

Spett.le

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

c.a. Dott.ssa Fadia Misri

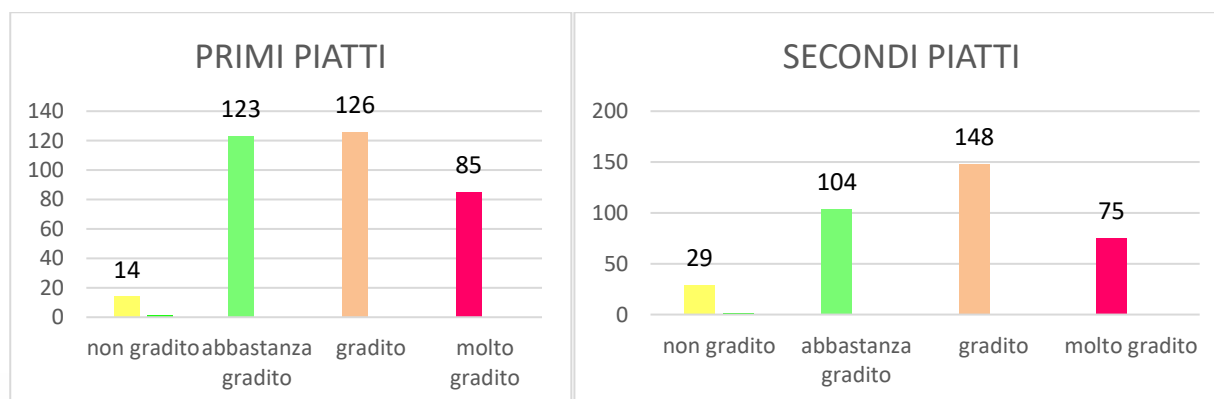
Legnaro, 10/06/2026

Invio a mezzo PEC a: cadoneghe.pd@cert.ip-veneto.net**Oggetto: Verifica della soddisfazione dell'utenza – secondo quadrimestre A.S. 2025/2026**

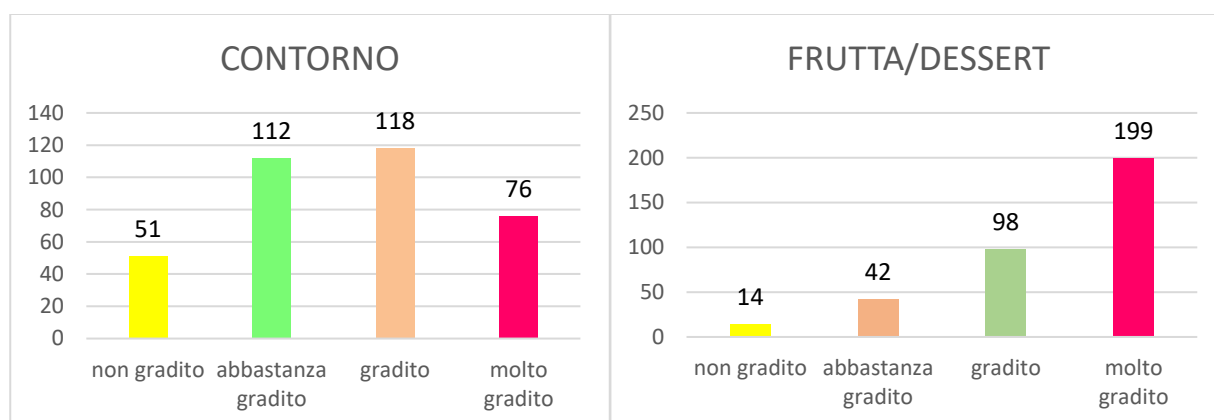
Spettabile Amministrazione,

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.

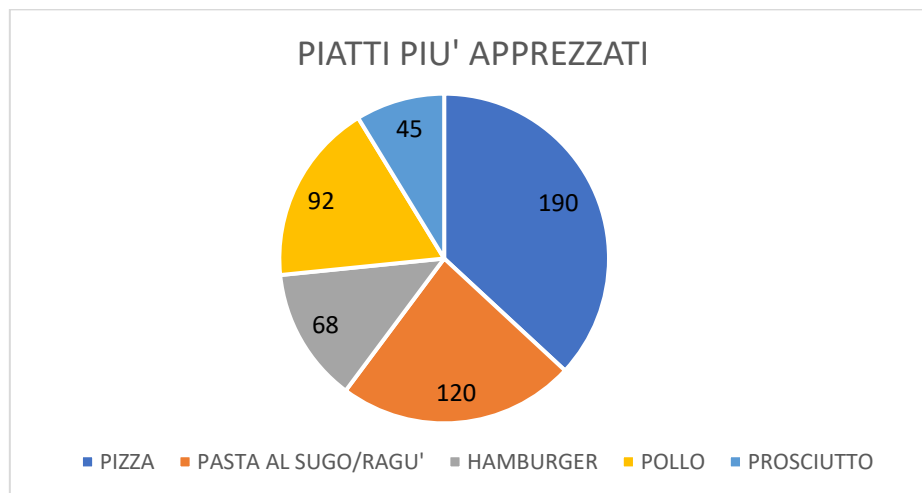
I dati raccolti, sulla base delle preferenze espresse dagli utenti, mostrano una valutazione generalmente positiva sia della varietà delle pietanze sia dell'adeguatezza delle porzioni.



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 "abbastanza gradite" e "gradite". Nel complesso, si evidenzia una preferenza nei primi piatti, pasta e riso, che vengono molto graditi dall'utenza.

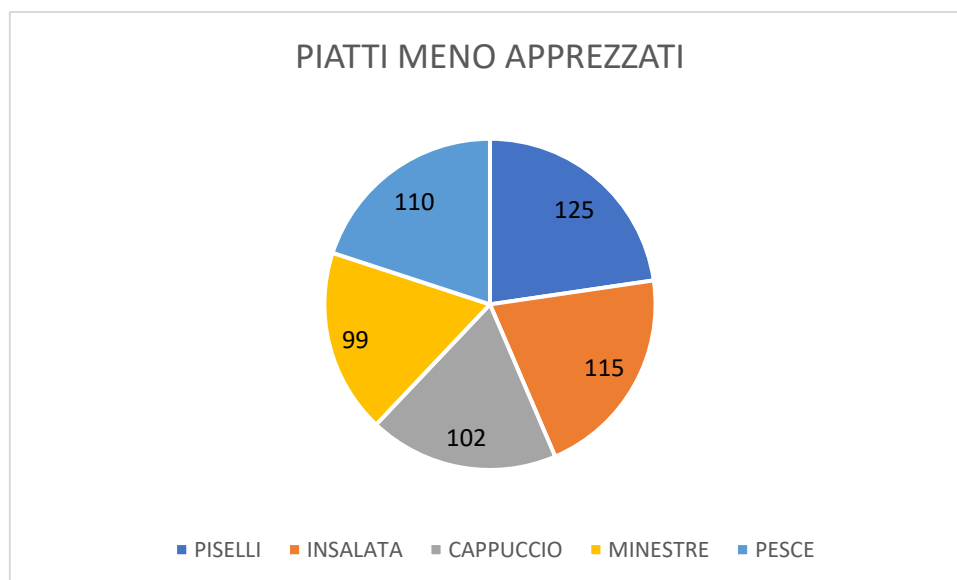


L'analisi dei grafici a barre relativi alla gradibilità dei contorni e della frutta/dessert mostra come la maggior parte dell'utenza abbia valutato le pietanze proposte come "gradite" o "molto gradite". Nel caso dei contorni, la categoria "abbastanza gradito" risulta predominante, seguita da quella "gradito", 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 medio-alto livello di soddisfazione rispetto alla qualità e alla varietà delle pietanze offerte.



Dall'analisi dei dati emerge una netta preferenza per la pizza, seguita poi da pasta al ragù e hamburger che dagli alunni vengono maggiormente apprezzati.

Nel complesso, il grafico evidenzia come, tra tutte le opzioni disponibili, i bambini tendano a preferire preparazioni semplici a base di carne.



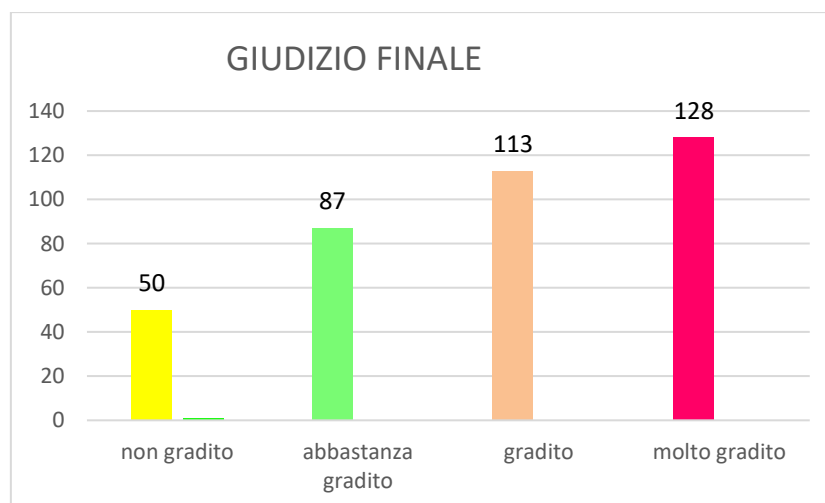
Per quanto riguarda i piatti meno apprezzati predominano i piselli, seguiti poi da verdure come insalata e cappuccio, e infine minestre e pesce.

Si tratta di alimenti difficilmente apprezzati dagli alunni e di aspetto generalmente poco invitante rispetto ad altre pietanze.

Alla luce di tali risultati, possiamo confermare che la gradibilità non si è di molto discostata dalla customer del primo quadrimestre, dove le preferenze sono rimaste all'incirca le stesse.

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 validato 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.





Siamo lieti di confermare un dato decisamente positivo del servizio in tutte le sue sfaccettature, dalla composizione del menù alla varietà e alle porzioni dei piatti: la maggior parte delle valutazioni si concentra nelle categorie “gradito” e “molto gradito”, evidenziando un elevato livello di soddisfazione generale.

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

Cordiali saluti.

EURORISTORAZIONE SRL
Ufficio Qualità