

Spett.le

Comune di Cadoneghe
Area servizi alla Persona
Piazza Insurrezione, 4
35010 Cadoneghe (PD)

c.a. Dott.ssa Fadia Misri

Legnaro, 13/02/2025

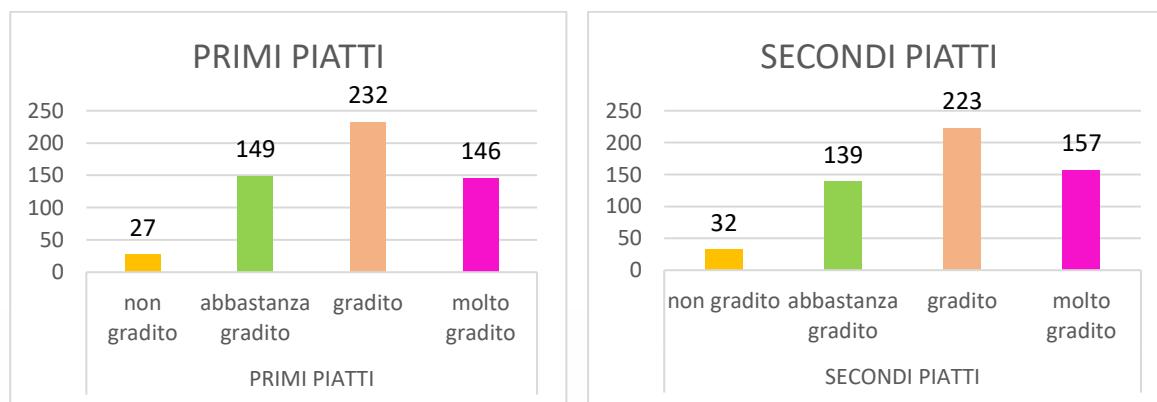
Invio a mezzo PEC a: cadoneghe.pd@cert.ip-veneto.net

Oggetto: Verifica della soddisfazione dell'utenza – primo quadrimestre A.S. 2025/2026

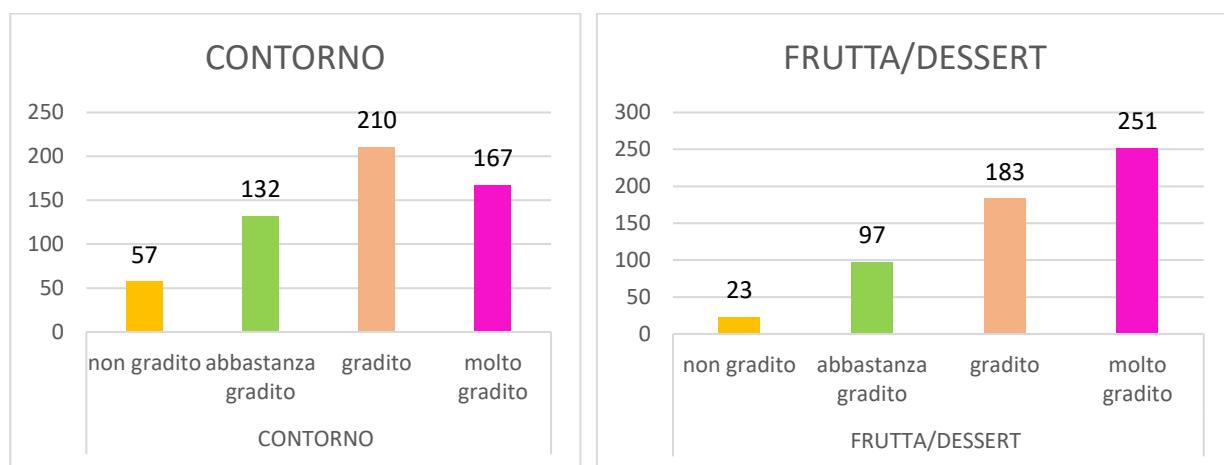
Spettabile Amministrazione,

in riferimento al Capitolato Speciale d'Appalto attualmente vigente (art. 53), con la presente si trasmette la relazione riepilogativa concernente gli esiti delle interviste di gradimento rivolte al corpo docente e agli utenti delle scuole primarie e secondarie. Tale attività ha l'obiettivo di supportare la definizione di menù e ricette maggiormente rispondenti ai gusti dell'utenza.

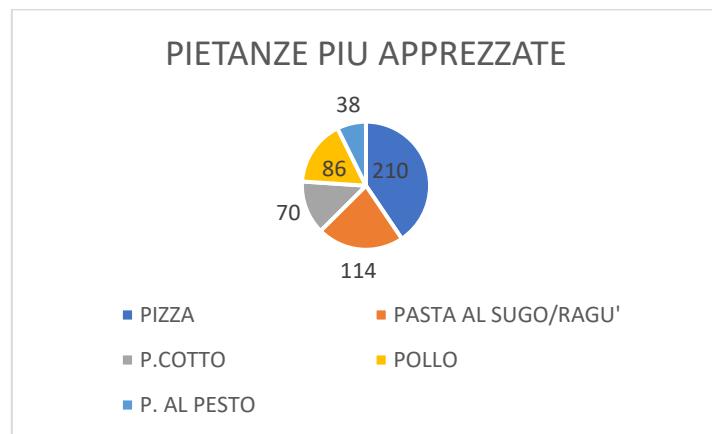
I dati raccolti, sulla base delle preferenze espresse dagli utenti, mostrano una valutazione generalmente positiva sia della qualità del servizio sia dell'adeguatezza delle porzioni, in linea con le considerazioni già formulate dal personale incaricato.



L'analisi dei grafici a barre relativi alle percentuali di gradibilità dei primi e dei secondi piatti evidenzia come la maggior parte dell'utenza abbia valutato le pietanze proposte come "gradite". Una quota significativa degli utenti ha inoltre espresso un giudizio di "molto gradito". Nel complesso, i dati confermano un livello di apprezzamento elevato per le pietanze offerte, a conferma della qualità e dell'adeguatezza del servizio erogato.



L'analisi dei grafici a barre relativi alla gradibilità dei contorni e della frutta/dessert mostra come la maggior parte dell'utenza abbia valutato le pietanze proposte come "gradite" o "molto gradite". Nel caso dei contorni, la categoria "gradito" risulta predominante, seguita da quella "molto gradito", mentre per la frutta/dessert la valutazione più frequente è "molto gradito", a conferma di un apprezzamento particolarmente elevato da parte degli utenti. Complessivamente, i dati evidenziano un alto livello di soddisfazione rispetto alla qualità e alla varietà delle pietanze offerte.



Dall'analisi dei dati emerge una netta preferenza per la pizza, che con 210 preferenze si conferma il piatto più apprezzato, evidenziando un consenso significativamente superiore rispetto alle altre proposte. In seconda posizione si colloca la pasta al sugo/ragù con 114 preferenze, anch'essa particolarmente gradita.

Seguono il pollo (86 preferenze) e il prosciutto cotto (70 preferenze), che registrano un buon livello di apprezzamento, pur con un distacco evidente rispetto ai primi due piatti. Infine, la pasta al pesto, con 38 preferenze, risulta essere la pietanza meno scelta tra quelle considerate, pur rientrando tra le più gradite del menù complessivo.

Nel complesso, il grafico evidenzia come, tra tutte le opzioni disponibili, i bambini tendano a preferire piatti semplici e tradizionali, con una marcata predilezione per la pizza, che si distingue nettamente per numero di consensi.

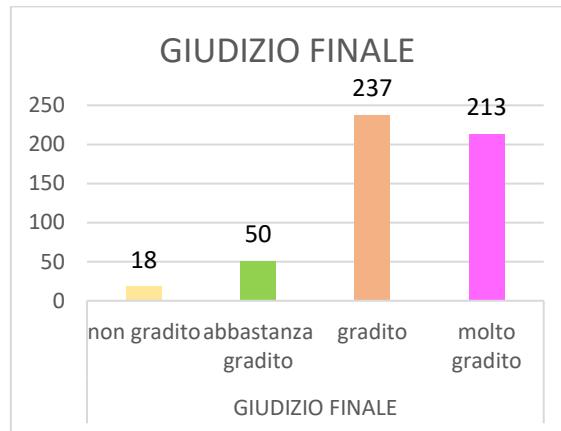
PIETANZE MENO APPREZZATE



Dall'analisi dei dati emerge che spinaci (114 preferenze) e fagioli (112 preferenze) risultano tra le pietanze meno gradite, seguiti dal pesce (109 preferenze), dal cappuccio (95 preferenze) e dalle minestre (88 preferenze). Si tratta prevalentemente di verdure, legumi e pesce, alimenti fondamentali dal punto di vista nutrizionale ma che, per caratteristiche organolettiche e per il colore spesso poco vivace o meno invitante, tendono a incontrare maggiori difficoltà di accettazione da parte dei bambini.

Alla luce di tali risultati, sarà nostra premura rivedere e rielaborare le modalità di preparazione e presentazione di questi prodotti, al fine di proporli in forme più accattivanti e appetibili, con l'obiettivo di favorire un maggiore gradimento.

Resta tuttavia imprescindibile la loro presenza nel menù, in quanto parte integrante di un piano alimentare equilibrato, scelto e vidimato dall'ULSS e conforme alle linee guida regionali per la ristorazione collettiva, che garantiscono l'adeguato apporto nutrizionale necessario alla crescita e al benessere dei bambini.



Dall'analisi dei dati emerge un quadro decisamente positivo: la maggior parte delle valutazioni si concentra nelle categorie “gradito” e “molto gradito”, evidenziando un elevato livello di soddisfazione generale. Più contenuto risulta il numero di giudizi “abbastanza gradito”, mentre le valutazioni “non gradito” rappresentano una quota residuale .

Nel complesso, il grafico evidenzia un apprezzamento ampio e diffuso, con una netta prevalenza di giudizi positivi rispetto a quelli negativi. Questo dato conferma la validità delle scelte effettuate nella composizione del menù e nell'organizzazione del servizio.

Nella speranza di aver fornito dati sufficientemente esaurienti e a disposizione in caso di necessità
porgiamo

Cordiali saluti.

EURORISTORAZIONE SRL
Ufficio Qualità