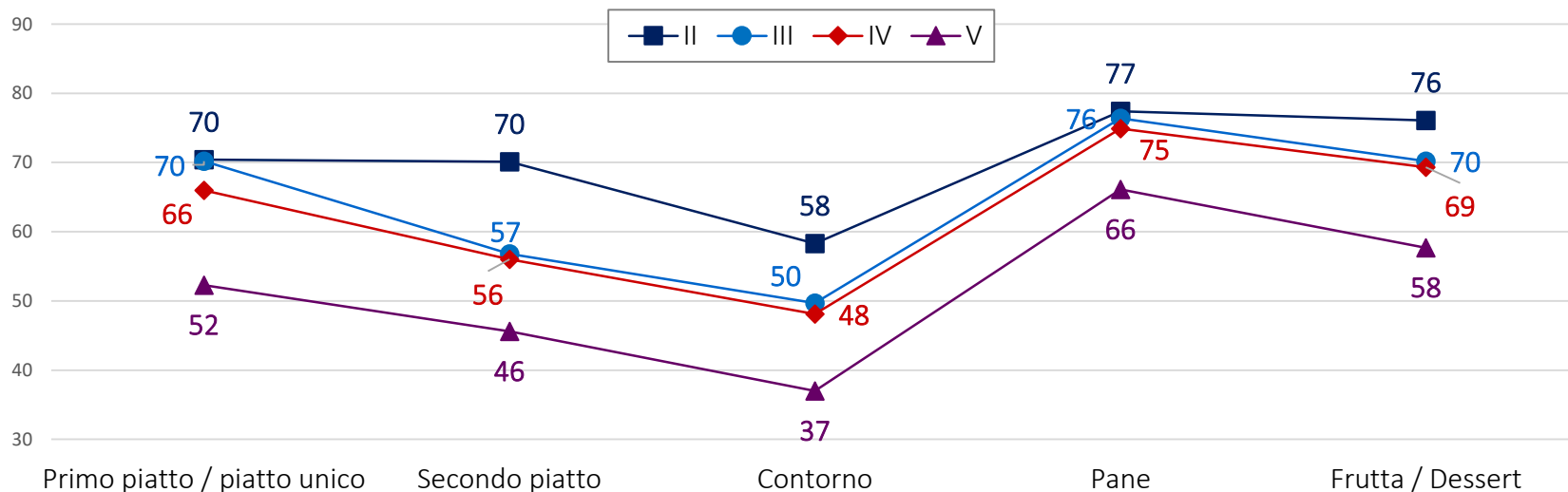
VALUTAZIONE GENERALE DELLE PORTATE



G
E
N
E
R
E



C
L
A
S
S
E





SINTESI

SINTESI DEI RISULTATI

In generale i bambini intervistati, utenti del servizio di refezione scolastica, segnalano un **quadro abbastanza positivo**, evidenziato dal fatto che nessuna pietanza assaggiata a scuola ha ottenuto punteggi inferiori al gradimento del 25%. In analogia con gli anni precedenti si rileva un giudizio in maggior misura negativo verso i contorni (48/100).

Analizzando il ranking delle singole portate si evidenziano i seguenti punti di forza e debolezza:



PRIMI PIATTI/PIATTI UNICI

La pasta e la pizza rimangono i primi piatti che vengono maggiormente apprezzati con ricette classiche come *pasta all'olio e parmigiano*, *al pomodoro e basilico* e *pasta agli aromi*. Ottengono una **valutazione di parziale gradimento** le *minestre/vellutate* e alcuni piatti a base di cereali e legumi.



SECONDI

I **secondi piatti a base di carne** risultano apprezzati **sopra la soglia del 75% di gradimento** (la classica *cotoletta* e le *rustichelle di pollo*), mentre risultano meno gradite le **proposte con i legumi**. Da notare che nel menù estivo, le proposte a base di pesce, risultano maggiormente gradite rispetto a quanto rilevato nel periodo invernale.



CONTORNI

I contorni mantengono un livello di gradimento parziale. Vincenti rimangono le **patate** (in tutte le varianti di preparazione) **giudicate positivamente**, soprattutto nel menù invernale. **Piacciono** anche le **verdure crude** come le *carote* e i *finocchi* ed è comunque da rilevare che nessun contorno ottiene un gradimento inferiore al 25%.

SINTESI DEI RISULTATI



PANE

Il pane risulta essere gradito, ed anche il pane integrale biologico supera la soglia del 50% di gradimento.



FRUTTA FRESCA/DESSERT

Giudizi elevati sono stati dati al *succo frutti rossi di Sicilia* (91/100), al *gelato* (86/100) e i *dolci da forno* (81/100) mentre la *polpa* e la *frutta fresca di stagione* piacciono un po' meno. Analizzando i risultati relativi alla frutta fresca di stagione, i piccoli utenti del servizio, preferiscono le *banane* rispetto alle *mele, arance o pere*.

Osservando i giudizi per tipologia di classe si nota una correlazione negativa con il gradimento delle portate: con il crescere dell'età diminuisce l'apprezzamento per ogni piatto.

I gusti tra maschi e femmine sono abbastanza equivalenti, si segnalano due curiosità: il *budino al cacao* piace prevalentemente ai maschietti (79/100 giudizio maschi vs 64/100 giudizio femmine) mentre le *gallette di riso* sono apprezzate soprattutto dalle femminucce (61/100 giudizio «maschi» vs 78/100 giudizio «femmine»).



INDAGINE INSEGNANTI

**VALUTAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA**



Milano Ristorazione ha svolto anche per l'anno scolastico 2018/2019 l'**indagine di gradimento dei menù stagionali**, finalizzata alla **valutazione del servizio di refezione scolastica e dei piatti inseriti nei menù**.

La struttura dell'indagine prevede di interpellare direttamente i bambini e le bambine che mangiano nei refettori delle scuole servite da Milano Ristorazione, attraverso un questionario cartaceo autocompilato.

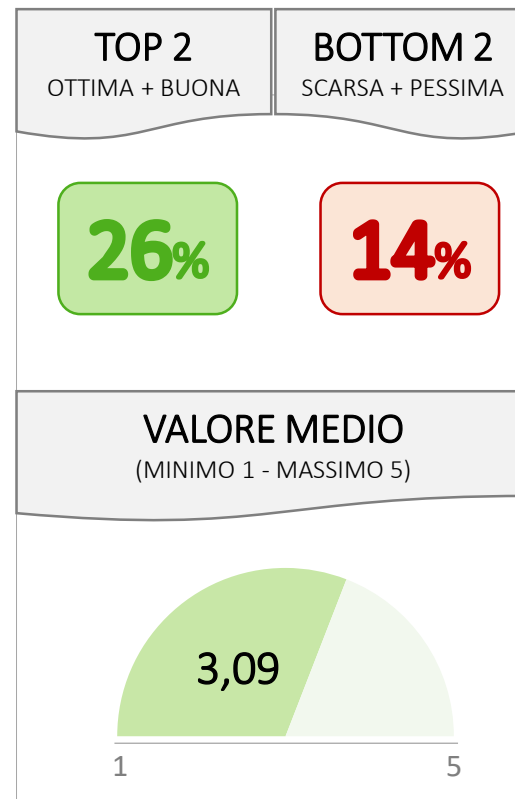
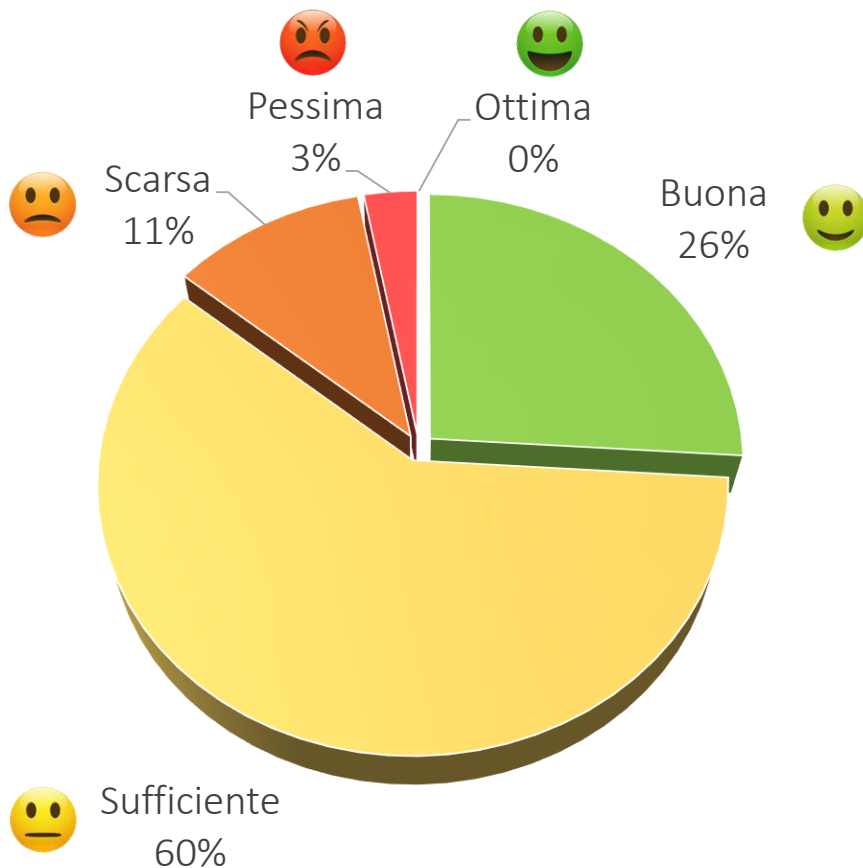
*La rilevazione è stata effettuata presso un campione di 27 scuole primarie che su base volontaria hanno aderito all'indagine promossa da Milano Ristorazione, in due diversi momenti dell'anno scolastico; dal 18 marzo al 12 aprile 2019 - rilevazione giudizi sul **MENÙ INVERNALE** - e dal 6 al 31 maggio 2019 - rilevazione giudizi sul **MENÙ ESTIVO**.*



Per la rilevazione 2019 Milano Ristorazione ha espresso l'interesse a svolgere anche una sezione di indagine presso gli insegnanti allo scopo sia di valutare i menù proposti sia di conoscere un parere degli altri servizi offerti (progetti attivi e canali di comunicazioni aziendali - sito e APP)

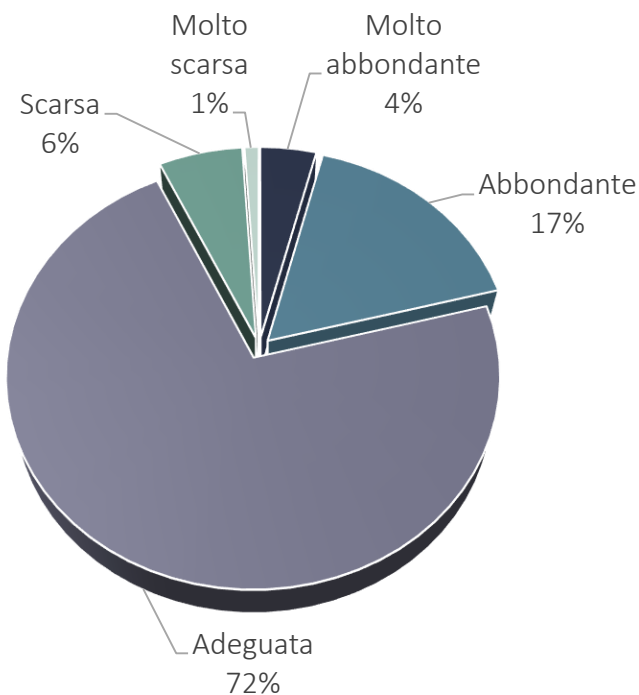
Il questionario è stato consegnato nel mese di maggio ed è stato compilato da un campione di **79 insegnanti**, che svolgono la propria attività nelle 103 classi aderenti all'indagine.

□ Complessivamente come valuta la qualità del servizio di refezione scolastica offerto in questa struttura?



□ Come valuta la quantità di porzione servita agli adulti? Come valuta la quantità di porzione servita ai bambini?

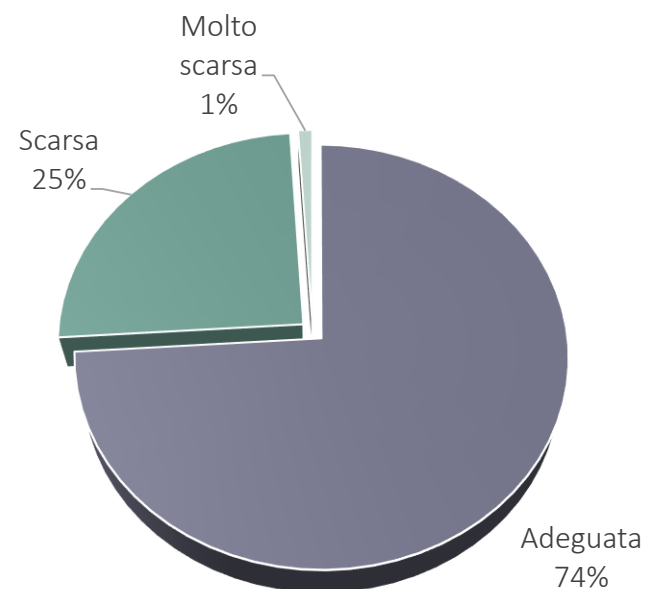
PORZIONI DEGLI INSEGNANTI



ABBONDANTE	21%
ADEGUATA	72%
SCARSA	7%



PORZIONI DEI BAMBINI



ABBONDANTE	0%
ADEGUATA	74%
SCARSA	26%

SINTESI DEI RISULTATI

L'80% degli intervistati fruisce del servizio di Milano Ristorazione da un minimo di 6 a 10 volte e oltre in un mese.



VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

► Essi valutano nella maggioranza dei casi (60%), *sufficiente* la qualità del servizio di refezione scolastica offerto. Il 26% degli insegnanti esprime una valutazione positiva (qualità *ottima* o *buona*) mentre il restante 14% assegna giudizi negativi (qualità *scarsa* o *pessima*).

Del servizio si apprezzano in particolar modo il *comportamento del personale addetto alla distribuzione dei pasti* (94% di valutazioni positive) e il *servizio di distribuzione*, inteso come pulizia di ambienti/spazi, temperatura pasti, presentazione dei piatti (73%).



INIZIATIVE E CANALI DI COMUNICAZIONE

Sulla totalità degli intervistati, poco più della metà ha risposto alle domande inerenti i canali di comunicazione. **La metà degli insegnanti conosce il sito di Milano Ristorazione** e tra questi, oltre il 70% l'ha utilizzato, in particolare per la consultazione dei menù. Ancora **limitato l'utilizzo dell'app** (il 7% degli intervistati dichiara di averla scaricata).

Il 13% degli insegnanti intervistati ha partecipato a un progetto promosso da Milano Ristorazione.

GRAZIE DELL'ATTENZIONE!



UFFICIO DI MILANO

20129 Milano Via Benvenuto Cellini, 2/A t. +39 02 5412 3098 f. +39 02 5455 493



UFFICIO DI ROMA

00186 Roma Via di Ripetta, 39 t. +39 06 3211 0003 f. +39 06 3600 0917



ISTITUTO PIEPOLI

www.istitutopiepoli.it | istituto@istitutopiepoli.it | P.IVA: 03779980964 | REA 1701566

