

RELAZIONE CUSTOMER SATISFACTION

GIUGNO 2024

SERVIZIO DI RISTORAZIONE ESU

IN APPALTO A SARCA GMA SRL

Responsabile Ufficio Benefici agli Studenti: P.O. Rag. Ongarato Nicoletta

Rup Appalto Sarca Gma srl: dott. Moretto Mauro

nr sondaggi raccolti 355 su 2.950 mail di invito

SERVIZIO DI RISTORAZIONE ESU

Il servizio di ristorazione Esu è rivolto alla generalità degli Studenti Universitari (e non solo) degli atenei veneziani: IUAV e Ca' Foscari, Accademie di Belle Arti, Conservatorio, e a chi frequenta corsi di specializzazione, master e dottorati di ricerca.

Possono usufruire del servizio anche gli studenti universitari che a vario titolo frequentano anche occasionalmente un Ateneo veneziano e gli studenti che partecipano a programmi di mobilità internazionale, che hanno titolo, come disposto dalla L.R. n. 8/1998, di fruire come utenti esterni tramite convenzione.

DESCRIZIONE ED ANALISI DEI DATI DEL QUESTIONARIO

Nel mese di giugno 2024 è stato inviato il link a 2950 studenti, fruitori del servizio ristorazione, di accesso al questionario di Customer Satisfaction (d'ora in poi CS) con l'obiettivo di mappare tutti i centri Esu erogatori di tale servizio.

Il questionario è suddiviso in 5 sezioni:

- SEZIONE 1 Lo stile alimentare e l'approccio con il Servizio Ristorazione Esu
- SEZIONE 2 dati personali e relativi alla tipologia di utente universitario
- SEZIONE 3 dati relativi alla tipologia di fruizione del servizio
- SEZIONE 4 fattori relativi al pasto ed alla struttura ristorativa
- SEZIONE 5 valutazione assegnata ai differenti fattori.

SEZIONE 1/5 LO STILE ALIMENTARE E L'APPROCCIO CON IL SERVIZIO RISTORAZIONE ESU

Dai grafici n. 1/2 e 2/2 (*"Come definiresti il tuo regime alimentare?"*), è possibile evincere che la maggioranza degli avventori consuma carne (72.7%) anche se "solo" il 14.1% in maniera "pesante", mentre un considerevole un buon 37.2% in quantità "media".

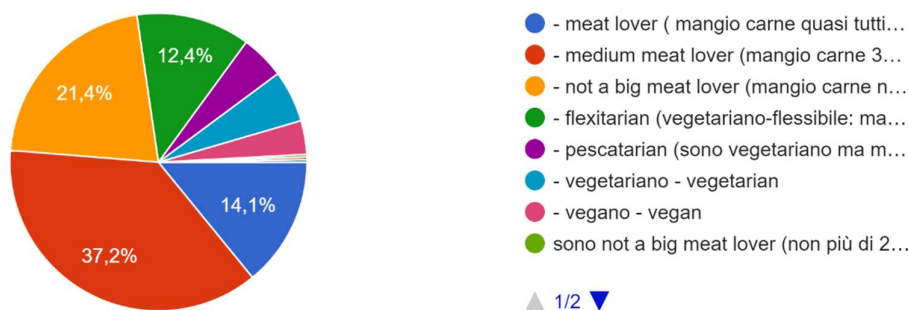
Il 51.3% dichiara insomma di mangiare carne frequentemente, dalle 3 volte a settimana in su.

La quota dei vegetariani, vegani e consumatori di altri prodotti è, nel complesso del 27.1%.

Il 12.4% è "flexitariana" (vegetariano-flessibile, mangia carne raramente); il 4.8% del campione è vegetariano ma associa anche in abbinata il consumo di pesce; i vegetariani veri e propri si attestano nel 5.6%, i vegani nel 3.7%. Infine, da segnalare la percentuale dello 0.3% di utenza dichiaratasi musulmana, con le conseguenti regole sul consumo di carne.

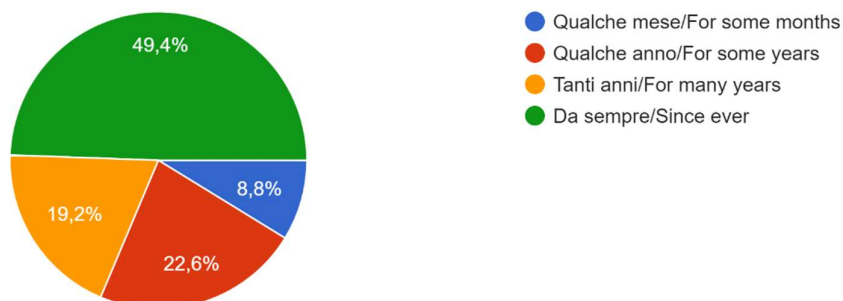
1. Come definiresti il tuo regime alimentare? / How would you define your diet?

355 risposte

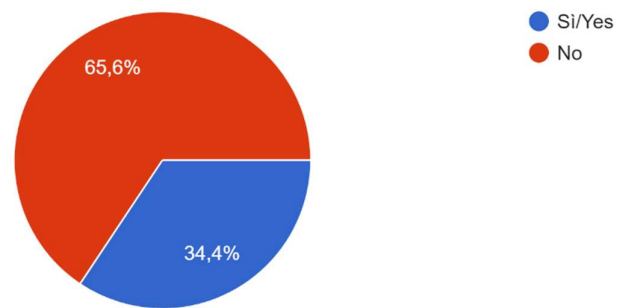


2. Da quanto tempo segui questo stile alimentare?/Since when have you been on this nutritional regime?

354 risposte



3. Ci sono alimenti/piatti, oltre quelli già proposti in mensa in qualità di portate vegetariane che gradiresti trovare?/Are there other vegetarian/vega...already offered in the menu you would like to find?
355 risposte



4. Se hai risposto SI alla domanda 3, quali alimenti/piatti ritieni assenti e gradiresti trovare? If you answered YES to the third question, which food/dishes you feel are missing and you would like to find?

Dei 355 questionari raccolti 99 intervistati hanno dato indicazioni sulle preferenze o sui piatti che chiederebbero come integrazione agli attuali menù. In particolare vengono indicati e richiesti **legumi** (ad es. molto citati gli **hummus**), maggiori quantità e versioni di alimenti a base **vegetale**, più piatti a base di **riso**. Invocate maggiori **preparazioni vegetariane/vegane**, **falafel**, **tofu**, il **seitan**, i **burger vegetariani**, il **cous-cous**, le **polpette di soia** e, per finire, **hamburger di ceci**.

estrazione delle risposte compilate:

Seitan
Verza
lasagne alla bolognese
Pur essendo presente una scelta vegetariana per i secondi, questa manca per i primi. Non è mi sento di valutare la pasta/riso in bianco o al sugo come alternativa valida. Moltissime ricette di primi piatti della tradizione italiana sono di tipo vegetariano. Alcuni esempi: parmigiana di melanzane, pasta ai ceci, pasta pagate e provola, risotti vari ecc.
Falafel/polpette vegetariani
Alimenti più proteici
falafel, involtini
Sarebbe opportuno avere più varietà dato che scarsamente e occasionale trovo dei piatti vegetariani (soprattutto come secondo) da mangiare. Quindi sinceramente, più varietà di torte salate, legumi che non siano solo fagiolini, verdure fatte con un po' più di creatività e non solo lesse potrebbero essere qualcosa.
cous cous con verdure grigliate e ceci
Steak vegetarian, mixed vegetables with the peanut sauce, corn fritters
Bigoli, tagliata, gnocchi, tortellini,
hamburger a base di verdure, falafel...
Come piatti veg potreste offrire anche spiedini vegetariani, insalata greca, veggie burger, peperoni
Hummus di ceci, lasagne vegane, pasta al pesto vegano con patate e fagiolini verdi, spaghetti di soia con verdure, melanzane a funghetto, insalate che non debbano per forza avere della carne o del formaggio dentro ma che potrebbero contenere invece, per esempio, della cipolla, del mais e dei ceci
Più piatti di pasta con condimenti vegani (oltre al sugo di pomodoro), penso che le vellutate di verdure potrebbero essere facilmente rese adatte anche a chi sceglie l'alimentazione vegana
Hummus, pasta con verdure, seitan, tofu fatto bene (quello attuale sa di cartone), polpette vegane di verdure, hamburger di verdure, pizza con le verdure (senza prosciutto o würstel o prosciutto), dolci vegani, formaggio vegano
Halal Meat or Halal Food

più legumi
Riso con verdure, pasta con verdure, contorni di verdure senza aggiunta di formaggi/burro, HUMMUS!!! Legumi senza formaggio aggiunto
Più primi vegetariani/vegani, più hamburger/polpette vegane, legumi come contorno e non come secondo
falafel, hummus
Tofu marinato o più legumi
Seitan.
vorrei ci fossero più opzioni vegetariane riguardanti i primi piatti (oltre le vellutate e creme di verdure) es. cous cous o riso con verdure, formaggi..
Humus di ceci
Burger e polpette di verdure e legumi, pasta con condimenti alle verdure
Alcune idee: hummus, involtini primavera, ribollita, polpette/burger di legumi, farinata, parmigiana di melanzane. In generale, ci sono tanti gustosi piatti vegetali che vanno oltre all'insalata e alle verdure spadellate.
Gnocchi, ravioli
Risotto con zucchine
Insalati non solamente con lattuga. Più varietà.
Piatti con legumi, insalate senza carne, secondi proteici e non solo formaggio.
Couscous, kimbap
Tempeh, hamburger di verdure
Seitan, tempeh, lenticchie, primi vegani oltre la pasta al sugo, farinata
Maggiore varietà di verdure
Più possibilità di scelte vegetariane tra i secondi.
Preferirei avere sempre un'alternativa vegetariana che a volte non c'è
Alimenti proteici che siano alternativa alla carne e al pesce, ad esempio: tofu, polpette di verdure o pane proteico (con Farina proteica o proteine in polvere)
Più varietà e scelta
Più opzioni con legumi vari, anche di secondi non solamente di minestre
Polpette di ceci e carote/spinaci, ragù vegetale (di lenticchie), hummus di ceci/fagioli
Meno passate di verdura/legumi e più primi piatti(escludendo la pasta in bianco o al pomodoro) accessibili anche a chi è vegetariano.
Polpette vegane (quelle presenti di soia sono vegetariane, non vegane), primi piatti con sughi vegani (non solo olio e pomodoro), secondi piatti a base di soia/tempeh o seitan (più proteine oltre alla spadellata di fagioli e ceci)
Più piatti a base di legumi e non di sostituti della carne come il seitan

Lentil Dal, Curries, Cous-cous salads, Quiche, Tajine, Tortellini, spinach-Lasagna, fresh vegetables e.g. Ratatouille,
Penso che la varietà sia adeguata, ma spesso la scelta molto limitata; inoltre alcuni alimenti non vengono trattati al meglio, il che ne limita la qualità (per esempio il tofu, che viene servito intero anziché a fette o cubetti)
Piatti vegani, burger vegetali, formaggi vegetali, cous cous con Verdure, tofu cotto in modo diverso dal modo in cui viene fatto(bisognerebbe tagliarlo sottile e marinarlo)
Cous cous di verdure
couscous, piatti con legumi
carbonara di zucchine, pomodori gratinati
Primi piatti senza carne, pesce, uova o formaggi (ad esempio sugo alle verdure, ragù di lenticchie/ceci, minestre senza latte, pasta fresca vegetale, risotto senza burro e senza formaggi, riso con le verdure alla salsa di soia, cous cous con verdure), secondi piatti che non includano per forza uova e formaggio (legumi, verdure speziate, torte salate vegane, tofu con la salsa di soia, seitan, falafel, insalate con pomodori, mais, frutta secca, olive, ceci...). Inoltre, mi piacerebbe trovare qualche piatto di tradizione non italiana, sempre vegano.
Porzioni più grandi
Parmigiana
tempeh, latticini senza lattosio
Tofu, spaghetti di soia e tante verdure più ricche e gustose di quelle che vengono proposte
più varietà di nutrimenti, es: mix di proteine, carboidrati e fibre. non solo fibre e carboidrati
Seitan, burger vegetali, beyond meat, tortellini con ripieno vegetale
hamburger di ceci, falafel, parmigiana di melanzane
Some good fried veggies
Non credo possa essere stabilito un piatto singolo. Per i vegetariani e per l'ambiente stesso è NECESSARIO proporre DECENTI ALTERNATIVE rispetto alla carne e non semplici "tortini" vegetariani che risultano immangiabili.
Più varietà di verdure
Hamburger vegetariani
Tofu
Seitan, tofu, più legumi, più scelte di pasta vegetariana
Hummus, pasta con sughi di verdure e legumi, polpette di legumi (es. lenticchie e zucchine)
Cibo asiatico
no everything was ok
Non conosco piatti vegetariani, ma sarebbe interessante provarne di nuovi!
Dei secondi piatti vegetariani che potrebbero essere anche degli hamburger di verdure o simili; i funghi sono un ottimo sostituto ai secondi vegetariani/vegani.

Piatti a base di seitan
Qualche fonte proteica extra tipo tofu, ma in generale c'è già una buona scelta
carbonara, tagliata, riso cantonese, stinco
Riso con verdure, cous cous e cereali simili, proteine vegetali come hamburger e polpette di legumi, tofu
Riso alla cantonese (solo con verdure/uova)
Sarebbe bello vedere meno carne in generale, spesso bisogna aspettare per avere una semplice margherita. Le polpette veg non sono male, ma non c'è per forza bisogno di usare il tofu, nella tradizione italiana ci sono quelle di melanzane, si possono fare i falafel. Ci sono tante opzioni "tradizionali". Invece nella comunità vegana/vegetariana sono molto apprezzate le cotolette, le crocchette, i cordonbleu di soia. Anche i ravioli di sole verdure sono un'ottima scelta. Per essere chiaro, io sono soddisfatto a pieno del servizio già offerto, spero soltanto di dare qualche spunto in più perché sembra che stiate chiedendo questo. Grazie di aver chiesto.
Hamburger vegetali di legumi
vorrei più pesce
piatti freddi con formaggio senza carne, piatti vegetariani che non contengano glutine
Seitan, udon alle verdure, parmigiana
hummus, burger vegetali, torte salate con dentro anche degli alimenti proteici (tipo tofu)
Buckwheat would be great. Something to replace the salads (sorry, salads are really bad), maybe add some ingredients and remove carrots from them
khakzad
Tofu cucinato bene e non semplicemente buttato nel piatto. Seitan. Legumi.
tempeh, yogurt vegano, tofu
cous cous con verdure, lasagne vegetariane, hummus
Secondi più elaborati con proteine e non solo contorni
Not necessarily vegan, but I and many more students would be grateful if meat was provided halal. Furthermore, even if some dishes do not include pork, we always have to ask if it is prepared with alcohol - which is sometimes not indicated online, and workers have to invest more time into answering our question. It would be easiest if there was some sticker/explanation plate in front of every dish (written in Italian and English language) which indicates if alcohol is present or not. Furthermore, I would be grateful if apple vinegar is provided, as currently, only vine one is available in Mensa. Thank you for your consideration.
pesce in varie forme, non solo surgelati
pure, verdura cotta,
Piu che piatti diversi, gradirei una maggiore attenzione nella preparazione di alcuni piatti, non sempre basta mescolare gli ingredienti
Tempeh, seitan
cetrioli

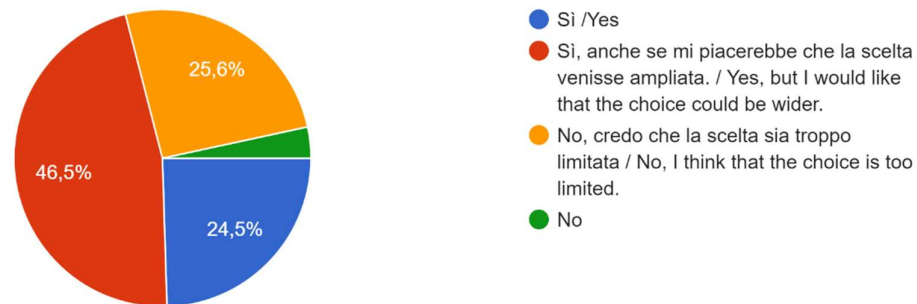
In generale, più piatti vegani
Dolci o merendine non confezionati
Piatti con legumi
legumi
Versioni di piatti già proposti in mensa senza l'aggiunta di carne/formaggi (ad es. insalate senza tonno o prosciutto). Altri piatti anche tradizionali italiani a base di verdure, legumi ecc.
Ad eccezione delle giornate in cui c'è il pesce, mi piacerebbe trovare più alternative vegetali come le polpette di soia che sono davvero molto buone! Nelle varie torte salate mi piacerebbe ci fossero più alternative senza lattosio, dato che praticamente tutte hanno invece parecchio formaggio.
carbonara, tagliata, riso cantonese, stinco
Riso con verdure, cous cous e cereali simili, proteine vegetali come hamburger e polpette di legumi, tofu
Riso alla cantonese (solo con verdure/uova)
Sarebbe bello vedere meno carne in generale, spesso bisogna aspettare per avere una semplice margherita. Le polpette veg non sono male, ma non c'è per forza bisogno di usare il tofu, nella tradizione italiana ci sono quelle di melanzane, si possono fare i falafel. Ci sono tante opzioni "tradizionali". Invece nella comunità vegana/vegetariana sono molto apprezzate le cotolette, le crocchette, i cordonbleu di soia. Anche i ravioli di sole verdure sono un'ottima scelta. Per essere chiaro, io sono soddisfatto a pieno del servizio già offerto, spero soltanto di dare qualche spunto in più perché sembra che stiate chiedendo questo. Grazie di aver chiesto.
Hamburger vegetali di legumi
vorrei più pesce
piatti freddi con formaggio senza carne, piatti vegetariani che non contengano glutine
Seitan, udon alle verdure, parmigiana
hummus, burger vegetali, torte salate con dentro anche degli alimenti proteici (tipo tofu)
Buckwheat would be great. Something to replace the salads (sorry, salads are really bad), maybe add some ingredients and remove carrots from them
khakzad
Tofu cucinato bene e non semplicemente buttato nel piatto. Seitan. Legumi.
tempeh, yogurt vegano, tofu
cous cous con verdure, lasagne vegetariane, hummus
Secondi più elaborati con proteine e non solo contorni
Not necessarily vegan, but I and many more students would be grateful if meat was provided halal. Furthermore, even if some dishes do not include pork, we always have to ask if it is prepared with alcohol - which is sometimes not indicated online, and workers have to invest more time into answering our question. It would be easiest if there was some sticker/explanation plate in front of every dish (written in Italian and English language) which indicates if alcohol is present or not. Furthermore, I would be grateful if apple vinegar is provided, as currently, only vine one is available in Mensa. Thank you for your consideration.

pesce in varie forme, non solo surgelati
pure, verdura cotta,
Piu che piatti diversi, gradirei una maggiore attenzione nella preparazione di alcuni piatti, non sempre basta mescolare gli ingredienti
Tempeh, seitan
cetrioli
In generale, più piatti vegani
Dolci o merendine non confezionati
Piatti con legumi
legumi
Versioni di piatti già proposti in mensa senza l'aggiunta di carne/formaggi (ad es. insalate senza tonno o prosciutto). Altri piatti anche tradizionali italiani a base di verdure, legumi ecc.
Ad eccezione delle giornate in cui c'è il pesce, mi piacerebbe trovare più alternative vegetali come le polpette di soia che sono davvero molto buone! Nelle varie torte salate mi piacerebbe ci fossero più alternative senza lattosio, dato che praticamente tutte hanno invece parecchio formaggio.
Dolci o merendine non confezionati
Piatti con legumi
legumi
Versioni di piatti già proposti in mensa senza l'aggiunta di carne/formaggi (ad es. insalate senza tonno o prosciutto). Altri piatti anche tradizionali italiani a base di verdure, legumi ecc.
Ad eccezione delle giornate in cui c'è il pesce, mi piacerebbe trovare più alternative vegetali come le polpette di soia che sono davvero molto buone! Nelle varie torte salate mi piacerebbe ci fossero più alternative senza lattosio, dato che praticamente tutte hanno invece parecchio formaggio.

Per quanto concerne l'offerta del servizio Esu, il 71% delle risposte dichiara complessiva soddisfazione in merito ad alimenti e pietanze a base proteica serviti. Il 29% rileva invece il desiderio di un ampliamento di tale offerta.

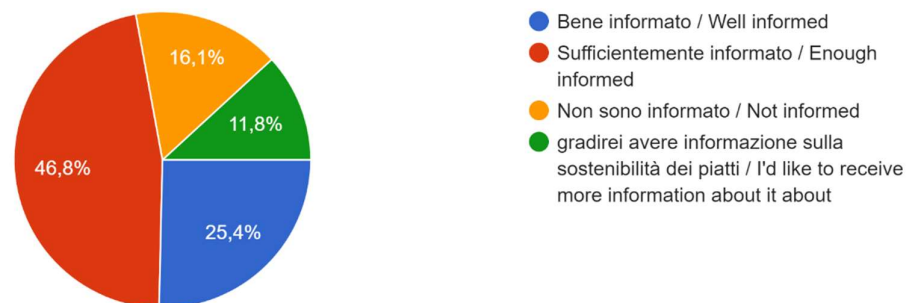
5. L'offerta della mensa di cibi con fonti proteiche diverse dalla carne ti sembra adeguata? Do you think the choice of protein foods (not derived from meat) on the restaurant menu is adequate?

355 risposte



6. Ritieni di essere informato sull'impatto ambientale e climatico del cibo che consumi? / Do you consider yourself informed on the environmental and climate impact of the food you consume?

355 risposte



SEZIONE 2

DATI PERSONALI NONCHÉ RELATIVI ALLA TIPOLOGIA DI UTENTE UNIVERSITARIO

La seconda sezione della ricerca esplora i dati personali degli intervistati nonché la tipologia di utente universitario fruitore.

Genere (domanda n. 7). Come sempre la gran parte degli studenti aderenti alla attività di customer è di sesso femminile: 70.1% donne, 26.5% uomini.

Nazionalità (domanda n. 8). La nazionalità degli interessati è per l'84.5% italiana, per il 12.4% extra-europea e per il 3.1 intra-europea.

Provenienza (domanda n. 9). Per il 14.4% gli studenti e le studentesse partecipanti all'indagine provengono dalla provincia veneziana (residenti in essa), per 31.3% dalla provincia veneta; un buon 47.6% arriva da altre regioni italiane Veneto escluso, il 6.8% ha origine estera.

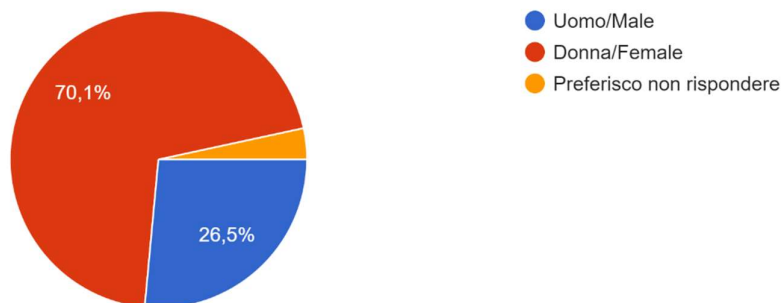
Status, da intendersi in termini di caratteristiche relative al diritto allo studio universitario (domanda n. 10). Il 71.5% consiste in studenti e studentesse borsisti o idonei alla borsa di studio, il 25.1% è formato da non idonei alla borsa, una minima parte (3.1%) include altre tipologie di status, mentre, tra gli intervistati, gli iscritti in mobilità internazionale si attestano nello 0.3% e i residenti in foresterie si quantificano allo 0% (non quantificati dal sistema).

Tipo di corso cui gli interessati sono iscritti (domanda n. 11). Al 66.8% troviamo le lauree triennali, al 32.7%, invece, le lauree magistrali, mentre il restante dato dello 0.5% è rappresentato da studenti frequentanti i cicli unici, i dottorati, i master e le altre tipologie di corsi.

Iscritti (domanda n. 12), da intendersi a quale degli Atenei disponibili nell'offerta veneziana. Università (Ca' Foscari ed IUAV) 95.2%, A.F.A.M. (Alta Formazione Artistica e Musicale, cioè Accademia di BB. AA. e Conservatorio di musica) 4.5%.

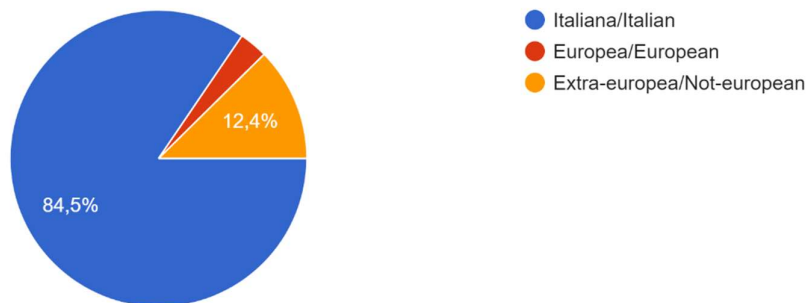
7. Sesso/Gender

355 risposte



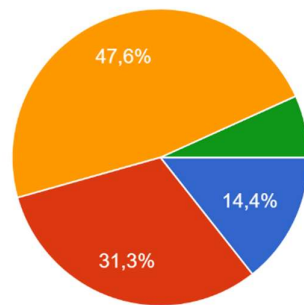
8. Nazionalità/Nationality

355 risposte



9. Provenienza/Provenance

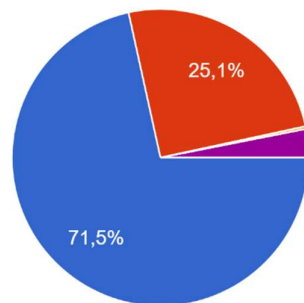
355 risposte



- Venezia/Venice
- Altra provincia del Veneto/Other province of Veneto
- Altra regione (Veneto escluso)/Other region (excluding Veneto)
- Estero/Abroad

10. Status

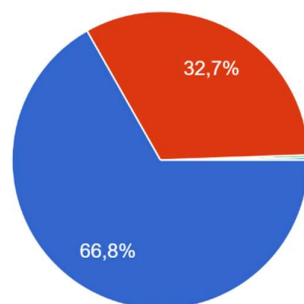
355 risposte



- Studente borsista (o idoneo alla borsa)/Scholarship holder student (or eligible)
- Studente non idoneo/Not eligible student
- Studente in mobilità internazionale/International exchange student
- Foresteria/Guesthouse
- Altro/Other

11. Tipo di corso/Type of course

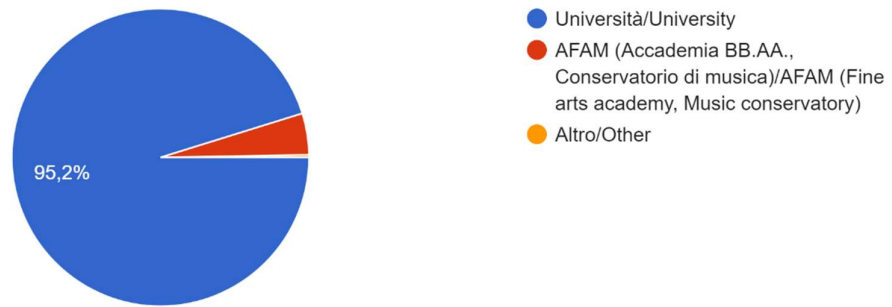
355 risposte



- Triennale/Bachelor
- Magistrale/Postgraduate (Master)
- Ciclo unico/Equivalent to a postgraduate degree
- Dottorato/PhD
- Master/Italian Master (not to be confused with the Master degree)
- Altro/Other

12. Iscritto/Enrolled

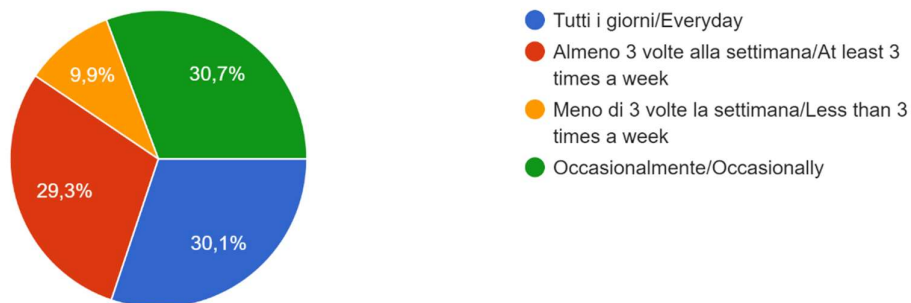
355 risposte



SEZIONE 3 DATI RELATIVI ALLA TIPOLOGIA DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO

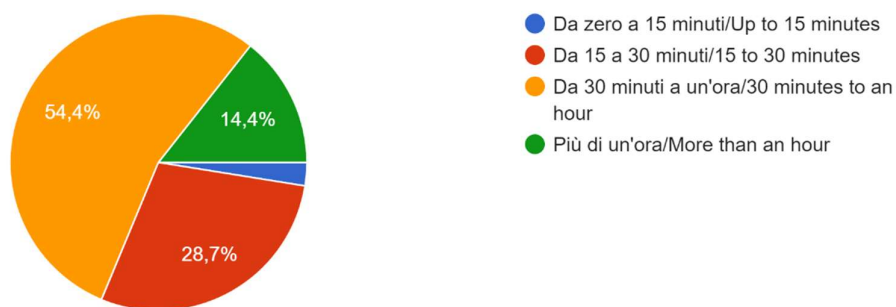
13. Con quale frequenza accedi al servizio di ristorazione?/How often do you go to RistorESU?

355 risposte



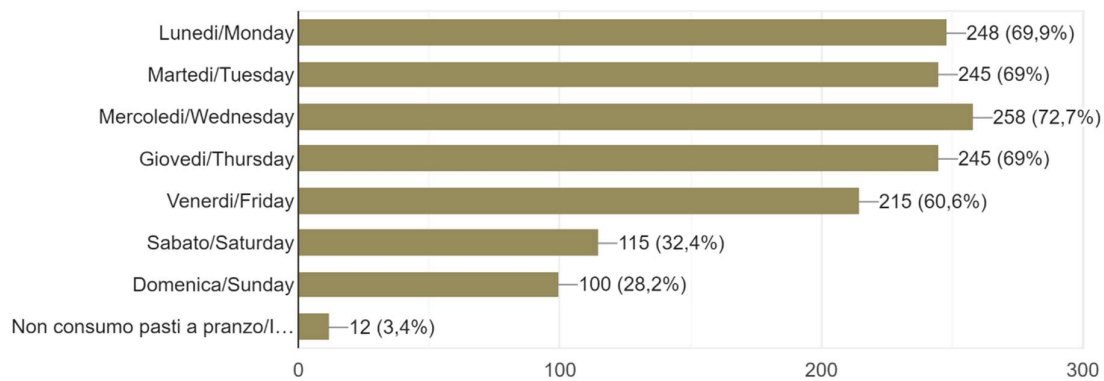
14. Di quanto tempo disponi mediamente per la tua pausa pranzo?/How much time do you have for your lunch break?

355 risposte



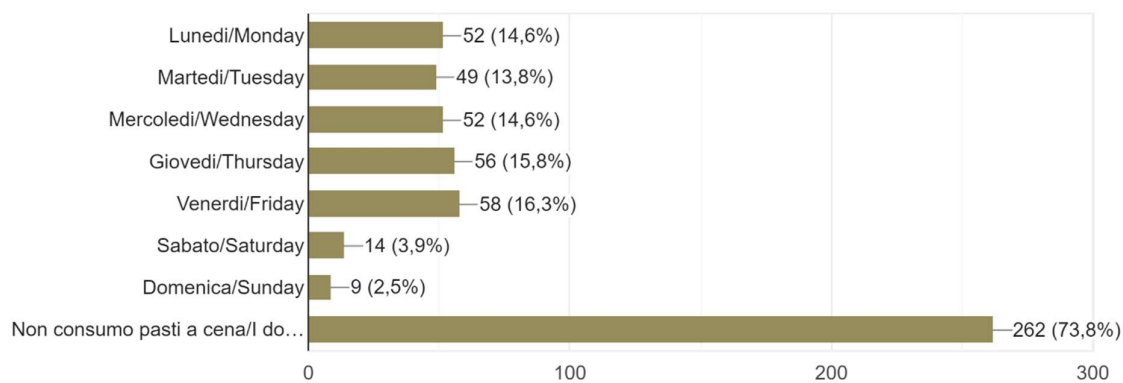
15. Quando consumi i pasti a pranzo?/When do you have lunch at RistorEsu?

355 risposte



16. Quando consumi i pasti a cena?/When do you have dinner at RistorESU?

355 risposte

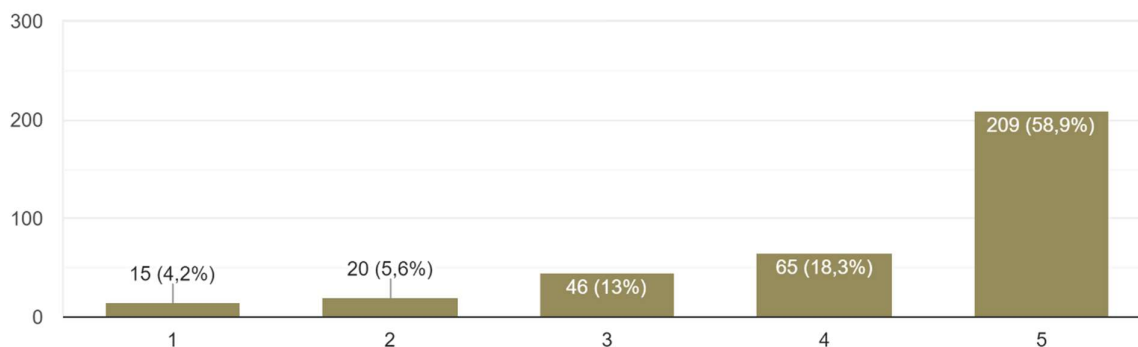


SEZIONE 4 FATTORI RELATIVI AL PASTO E ALLA STRUTTURA RISTORATIVA

17. Quanto ti interessano, in una scala da 1 a 5, i seguenti fattori relativi al tuo pasto? (1=min, 5=max)/How much do you care about the following factors regarding your meals on a scale of 1 to 5? (1=min, 5=max)

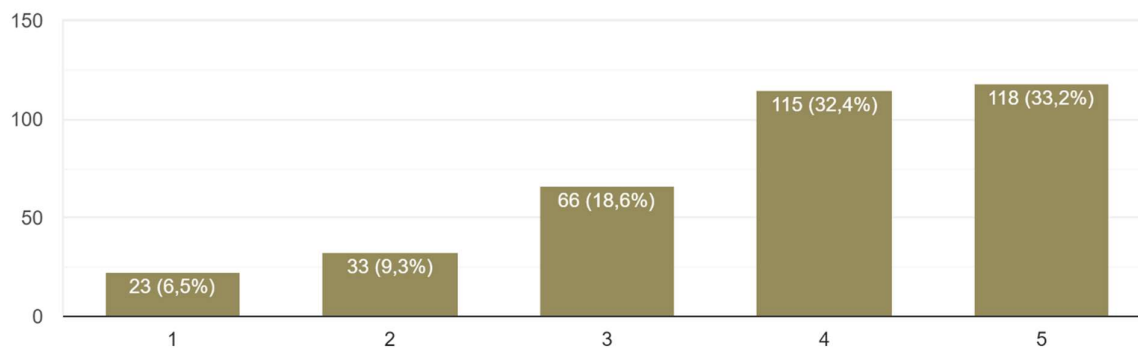
Qualità generale del cibo

355 risposte



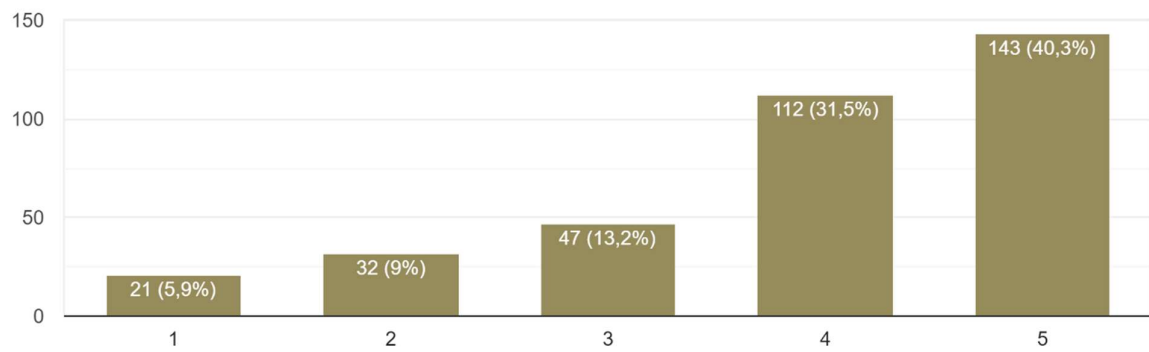
Quantità per porzione

355 risposte



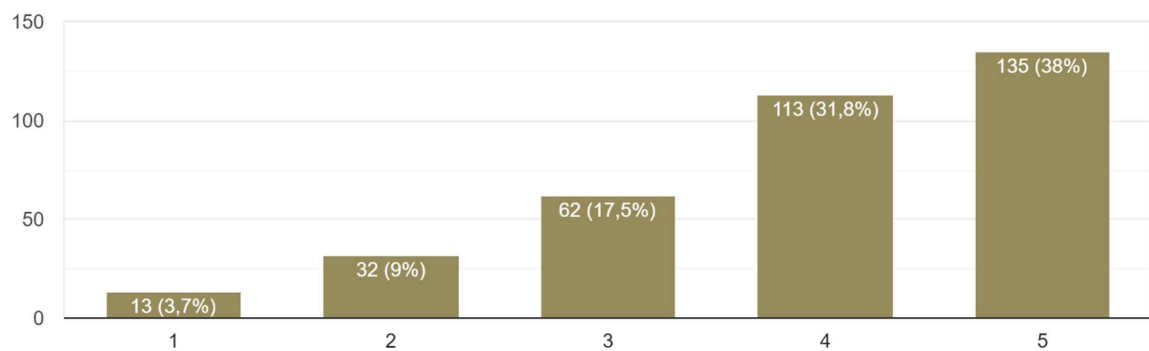
Rapporto qualità/prezzo

355 risposte



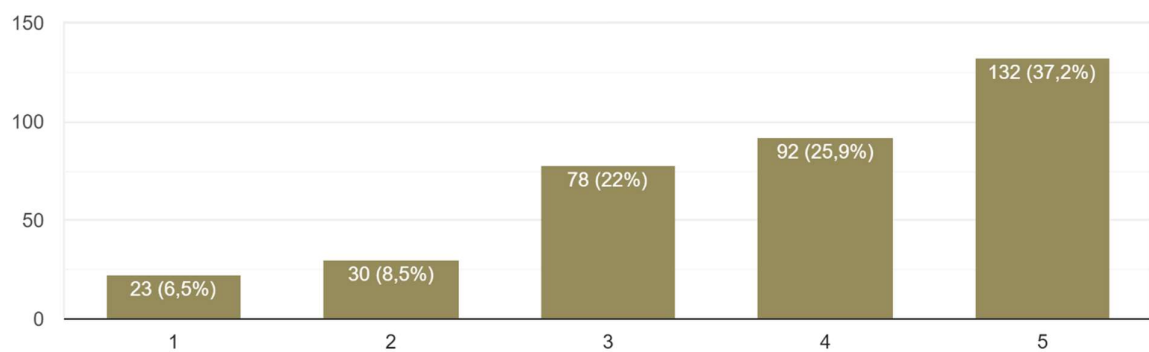
Variabilità del menù settimanale

355 risposte



Disponibilità delle pietanze indicate dal menù per l'intero orario di apertura

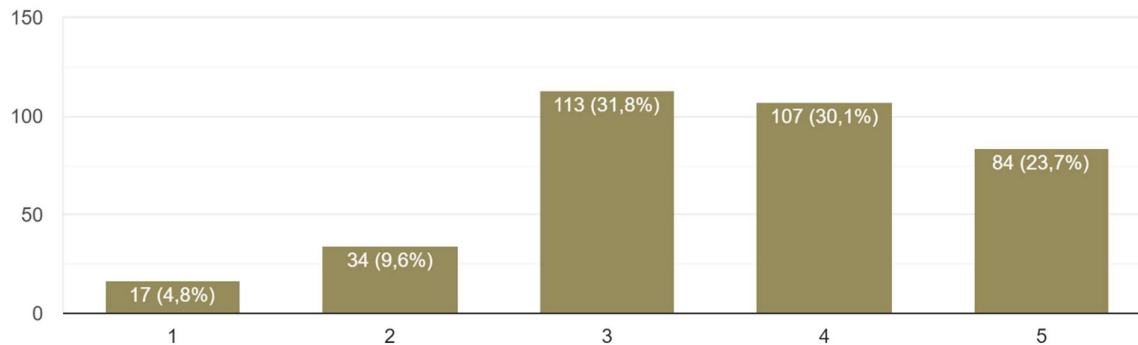
355 risposte



18. Quanto ti interessano, in una scala da 1 a 5, i seguenti fattori relativi alla struttura? (1=min, 5=max)/How much do you care about the following factors regarding your RistorESU, on a scale of 1 to 5? (1=min, 5=max)

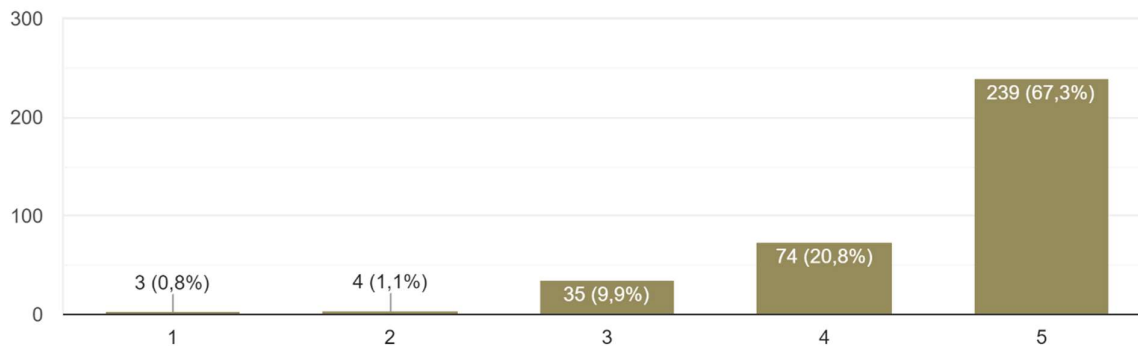
Aspetto dei locali

355 risposte



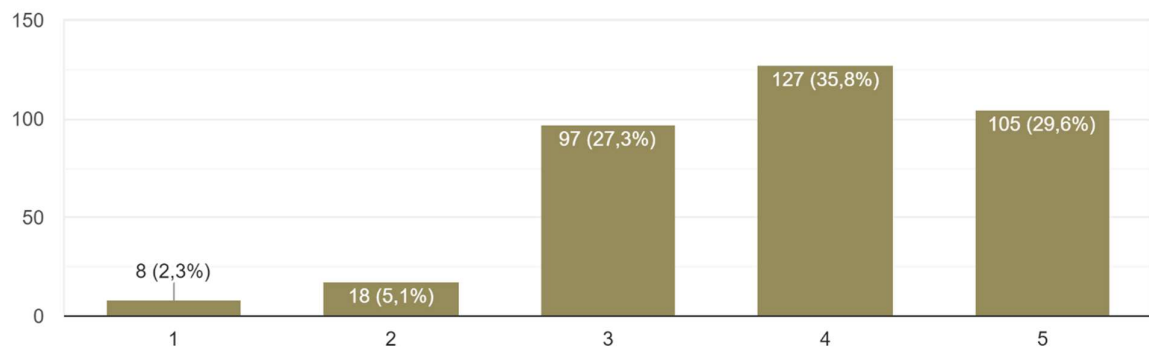
Pulizia dei locali-igiene

355 risposte



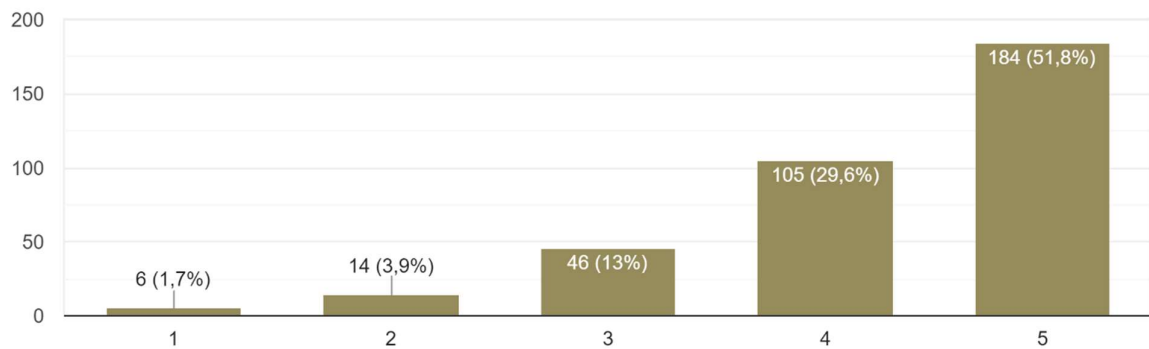
Tempi di attesa

355 risposte



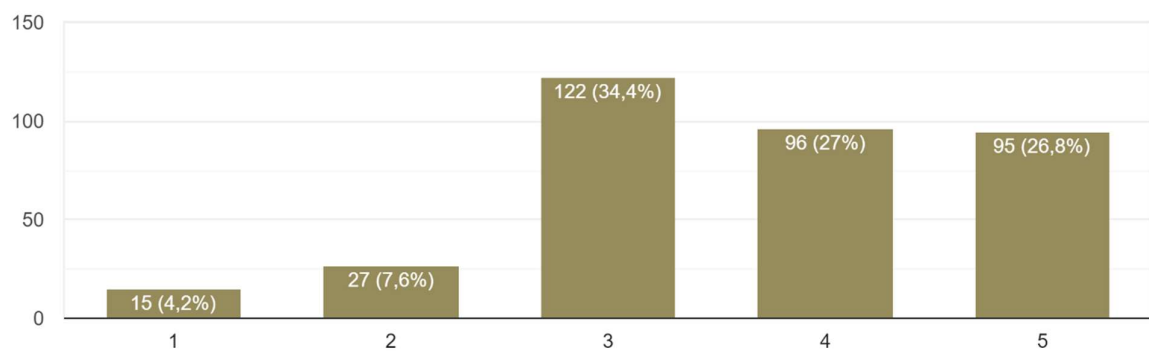
Disponibilità di posti a sedere

355 risposte



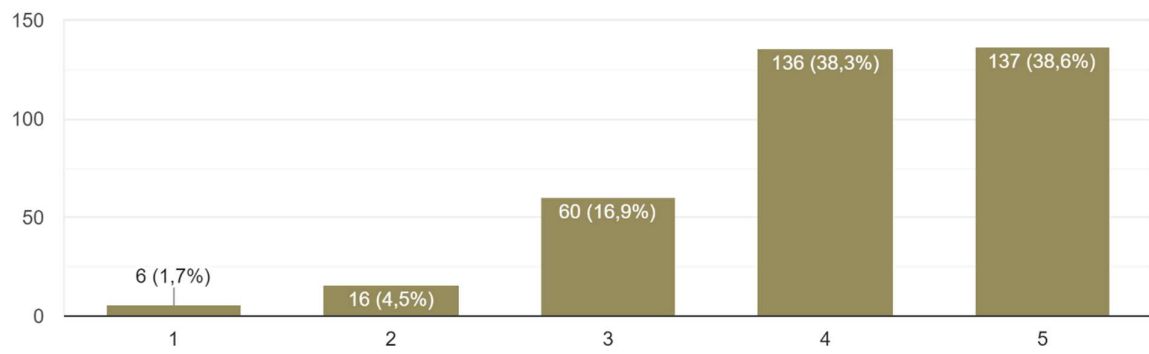
Tempo necessario per raggiungere la RistoESU

355 risposte



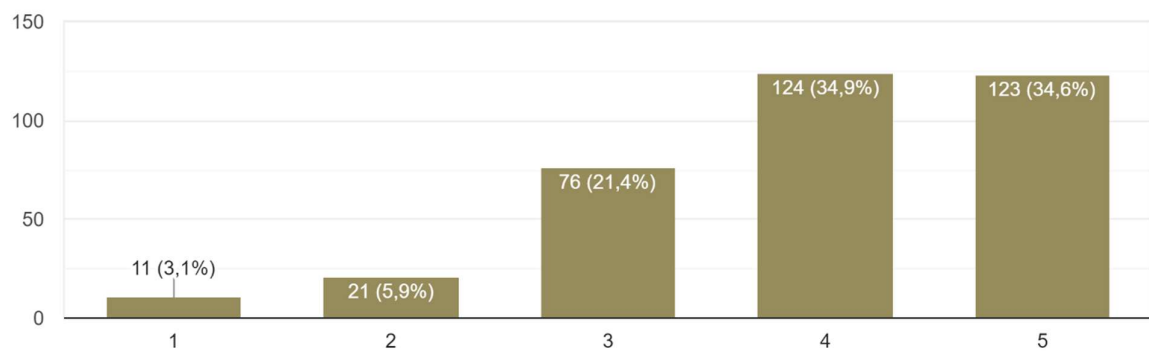
Cortesia del personale

355 risposte



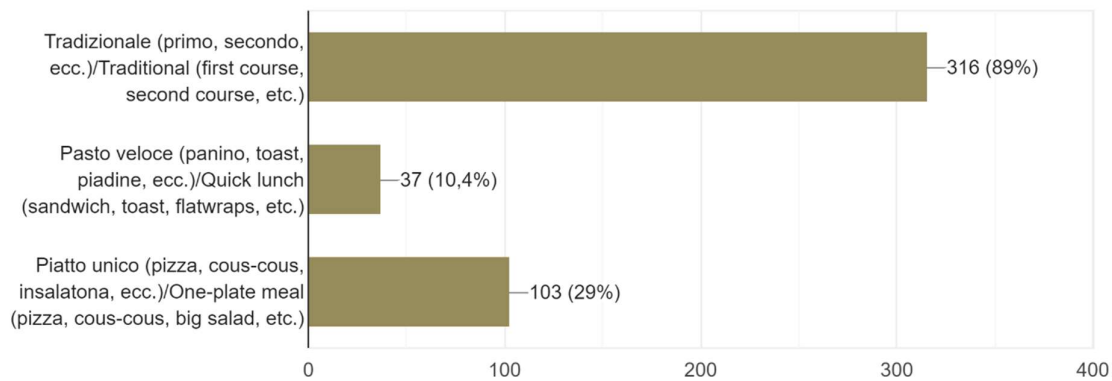
Facilità di accesso alle info sul servizio / Ease of access to information

355 risposte



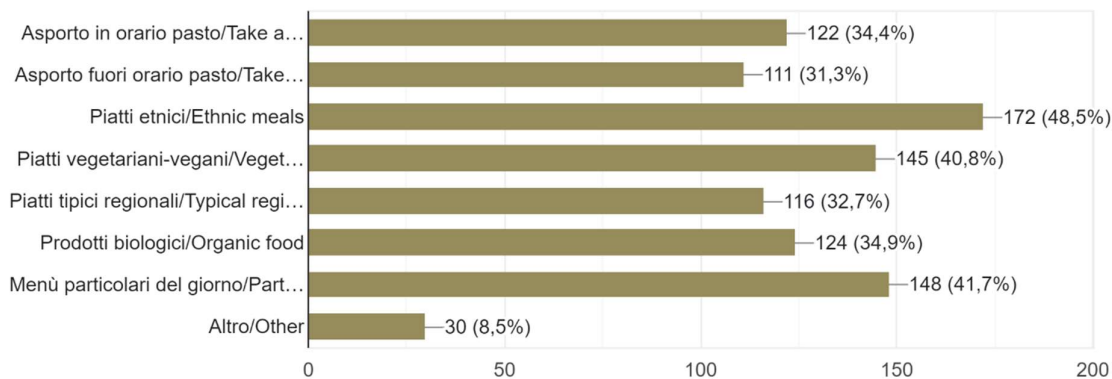
19. Quale tipologia di pasti si addice maggiormente alle tue esigenze? -scelta multipla-/Which types of meals best suit your needs? -multiple choice-

355 risposte



20. Quale innovazione gradisci nel servizio ristorazione? -scelta multipla-/What innovation would you like in your RistoESU? -multiple choice-

355 risposte

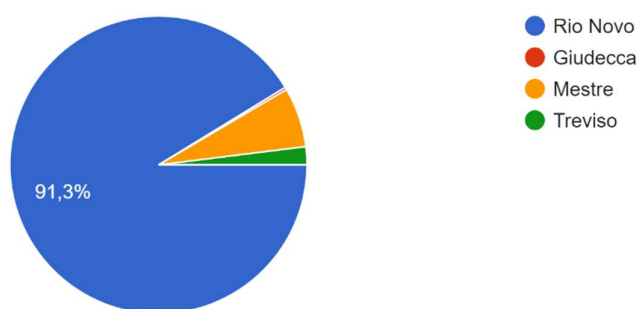


SEZIONE 5 VALUTAZIONE ASSEGNATA AI DIFFERENTI FATTORI

La maggior parte dell'utenza partecipante al sondaggio (91.3%) fruisce della mensa di Rio Novo sita in centro storico; il 6.5% fa riferimento al servizio convenzionato sito in Mestre nei pressi del Polo Universitario di Via Torino; il restante 2% si reca presso il servizio convenzionato nella sede distaccata di Treviso.

21. In quale punto di ristorazione ti rechi con maggior frequenza per consumare i tuoi pasti?/In which RistoESU do you most often go to eat your meals?

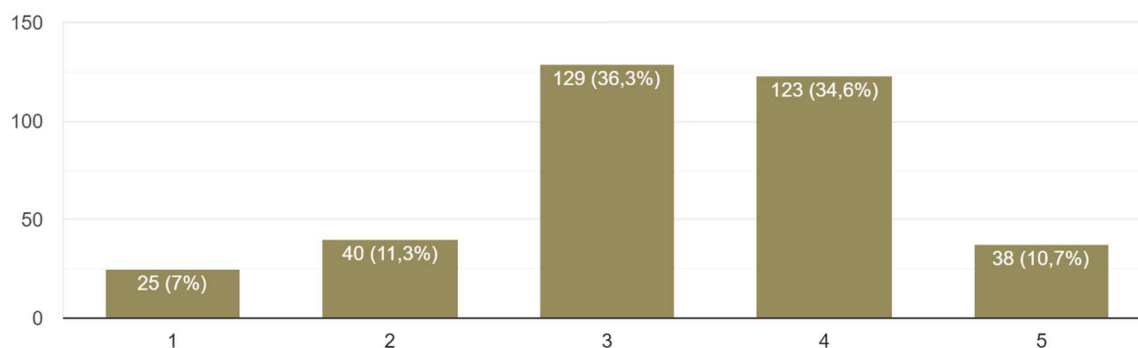
355 risposte



22. Quale voto assegni, in una scala da 1 a 5, ai seguenti fattori del pasto? (1=min, 5=max)/Which rating do you assign to the following factors regarding your meal, on a scale of 1 to 5? (1=min, 5=max)

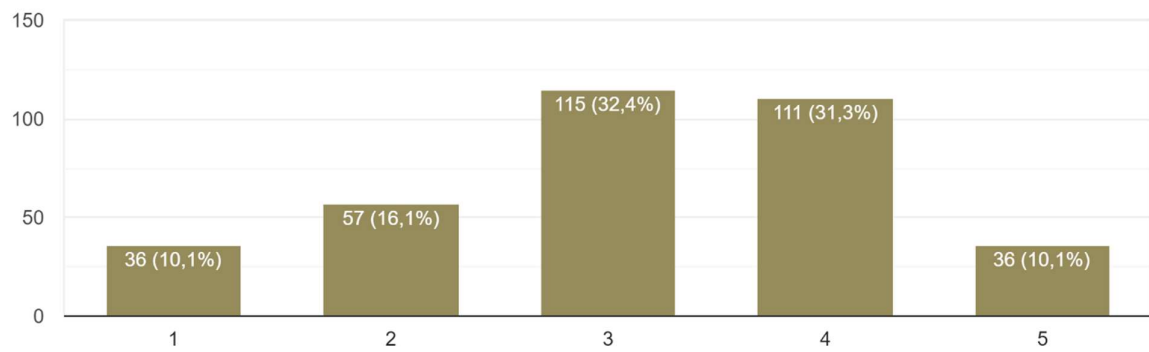
Qualità generale del cibo

355 risposte



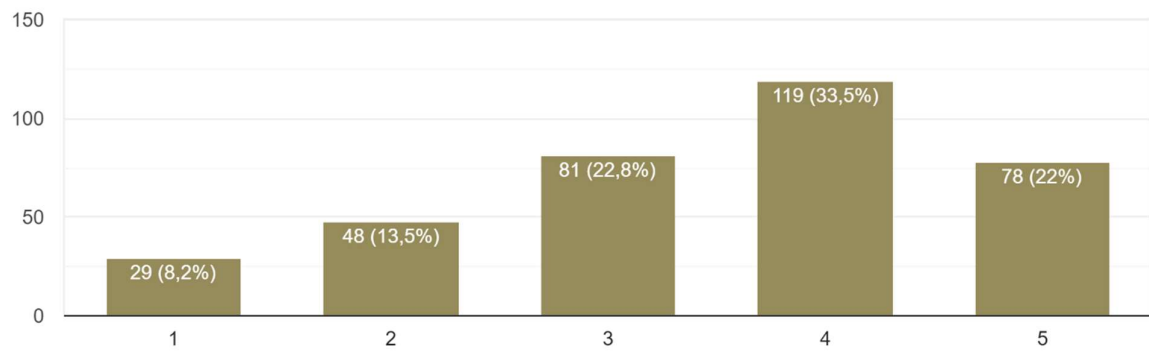
Quantità per porzione

355 risposte



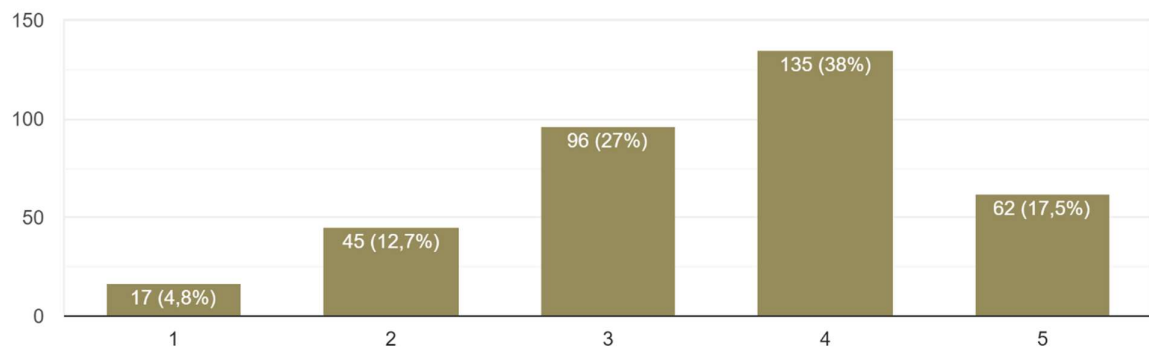
Rapporto qualità-prezzo

355 risposte



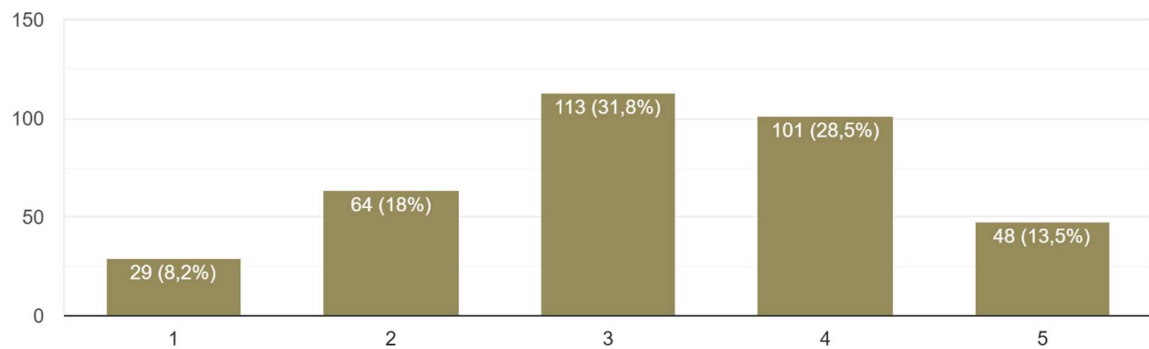
Variabilità del menù settimanale

355 risposte



Disponibilità delle pietanze indicate dal menù per l'intero orario di apertura

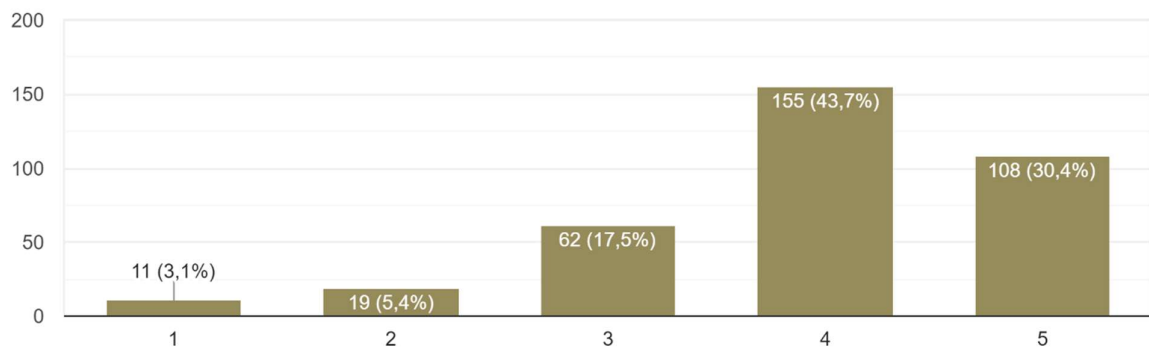
355 risposte



23. Quale voto assegna, in una scala da 1 a 5, ai seguenti fattori del tuo RistoESU? (1=min, 5=max)/Which rating do you assign to the following factors regarding your RistoESU

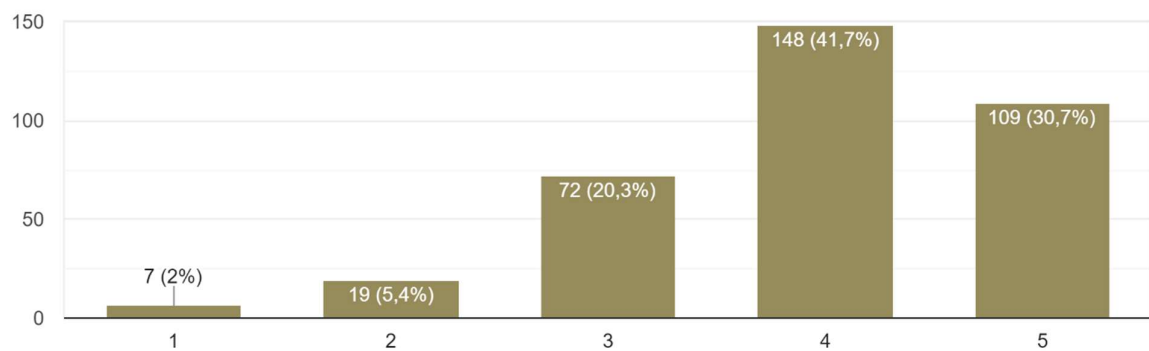
Aspetto dei locali (ambiente accogliente)

355 risposte



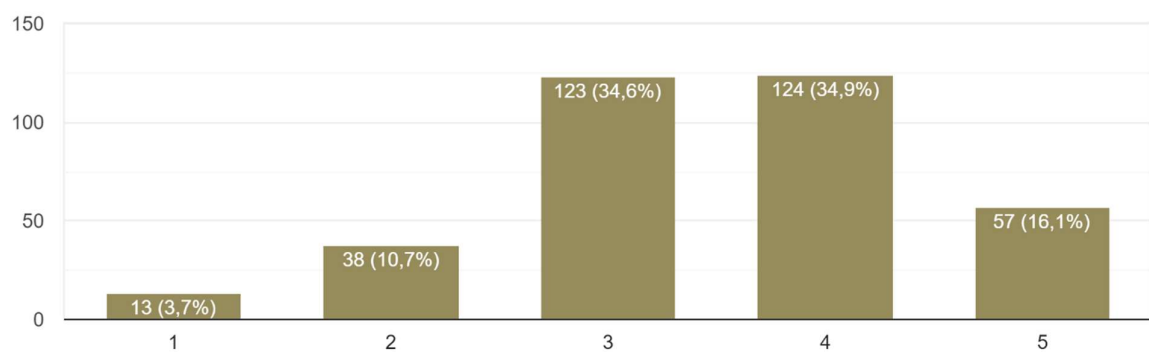
Pulizia dei locali - igiene

355 risposte



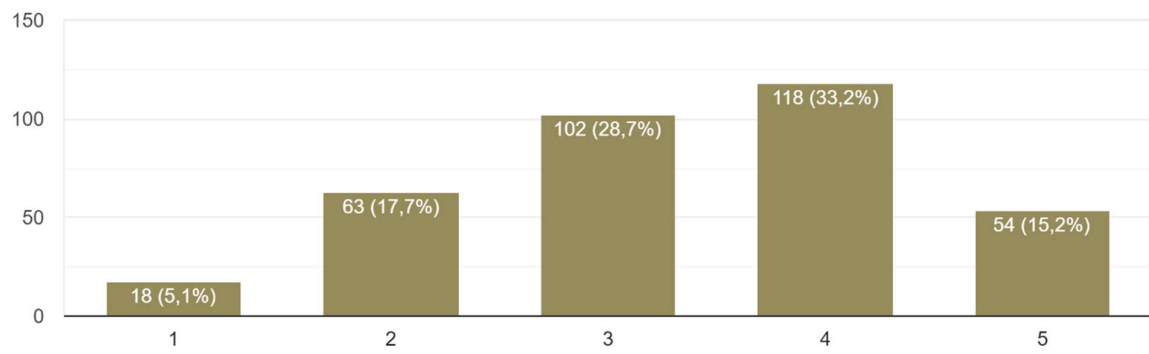
Tempi di attesa

355 risposte



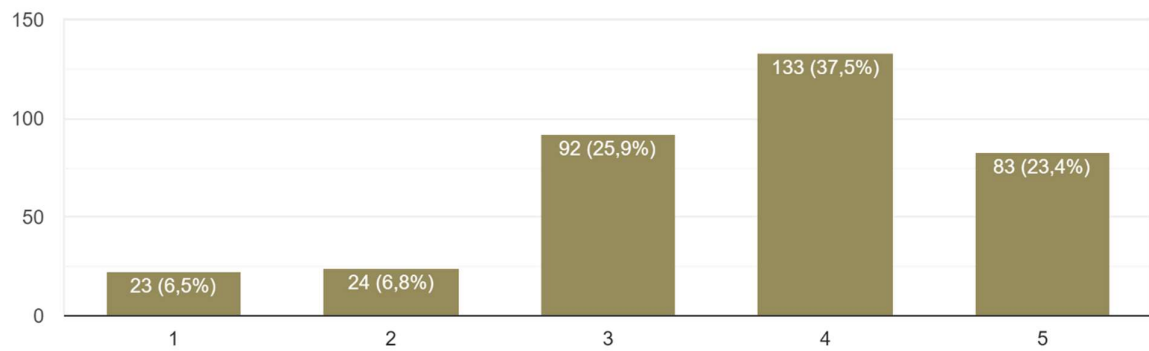
Disponibilità di posti a sedere

355 risposte



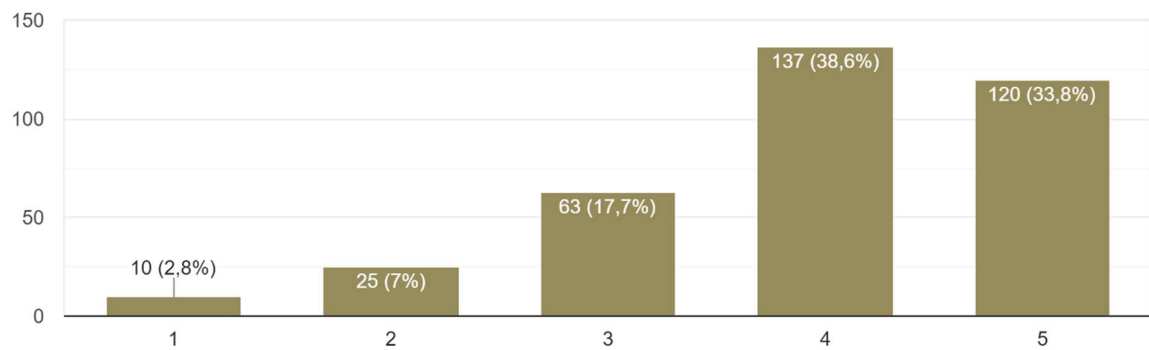
Tempo necessario per raggiungere la RistoESU

355 risposte



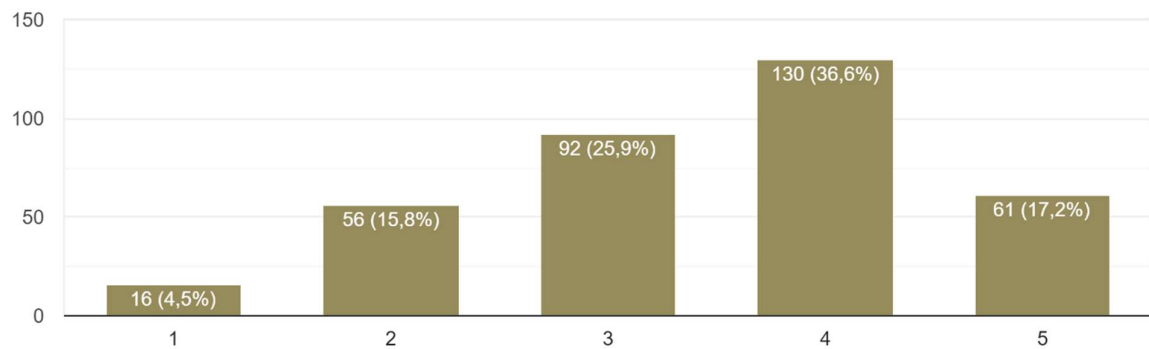
Cortesia del personale

355 risposte



Facilità di accesso alle info sul servizio

355 risposte



24. Quale voto assegni, in una scala da 1 a 5, complessivamente al tuo RistoESU (1=min, 5=max)/Which rating do you assign to your RistoESU in total, on a scale of 1 to 5? (1=min, 5=max)

Giudizio complessivo

355 risposte

