

REPORT

CUSTOMER
SATISFACTION -
SERVIZIO
RISTORAZIONE

NUMERO RISPOSTE	PERIODO	TESTO (IT)	TESTO (ENG)
Versione italiana (1.028) e versione inglese (209) per un totale di 1.237 risposte	23/06/2023-31/07/2023		

ATTIVITA'	STATO	COMMENTI	
Elaborazioni grafiche dei risultati della survey	COMPLETATA	L'analisi dei risultati immediati della survey sono stati presentati nel Report intermedio.	26/09/23
Confronto dei voti medi con le survey degli anni passati	COMPLETATA	E' stato effettuato il confronto con i voti medi degli anni passati rispetto alla tipologia di pasto preferita dagli studenti, e alla qualità del servizio ristorazione.	31/10/23
Analisi testuale tramite Iramuteq	COMPLETATA	E' stata realizzata un'analisi testuale delle risposte "libere" degli studenti relative alla loro esperienza di utilizzo del servizio ristorazione.	31\10\23
Analisi statistica dei dati	COMPLETATA	L'analisi è stata arricchita - statisticamente - attraverso l'utilizzo dell'Indice di Importanza Relativa (IIR), il quale permette di identificare gli elementi ritenuti più o meno rilevanti.	31/10/23



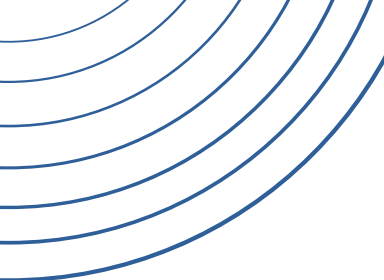
INDAGINE SULLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI DELLE MENSE ESU

Report finale - 10\2023



DIPARTIMENTO DI SCIENZE POLITICHE,
GIURIDICHE E STUDI INTERNAZIONALI
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA





INDICE DEL REPORT

Nelle successive pagine sono illustrati i risultati dell'Indagine sulla Soddisfazione degli Utenti, condotta a luglio 2023. L'analisi è il risultato di un processo partecipativo che ha coinvolto direttamente gli studenti, ed è stata condotta utilizzando le seguenti variabili demografiche: genere dei rispondenti e provenienza.

PAG. 3 - 13

- Nella **PRIMA PARTE** sono analizzati i dati demografici derivanti dall'Indagine, offrendo un'analisi comparativa con gli anni precedenti.



I dati demografici (genere, provenienza, status, frequenza di utilizzo) sono analizzati per l'anno di riferimento e in comparazione con gli anni precedenti (dal 2017 al 2023).

PAG. 14 - 24

- Nella **SECONDA PARTE** è analizzata la qualità percepita dei servizi offerti dall'ESU.



L'analisi dei dati provenienti dall'Indagine è condotta utilizzando l'Indice di Importanza Relativa (IIR) e mostra i risultati generali (sul totale delle risposte) e suddivisi per categorie nel caso di scostamenti significativi, mentre il confronto con gli anni precedenti è stato effettuato grazie alla comparazione dei giudizi medi dei rispondenti.

PAG. 25 - 43

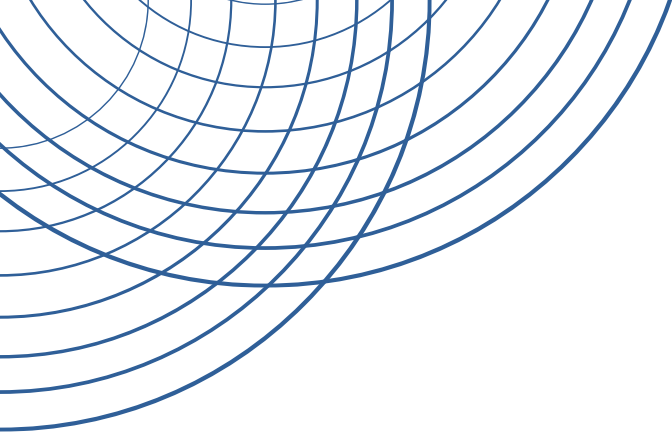
- Nella **TERZA PARTE** sono analizzati i nuovi focus introdotti quest'anno, relativi alla sostenibilità ambientale e sociale, la digitalizzazione, e la disponibilità a pagare degli utenti. Infine, vengono presentati alcuni risultati dell'analisi testuale condotta sulle risposte alla domanda aperta sull'esperienza nelle mense ESU.



L'analisi di questi dati è svolta grazie all'Indice di Importanza Relativa (IIR) e all'Analisi delle Corrispondenze (AC), che permette di visualizzare graficamente i punti di forza o le priorità strategiche dell'Esu.



PARTE 1 - ANALISI DEI DATI DEMOGRAFICI



Il questionario è stato somministrato
nel periodo dal 26\06 al 31\07\2023

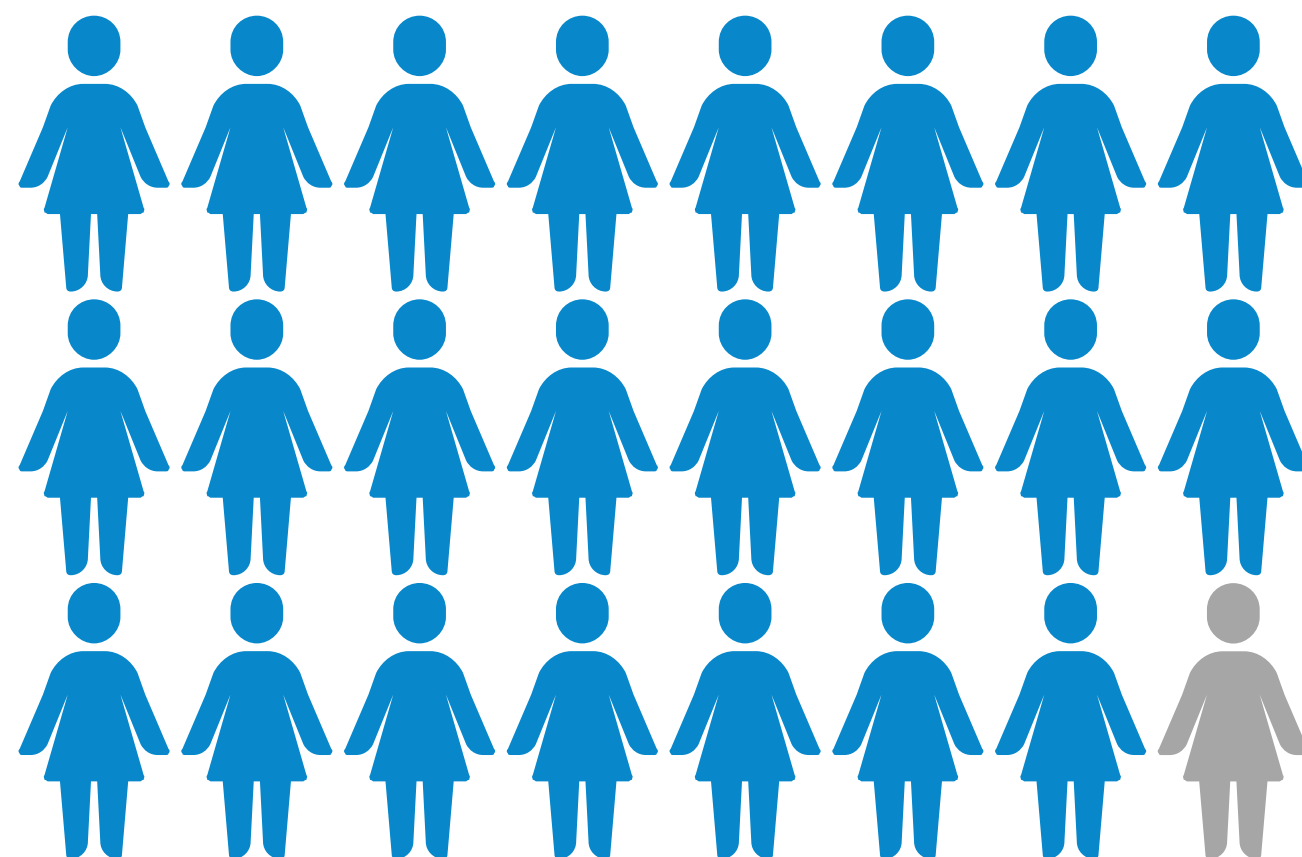
I rispondenti sono stati
1.237 (di cui 1.028 nella versione
italiana e 209 nella versione inglese).
Il numero di studenti che hanno
avuto accesso, almeno una volta, alle
mense informatizzate Esu è di 28.388
nel 2023.

**TASSO DI
RISPOSTA DEL
4,36%**



GENERE DEI RISPONDENTI

Alla survey hanno risposto 1.237 persone, di cui*:



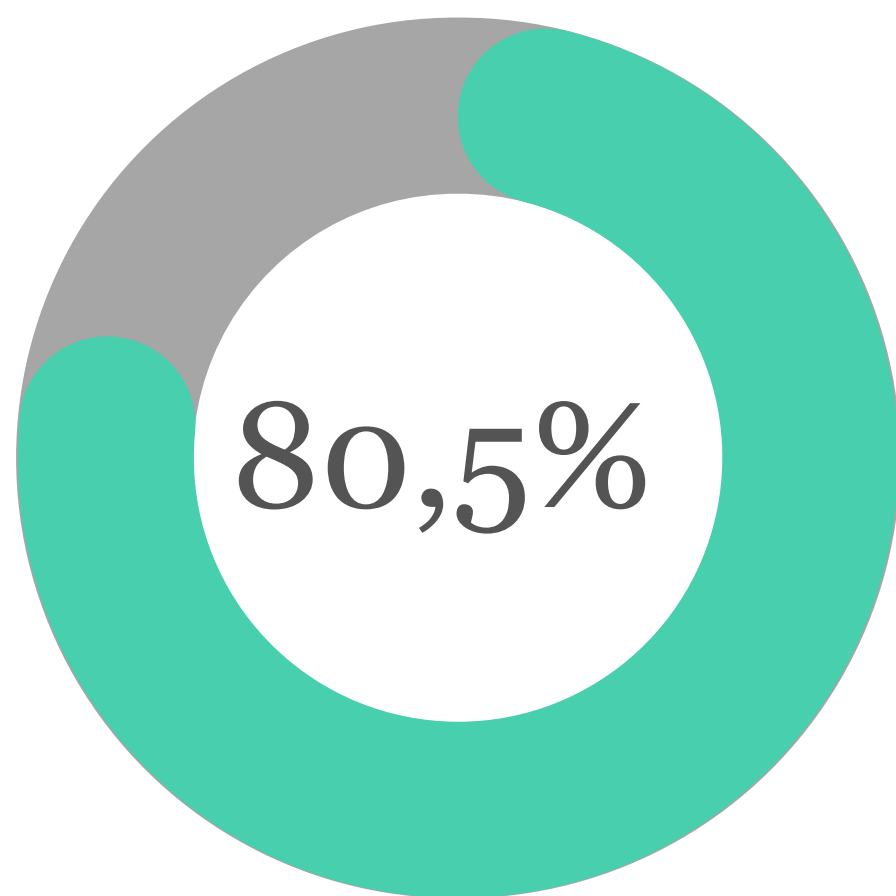
48,2% UOMINI



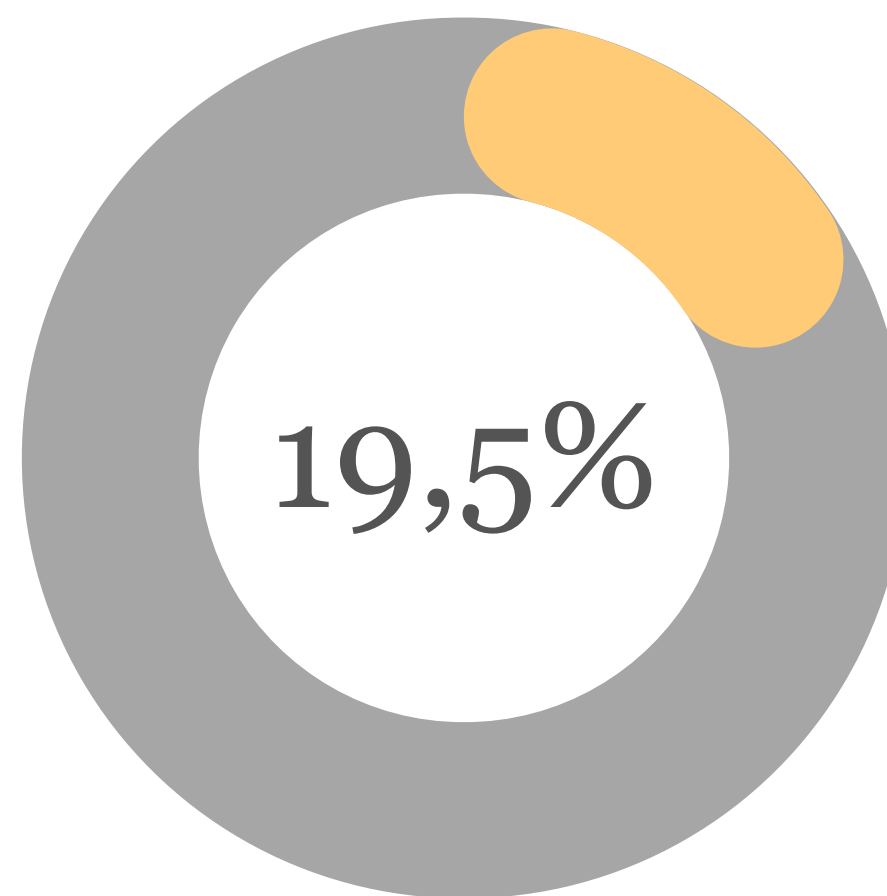
51% DONNE

lo 0,8% dei rispondenti non ha risposto a questa domanda

PROVENIENZA DEI RISPONDENTI



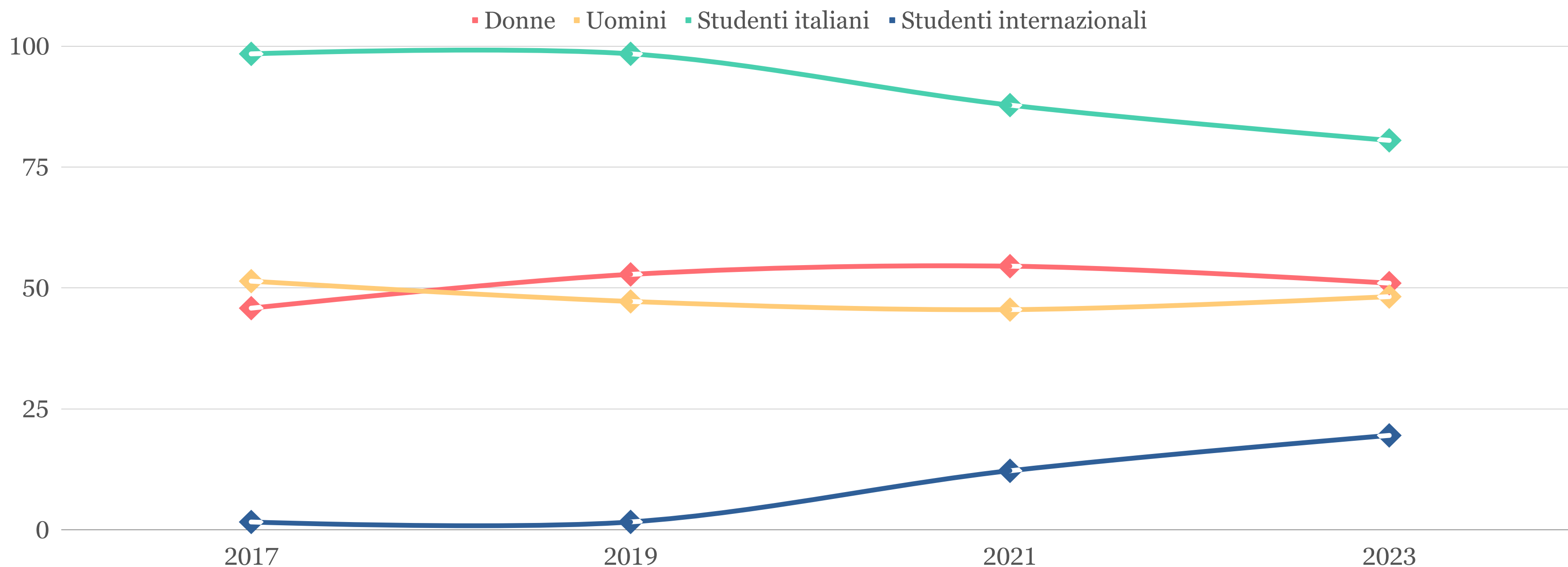
**STUDENTI
ITALIANI**



**STUDENTI
INTERNAZIONALI**

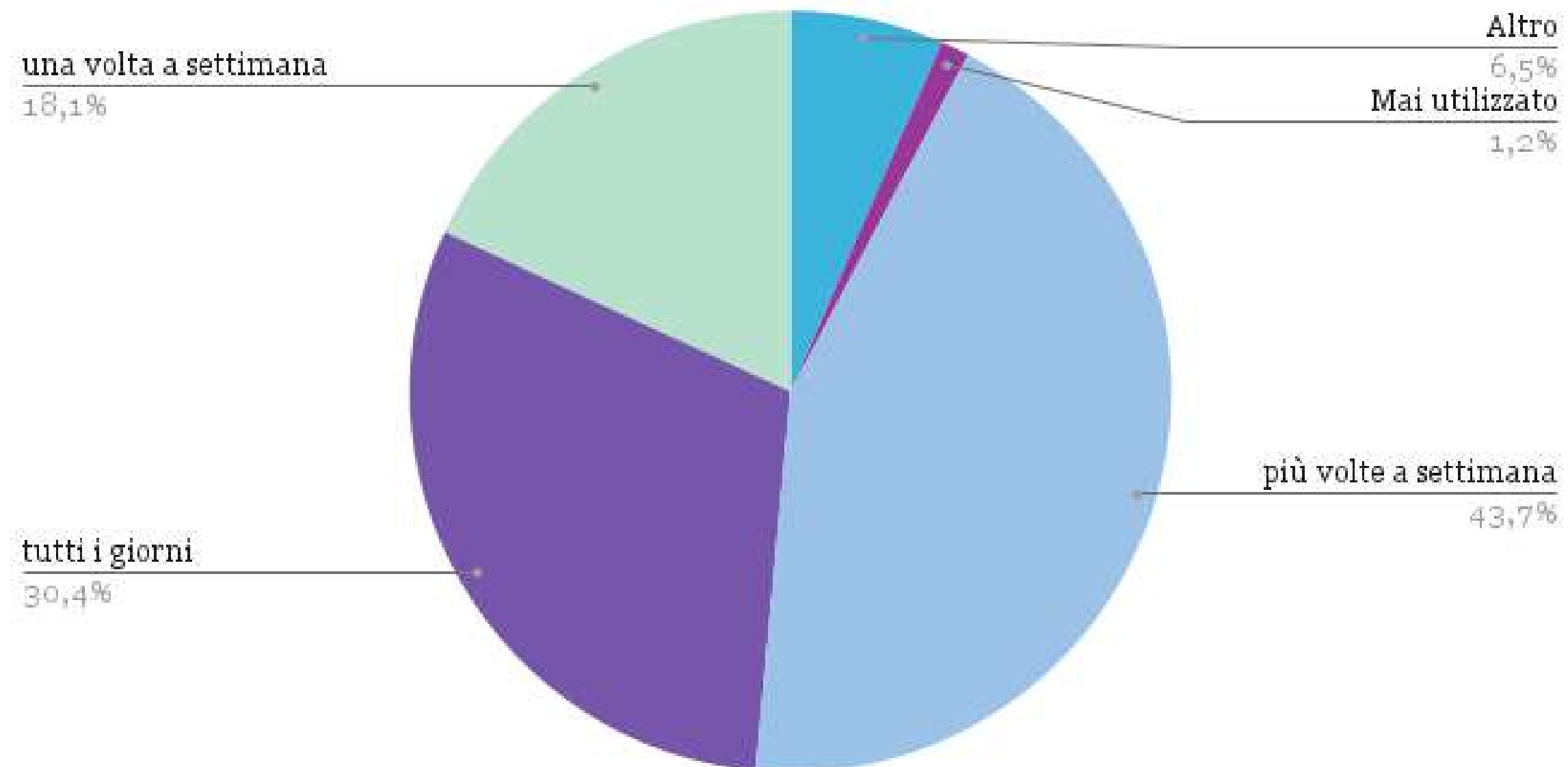
TREND STORICO DEI RISPONDENTI (VALORE %)

Cresce in % il numero di studenti internazionali che hanno risposto alla survey rispetto agli anni passati, mentre diminuisce quello degli studenti italiani. Si mantiene stabile il rapporto di genere, con una leggera prevalenza di donne.



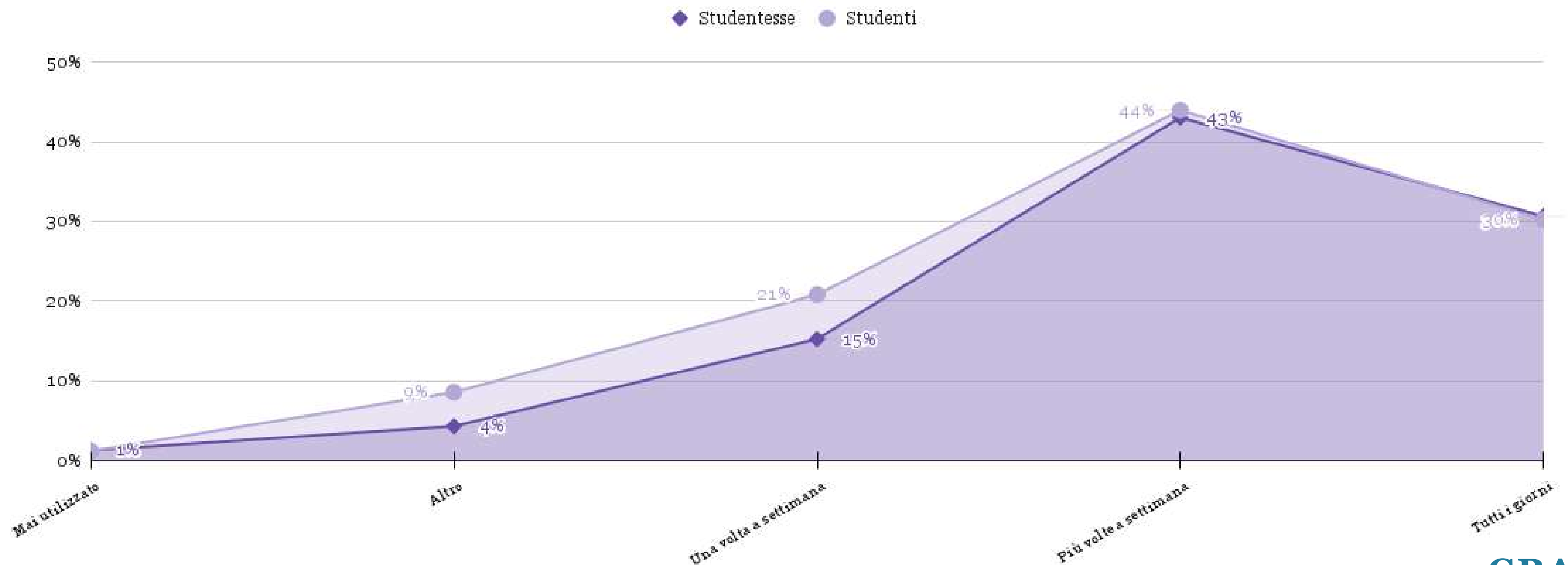
FREQUENZA DI UTILIZZO

I rispondenti dichiarano, per la maggior parte, di recarsi in mensa più volte a settimana (43,7%) e, a seguire, tutti i giorni (30,4%) o una volta a settimana (18,1%). Sono pochi, invece, gli studenti che utilizzano il servizio saltuariamente («altro»), o che non l'hanno mai utilizzato, che hanno risposto al questionario.



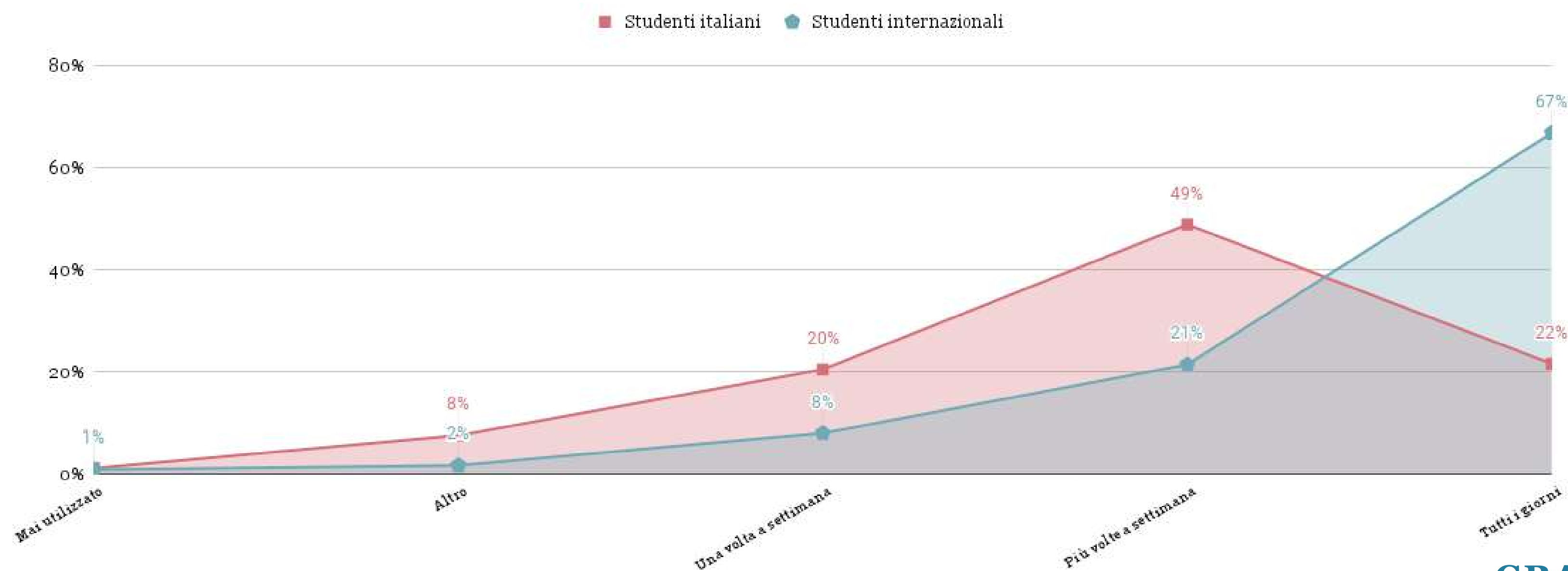
FREQUENZA DI UTILIZZO RISPETTO AL GENERE

Il seguente grafico (n.3) mostra le risposte alla domanda sulla frequenza di utilizzo, in base al genere dichiarato dagli studenti (Uomo\Donna), e in valore percentuale sul totale di risposte ottenute da ciascun gruppo. La percentuale più elevata di studentesse e di studenti (sul totale) sostiene di recarsi in mensa «più volte la settimana» (il 44% degli studenti e il 43% delle studentesse). Le scelte più comuni sono state, a seguire, «tutti i giorni» (30%) e «una volta a settimana» (21% degli studenti e 15% delle studentesse).

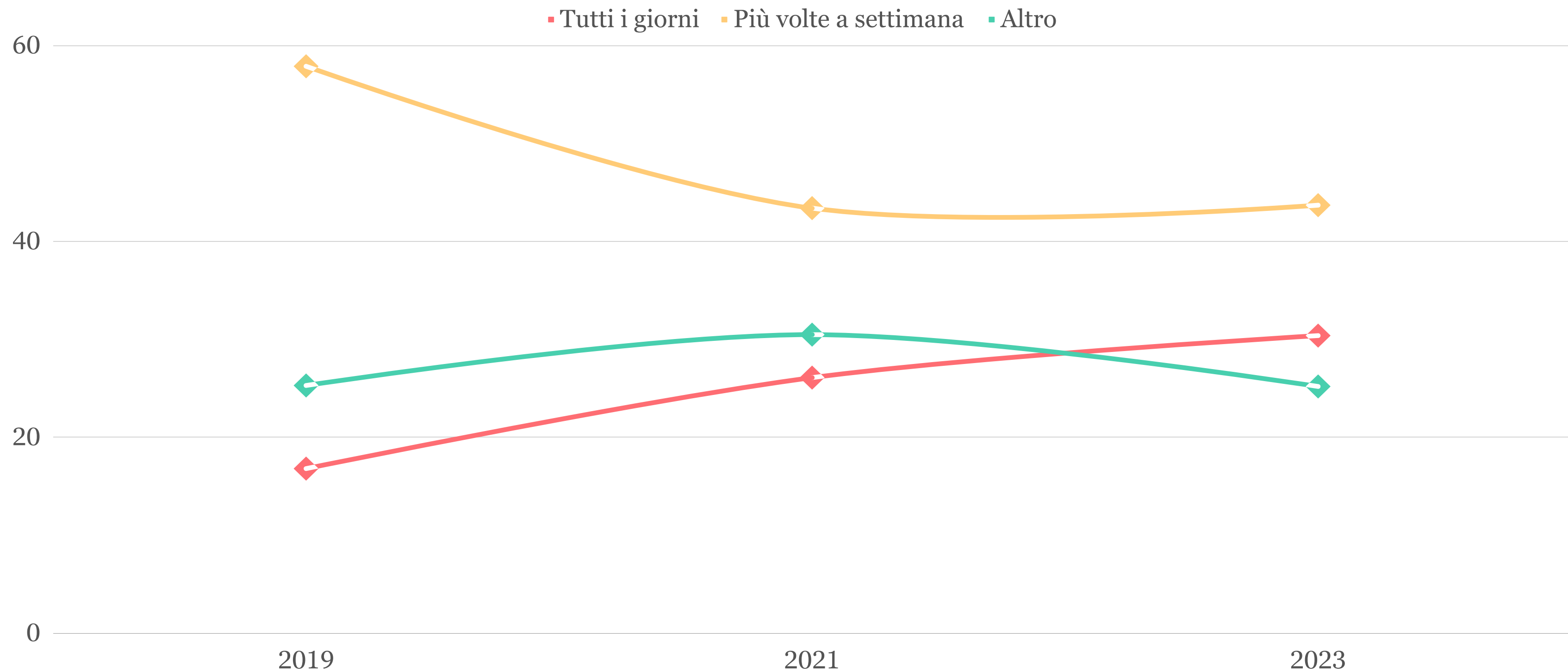


FREQUENZA DI UTILIZZO RISPETTO ALLA PROVENIENZA

Il seguente grafico mostra le risposte alla domanda sulla frequenza di utilizzo, in base alla provenienza degli studenti (Italia o Estero), e in valore percentuale sul totale di risposte ottenute da ciascun gruppo. Il 67% degli studenti internazionali afferma di recarsi in mensa giornalmente, contro il 22% degli italiani, che risponde maggiormente «più volte a settimana».

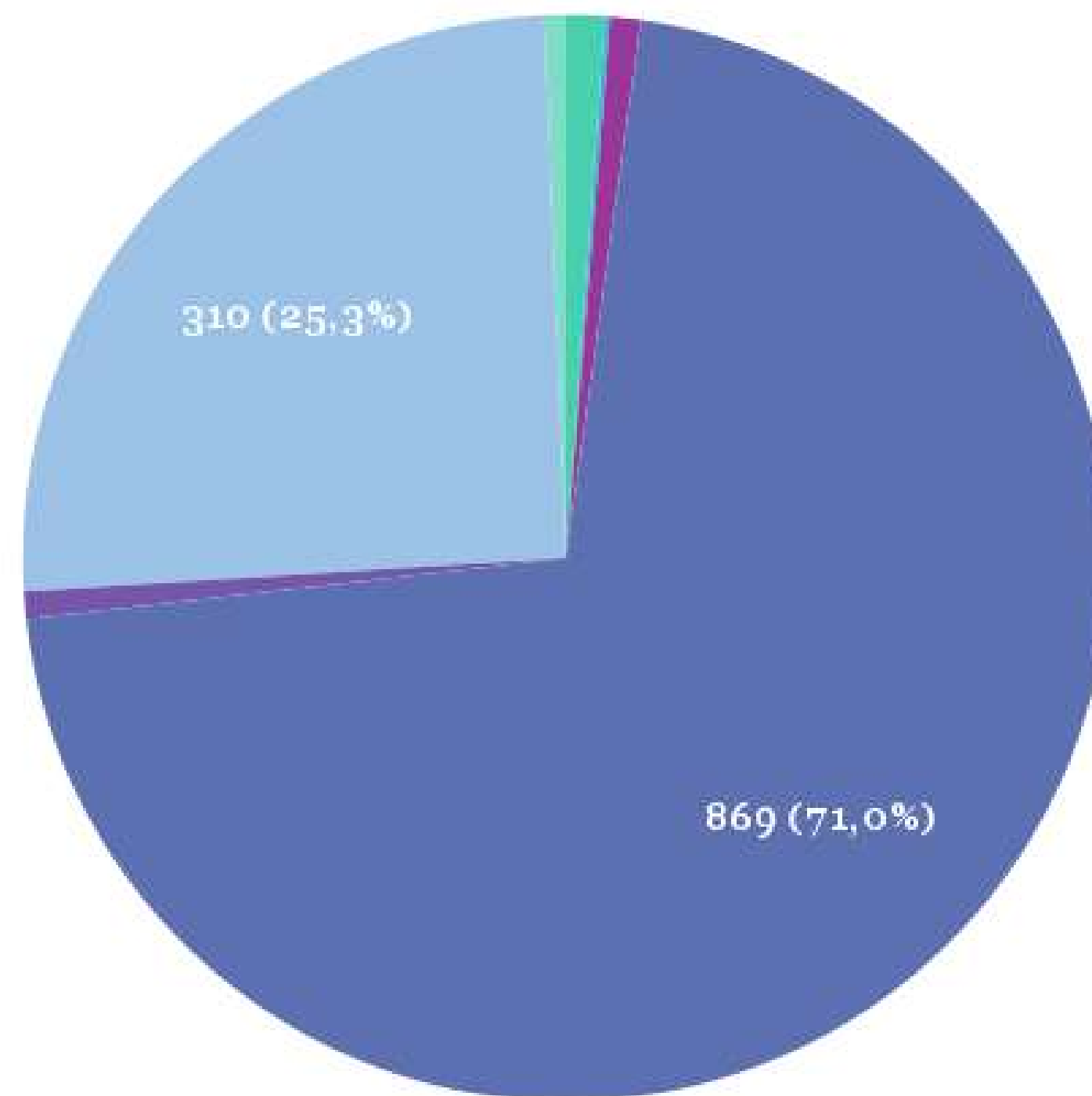


TREND STORICO UTILIZZO (VALORE %)



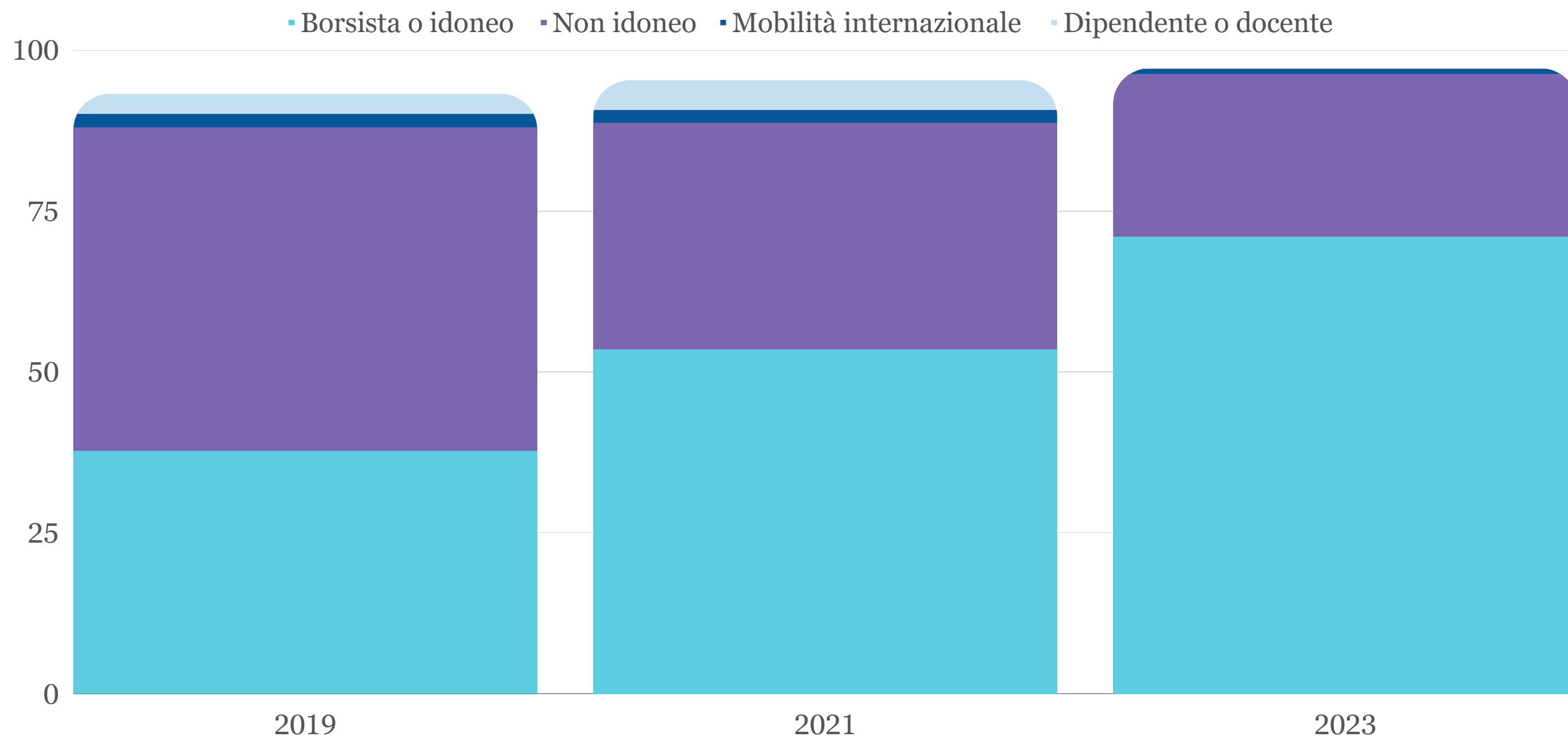
STATUS DEI RISPONDENTI

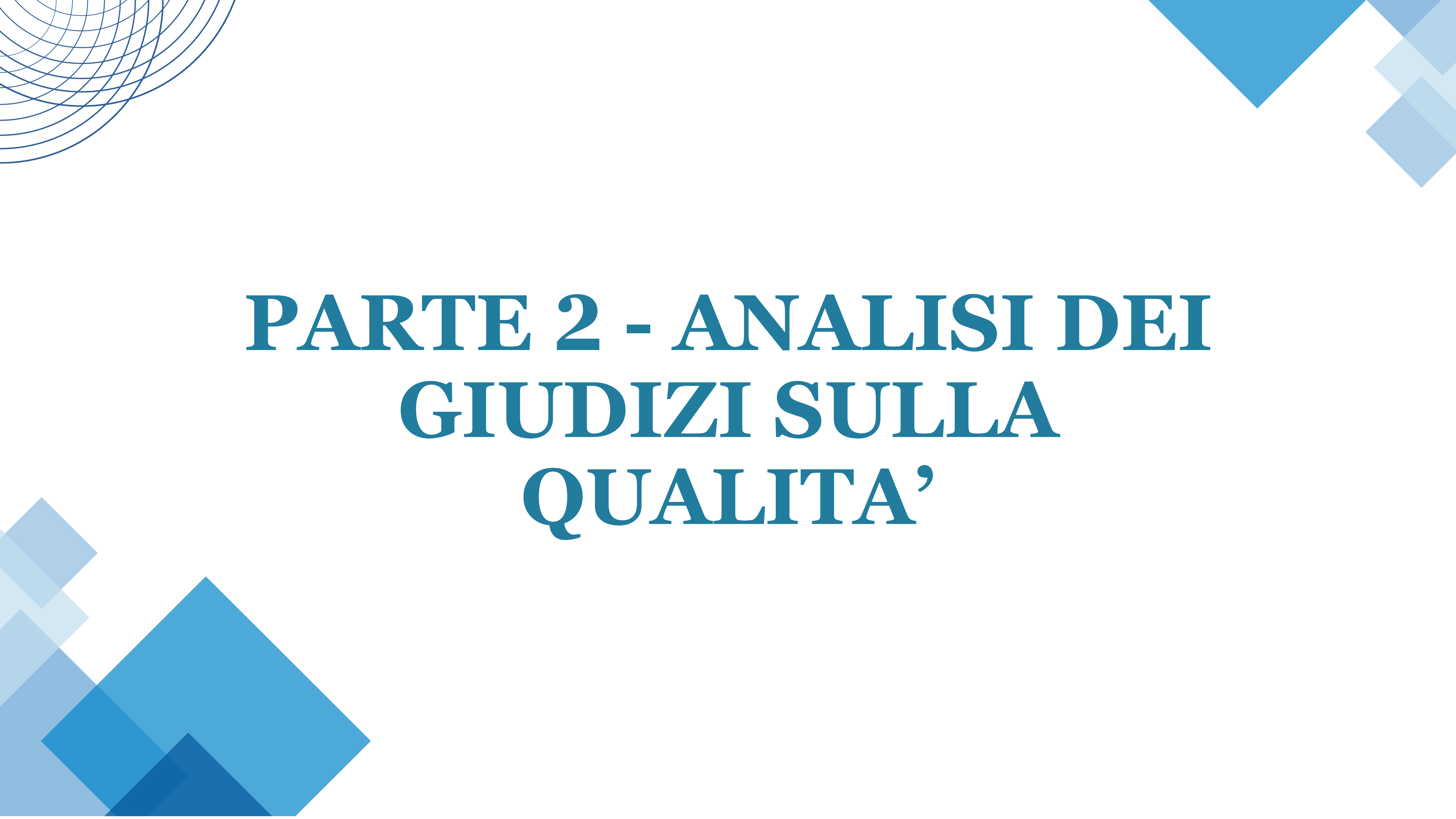
● Altro ● Dipendente o Docente; ● Phd\Ricercatore\Assegnista; ● Studente Borsista o idoneo;
● Studente erasmus o mobilità internazionale; ● Studente non idoneo; ● Studente Scuola Galileiana;



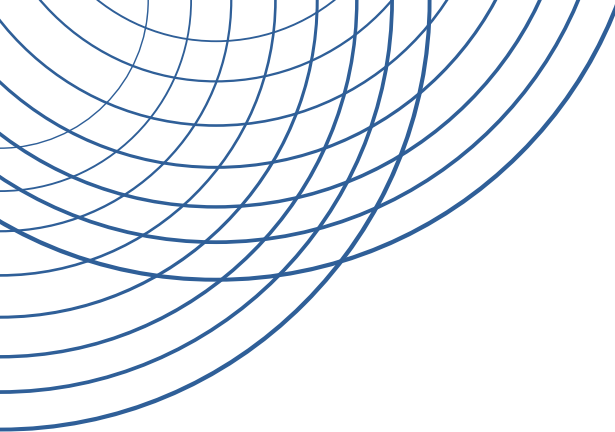
TREND STORICO DEI RISPONDENTI (VALORE %)

Cresce in % il numero di studenti borsisti o idonei che hanno risposto alla survey rispetto agli anni passati, mentre diminuisce quello degli studenti non idonei, mobilità internazionale e dipendenti\docenti.





PARTE 2 - ANALISI DEI GIUDIZI SULLA QUALITA'



VALUTAZIONE DELLE MENSE



Agli utenti sono state rivolte una serie di domande per valutare le mense ESU sotto diversi punti di vista: caratteristiche del pasto (qualità, quantità, variabilità, ecc.), del servizio offerto (disponibilità di posti, pulizia, tempi di attesa, ecc.) e tipologia di pasto preferita (tradizionale, veloce, piatto unico), ma anche sostenibilità ambientale e sociale delle mense, per capire al meglio l'esperienza presso le mense ESU.*

*i valori mostrati nelle successive pagine si riferiscono all'Indice di Importanza Relativa (IIR), il quale consente di identificare gli elementi ritenuti più o meno rilevanti sulla base delle risposte date dai partecipanti. Per interpretare i valori assunti dall'indice

si considera un IIR:

alto ($0,8 \leq RI \leq 1$),

medio-alto ($0,6 \leq RI \leq 0,8$),

medio ($0,4 \leq RI \leq 0,6$),

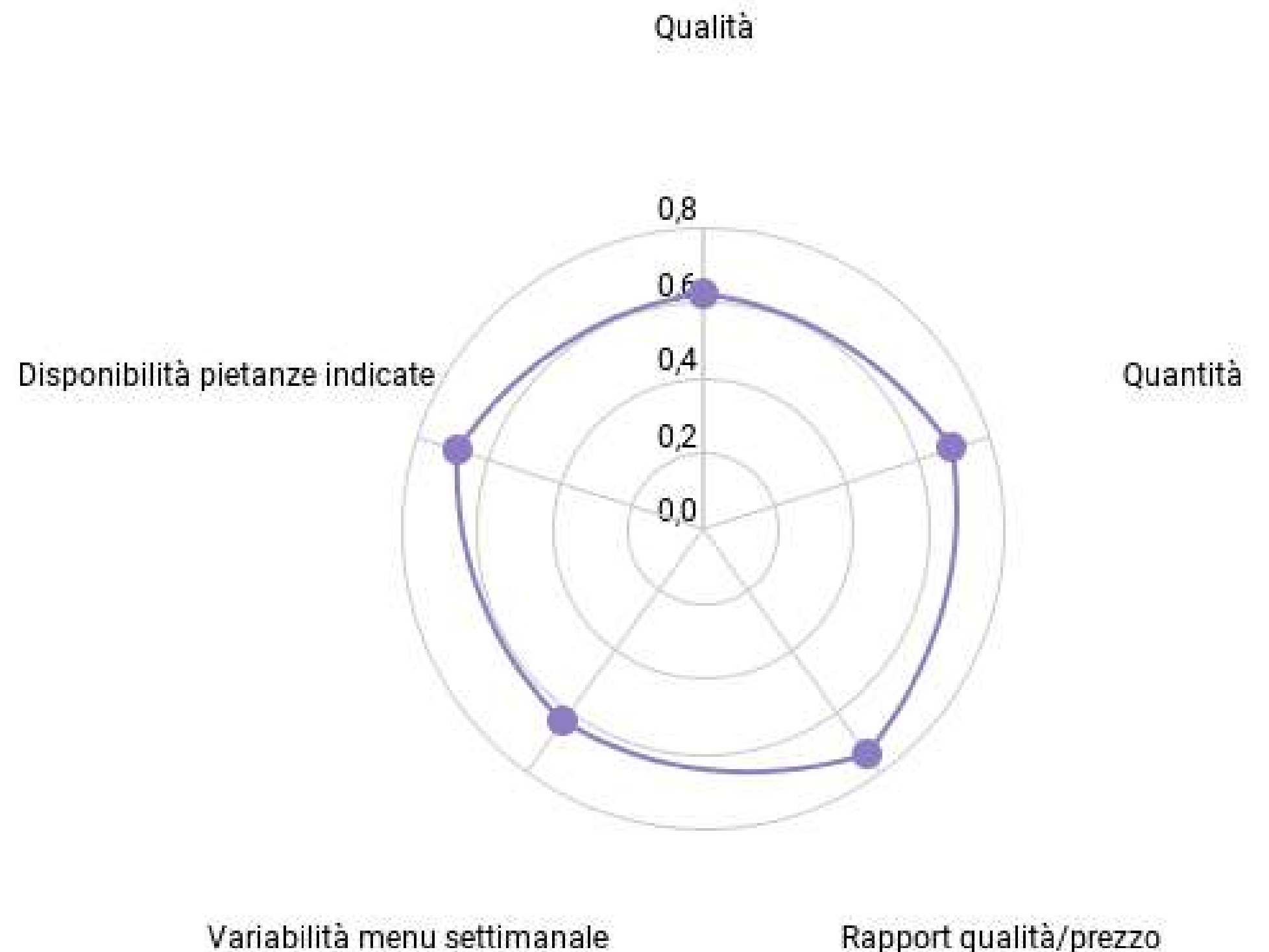
medio-basso ($0,2 \leq RI \leq 0,4$);

basso ($0 \leq RI \leq 0,2$).



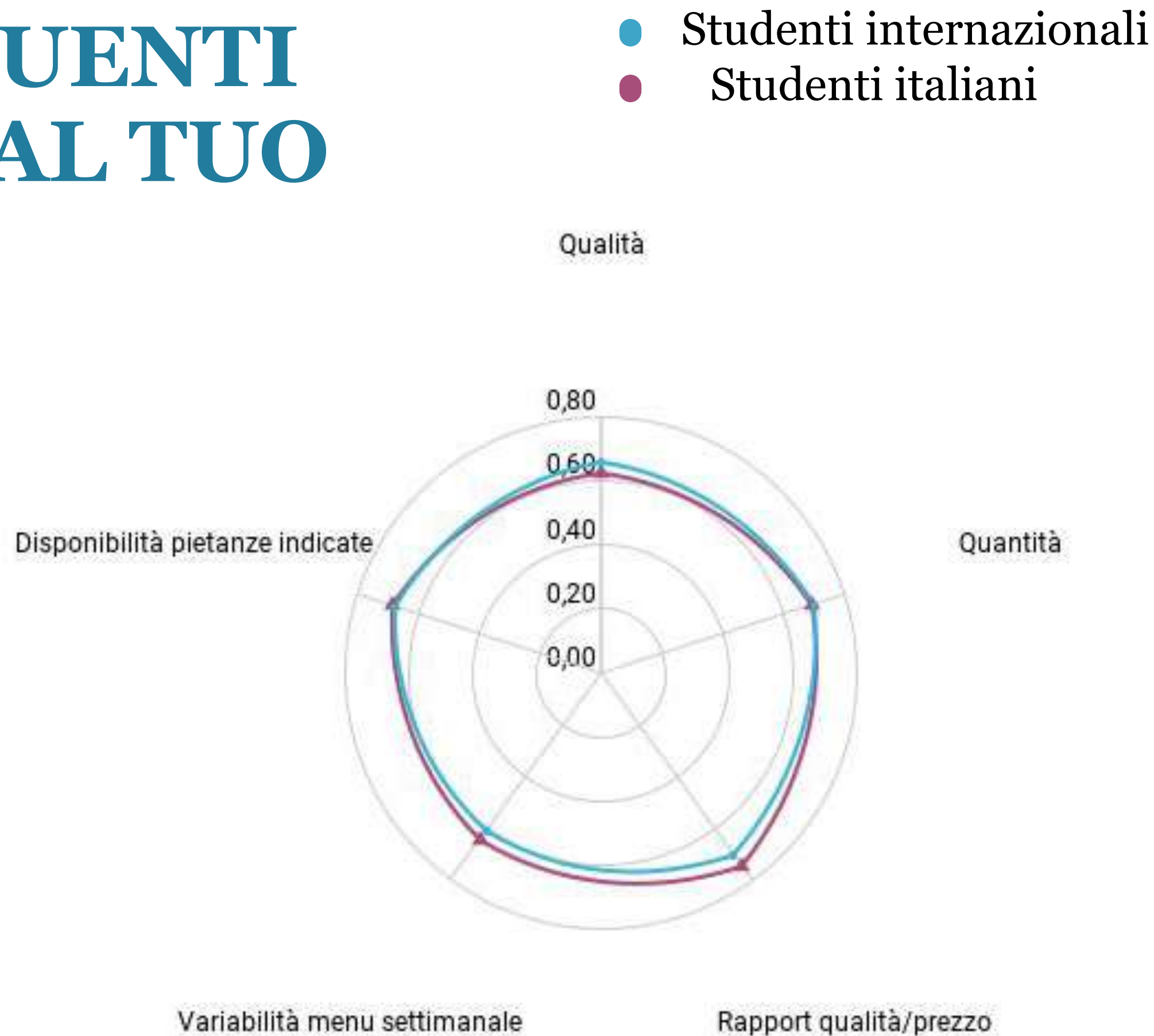
COME VALUTI I SEGUENTI FATTORI RELATIVI AL TUO PASTO?

Rispetto alla qualità dei pasti offerti nelle mense Esu, gli studenti hanno valutato positivamente (IIR medio-alto) tutti gli item proposti, con il valore più alto attribuito al rapporto qualità-prezzo. A seguire, la quantità, la disponibilità delle pietanze indicate per l'intero orario di apertura, la variabilità del menù settimanale e la qualità.

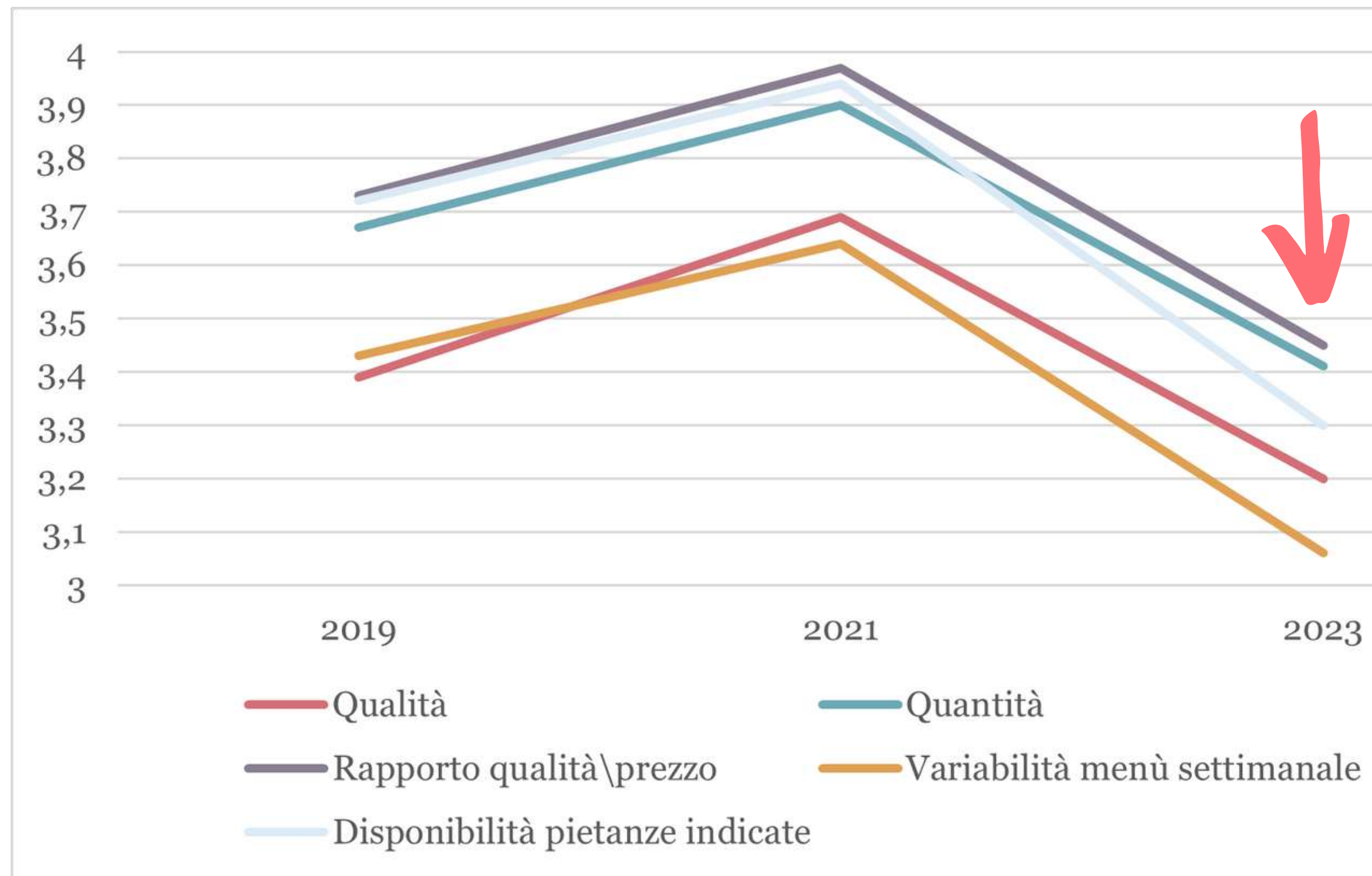


COME VALUTI I SEGUENTI FATTORI RELATIVI AL TUO PASTO?

Rispetto alla qualità del pasto, in generale, gli studenti italiani ed internazionali valutano in maniera positiva tutti gli item proposti (IIR medio-alto). Osservando più nel dettaglio, si può notare che gli studenti italiani attribuiscono un giudizio più elevato al rapporto qualità-prezzo e alla variabilità del menù settimanale, mentre gli studenti internazionali attribuiscono un giudizio più elevato alla qualità rispetto ai loro colleghi italiani.



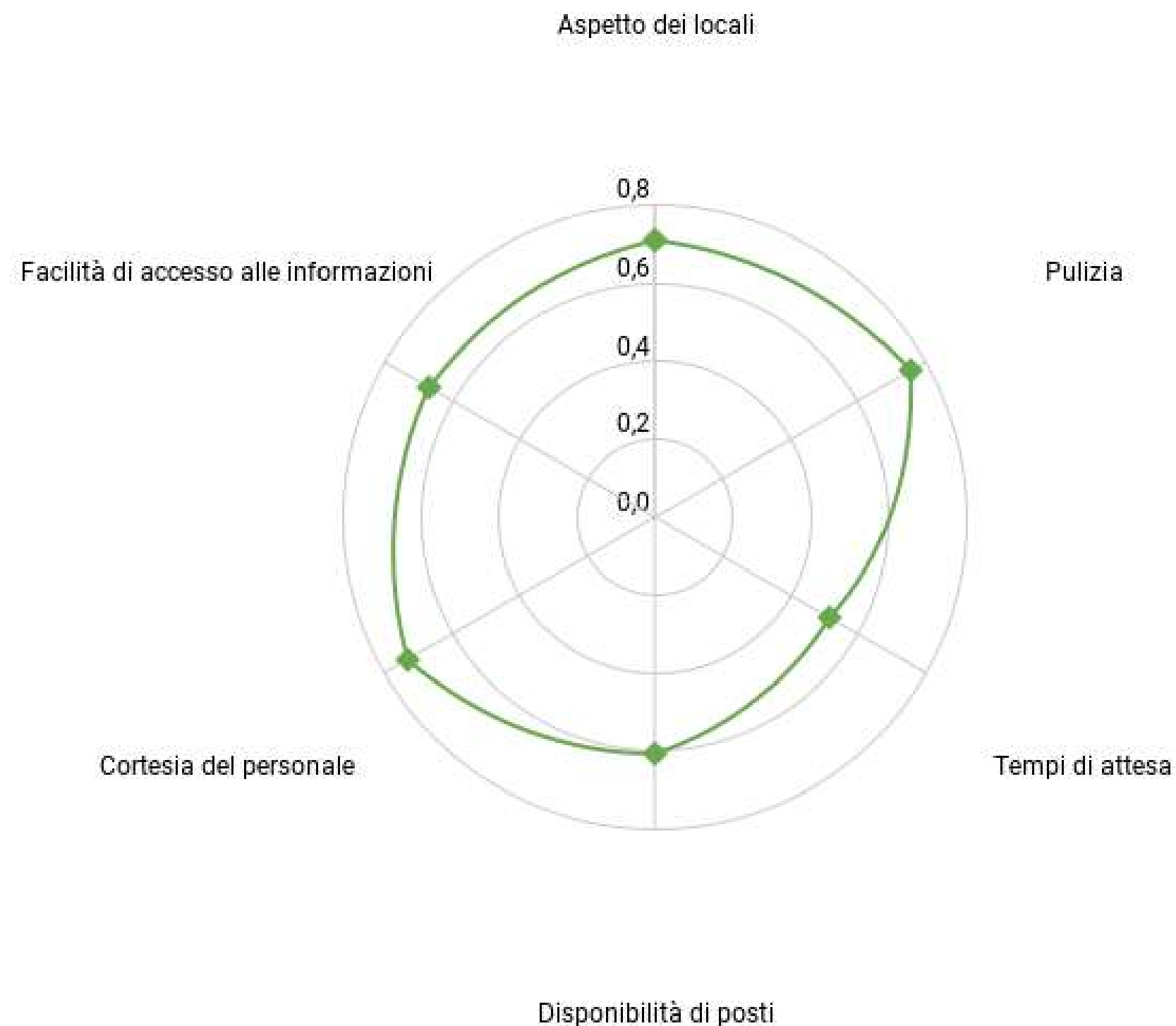
CONFRONTO CON GLI ANNI PRECEDENTI (VOTO MEDIO)



Il grafico 10 mostra il dato la media dei voti attribuiti dagli studenti alla qualità dei pasti offerti nelle mense Esu, confrontandolo con quello degli anni precedenti (2019 e 2021). In generale, si nota una decrescita nei voti medi di tutti gli item relativi ai pasti (mediamente di mezzo punto).

COME VALUTI I SEGUENTI FATTORI RELATIVI AL SERVIZIO OFFERTO?

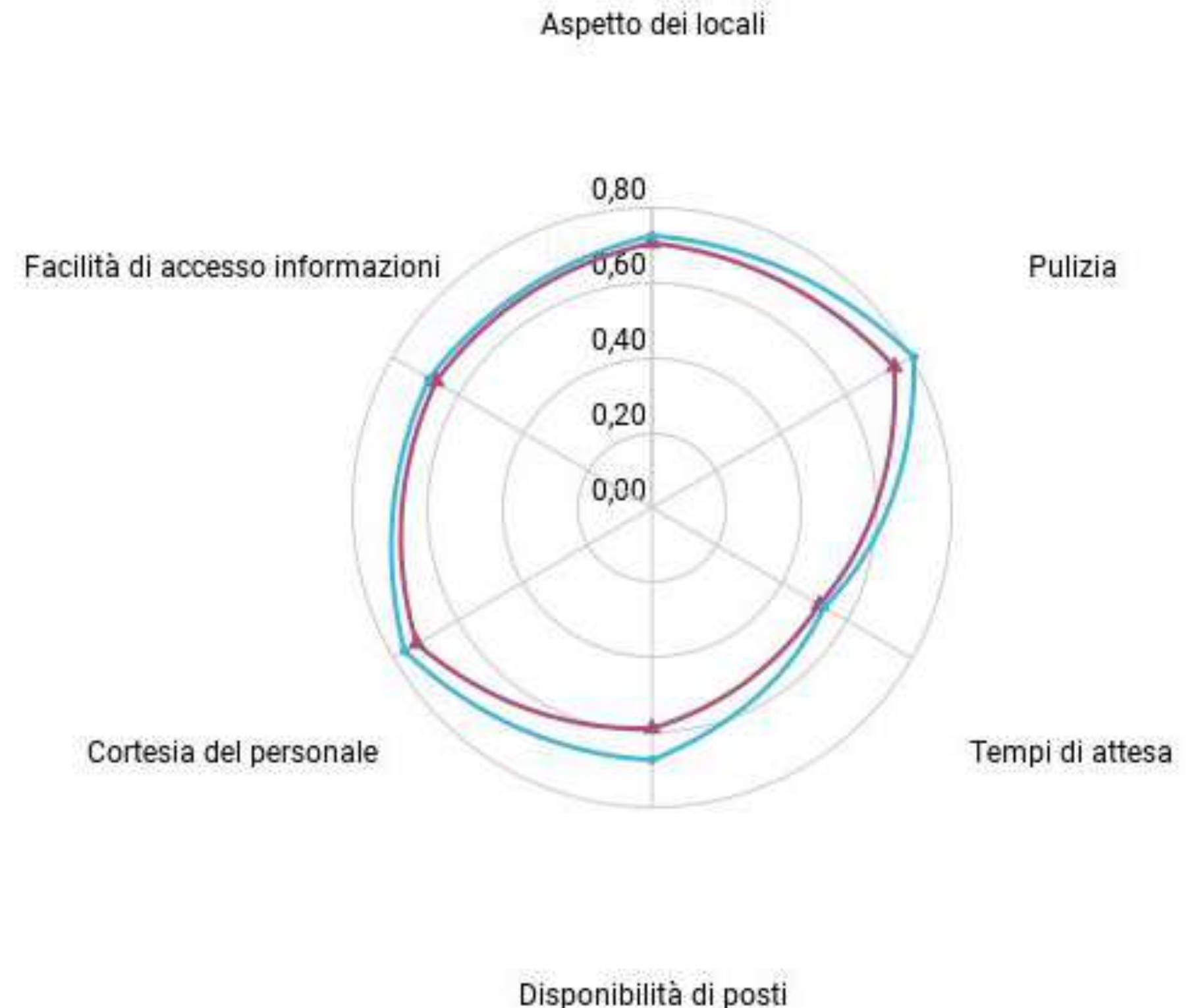
Rispetto alla qualità del servizio offerto nelle mense Esu, gli studenti hanno attribuito un giudizio elevato (medio-alto) a tutti gli item proposti, tranne ai tempi di attesa (IIR medio). Il voto più alto, tra questi, è attribuito alla pulizia e, a seguire, la cortesia del personale, la facilità di accesso alle informazioni, l'aspetto dei locali e la disponibilità di posti.



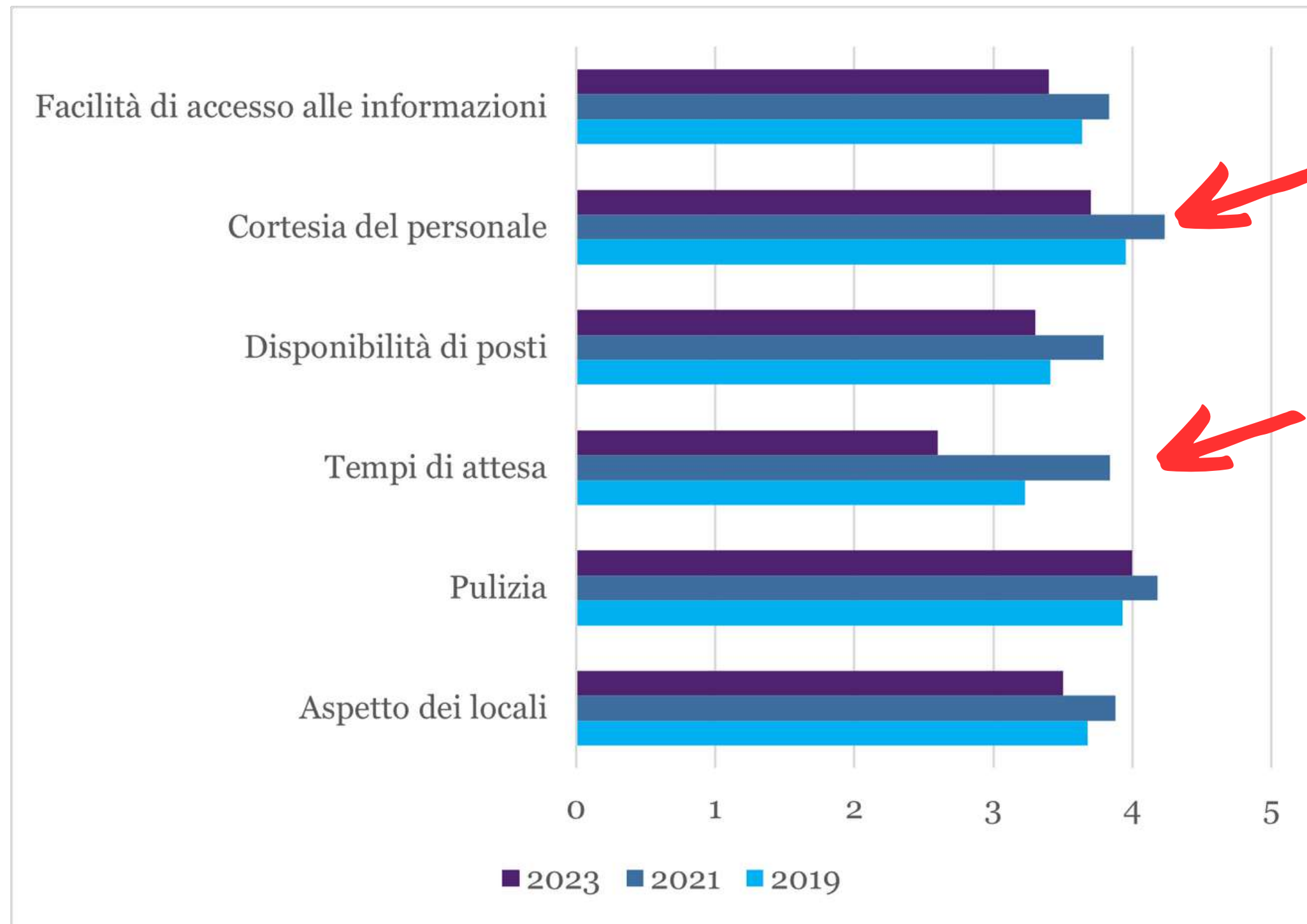
COME VALUTI I SEGUENTI FATTORI RELATIVI AL SERVIZIO OFFERTO?

Rispetto alla qualità del servizio offerto dall'Esu, pur attribuendo entrambe le categorie di studenti (italiani ed internazionali) un giudizio positivo (medio e medio-alto), in generale, gli studenti internazionali danno un giudizio più elevato a tutti gli item proposti. Anche in questo caso, l'unica valutazione media riguarda i tempi di attesa nelle mense Esu.

- Studenti internazionali
- Studenti italiani



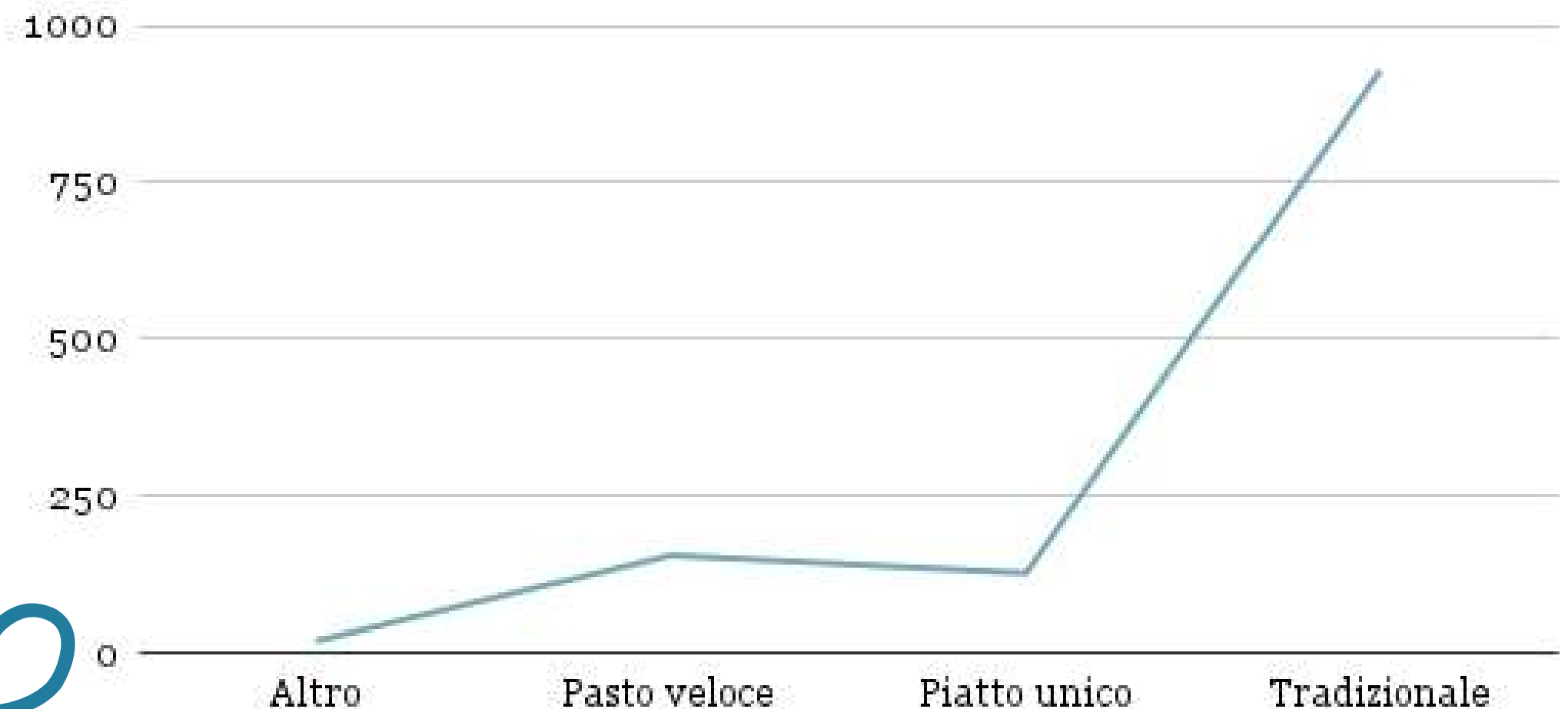
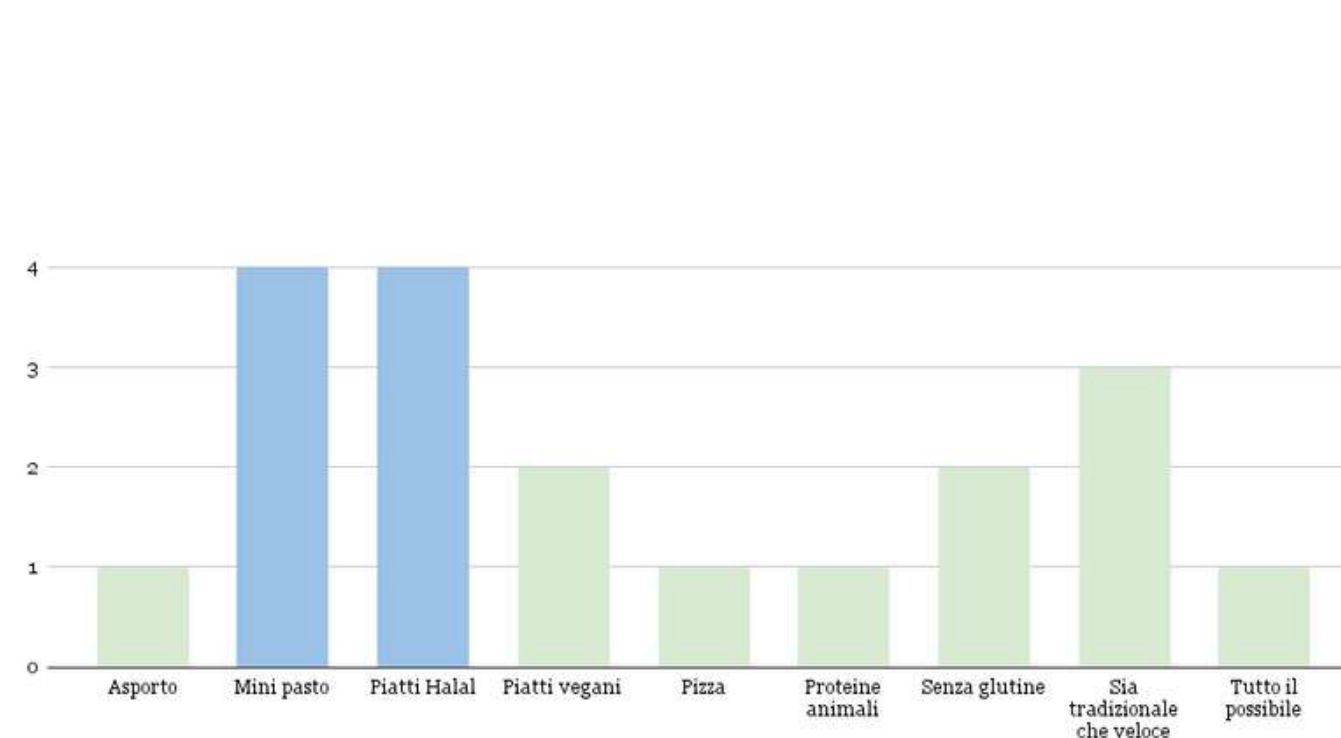
CONFRONTO CON GLI ANNI PRECEDENTI (VOTO MEDIO)



Il grafico 13 mostra il dato la media dei voti attribuiti dagli studenti alla qualità del servizio offerto nelle mense Esu, confrontandolo con quello degli anni precedenti (2019 e 2021). In generale, si nota una decrescita nei voti medi di tutti gli item relativi al servizio.

QUALE TIPOLOGIA DI PASTO SI ADDICE MAGGIORMENTE ALLE TUE ESIGENZE?

La maggior parte degli studenti afferma la preferenza per il pasto tradizionale offerto nelle mense Esu. A seguire, gli studenti preferiscono il pasto veloce, il piatto unico, e "altro". In quest'ultima categoria rientrano le opzioni liberamente inserite dagli studenti nella sezione "altro" (grafico 14). Tra queste (19 risposte), rilevanti le risposte che suggeriscono la preferenza per piatti halal (4) e per il mini-pasto (4).



TIPOLOGIA DI PASTO PREFERITA

GRAFICO
16

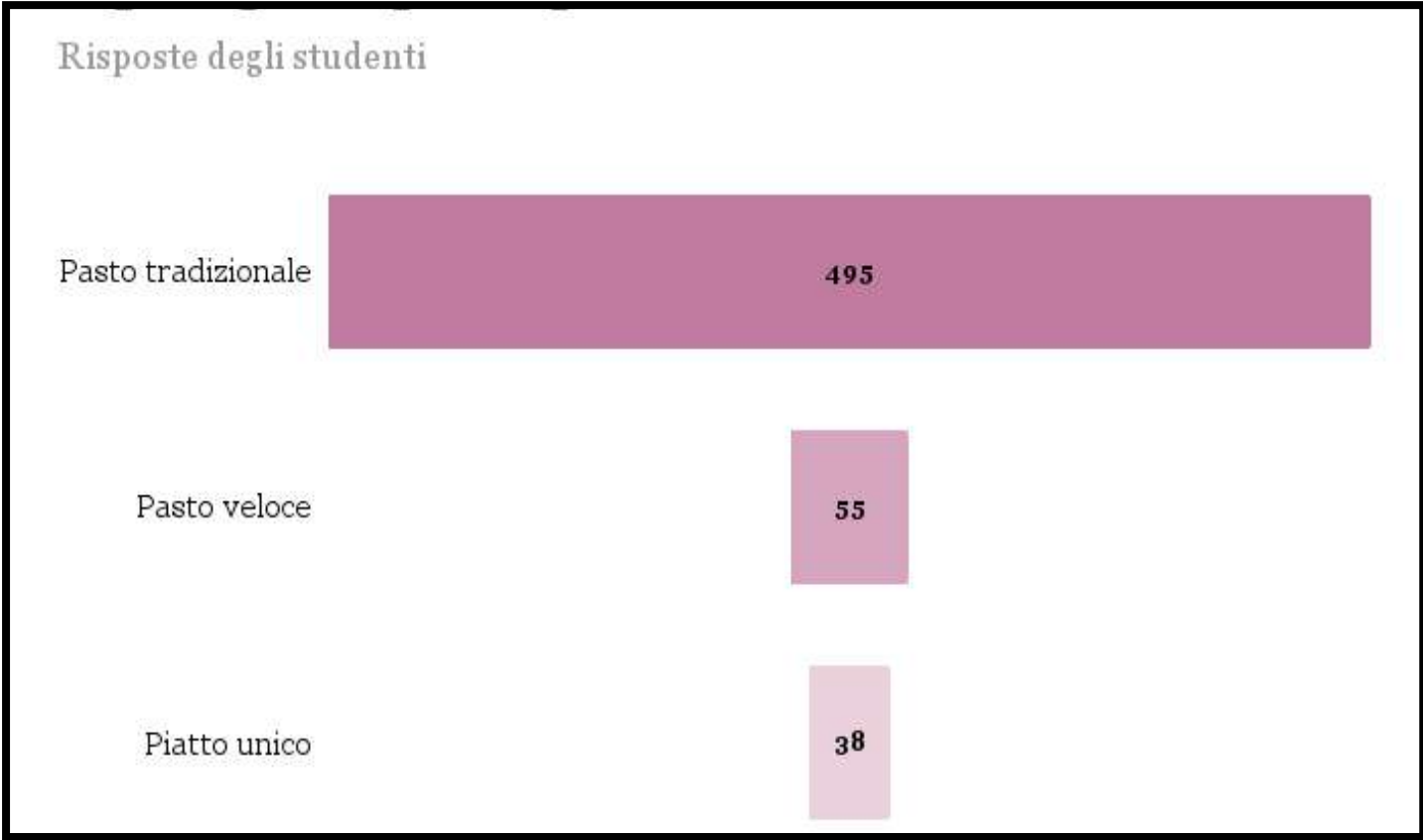


GRAFICO
17

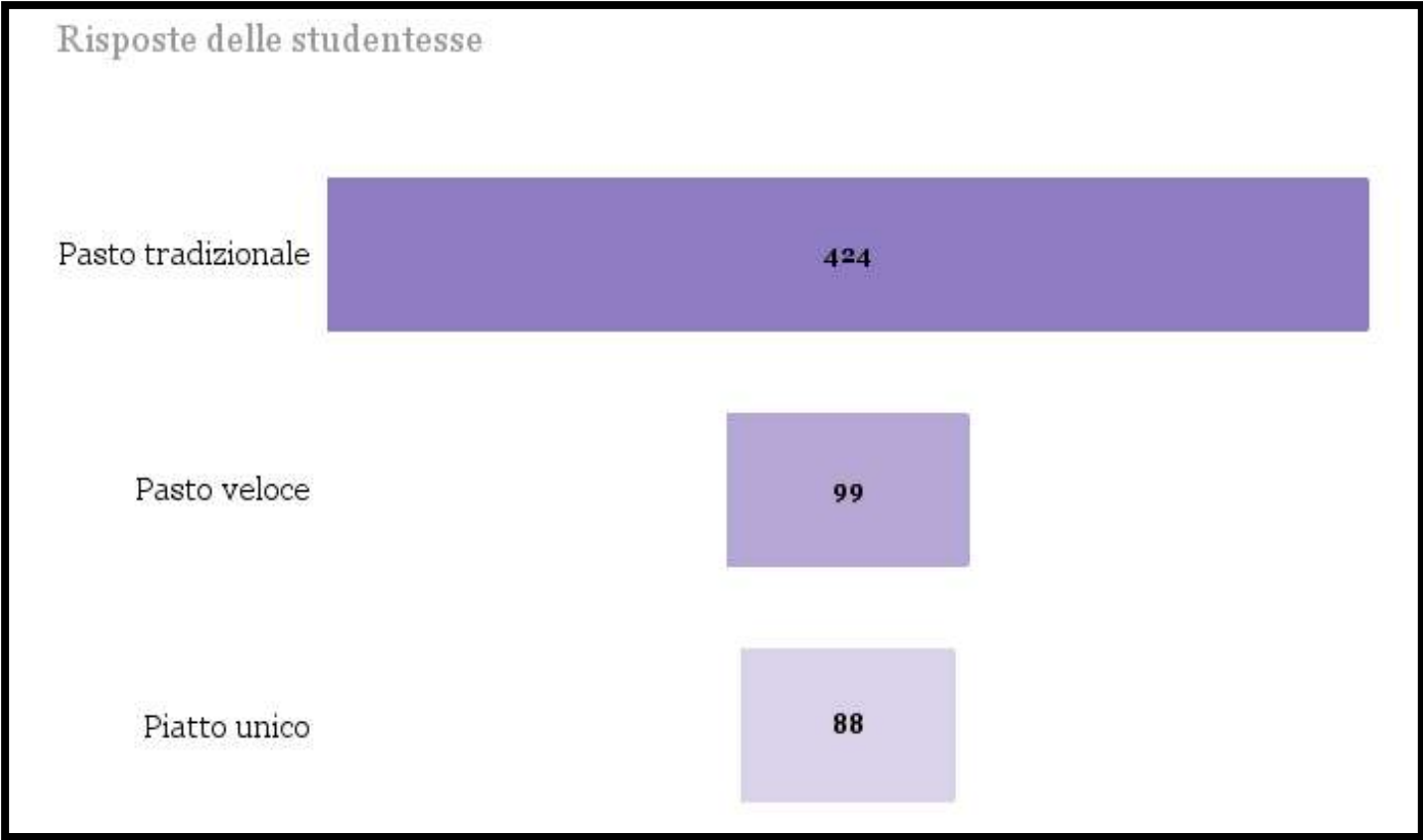


GRAFICO
18

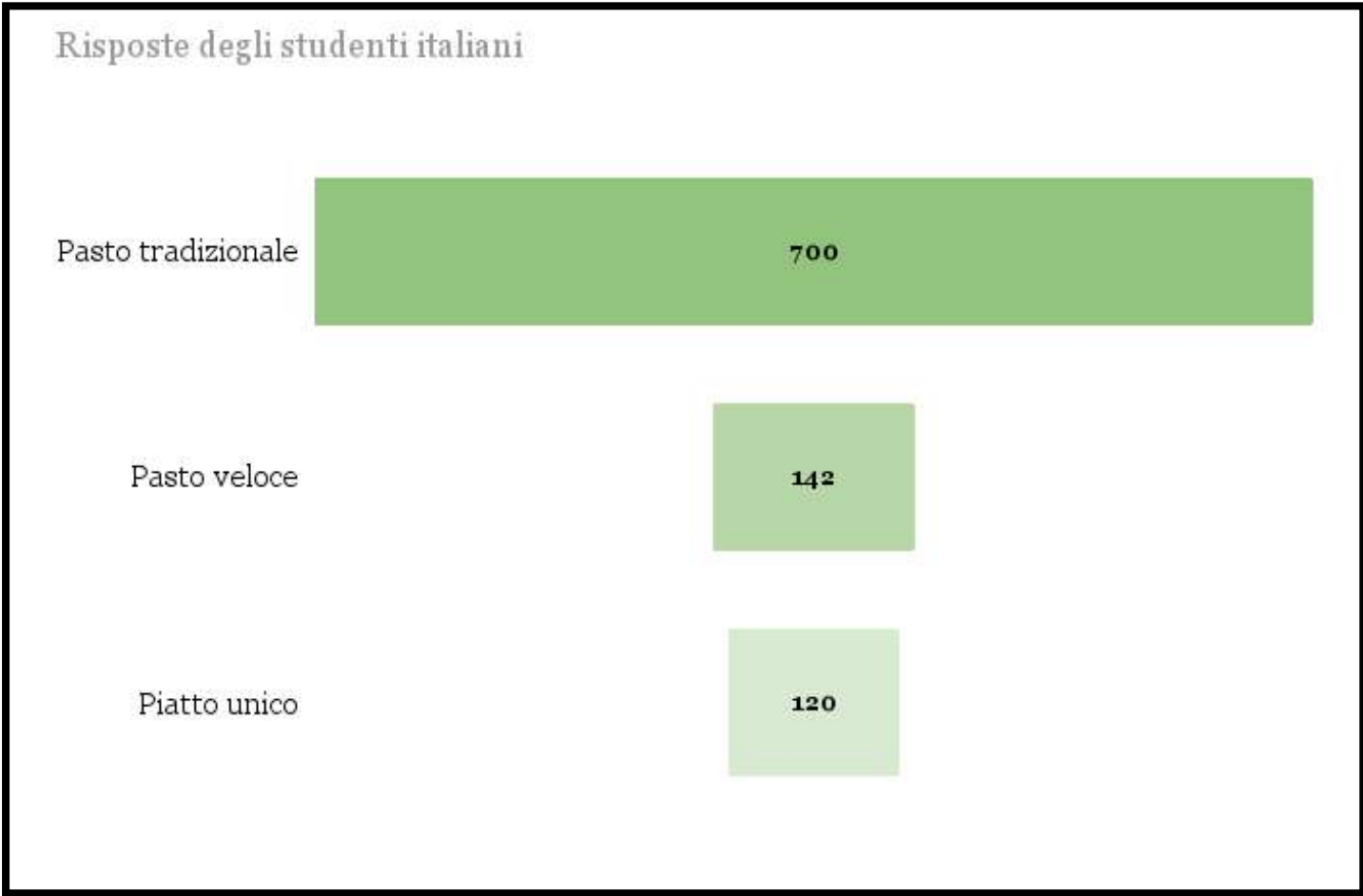
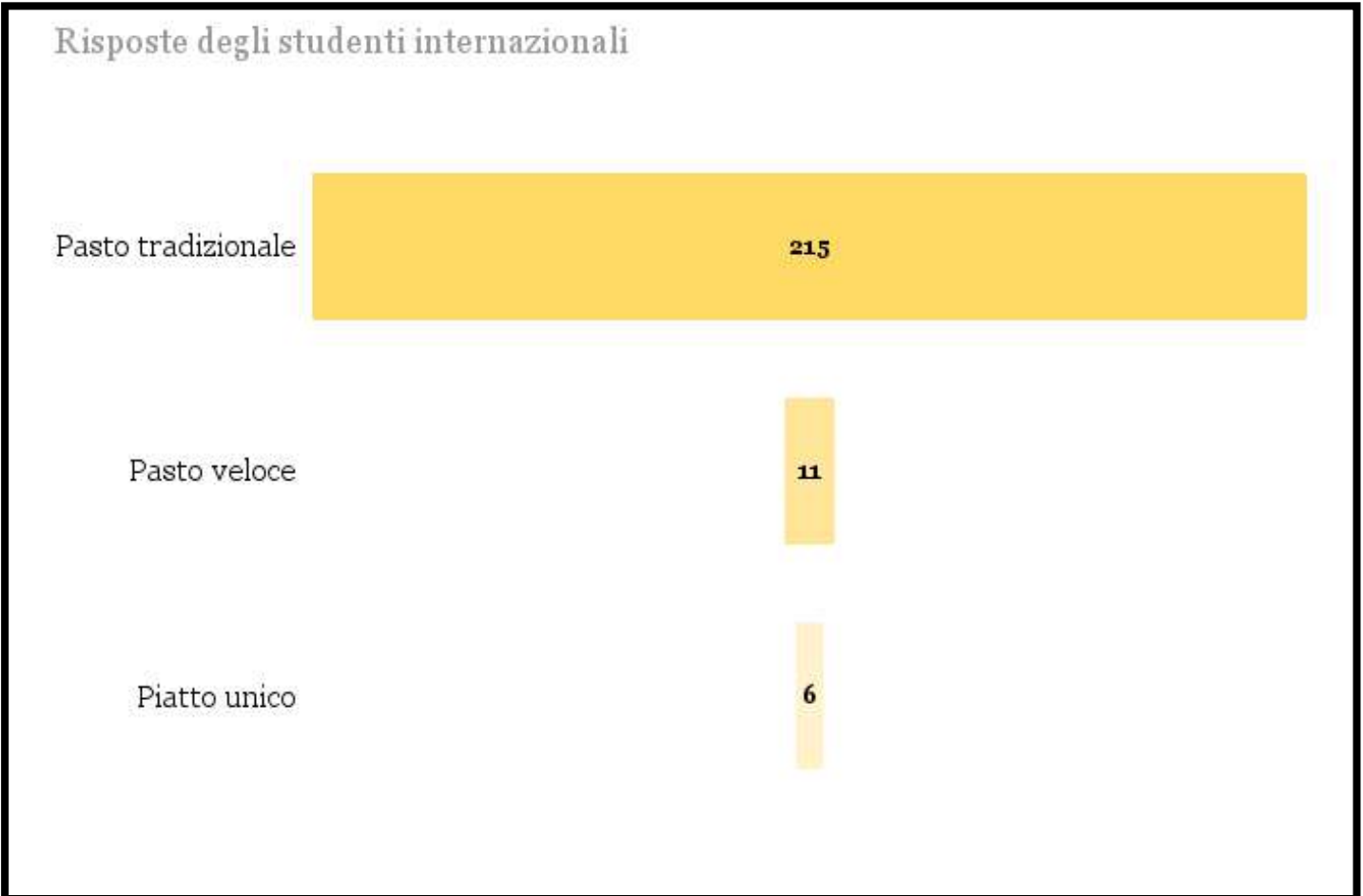
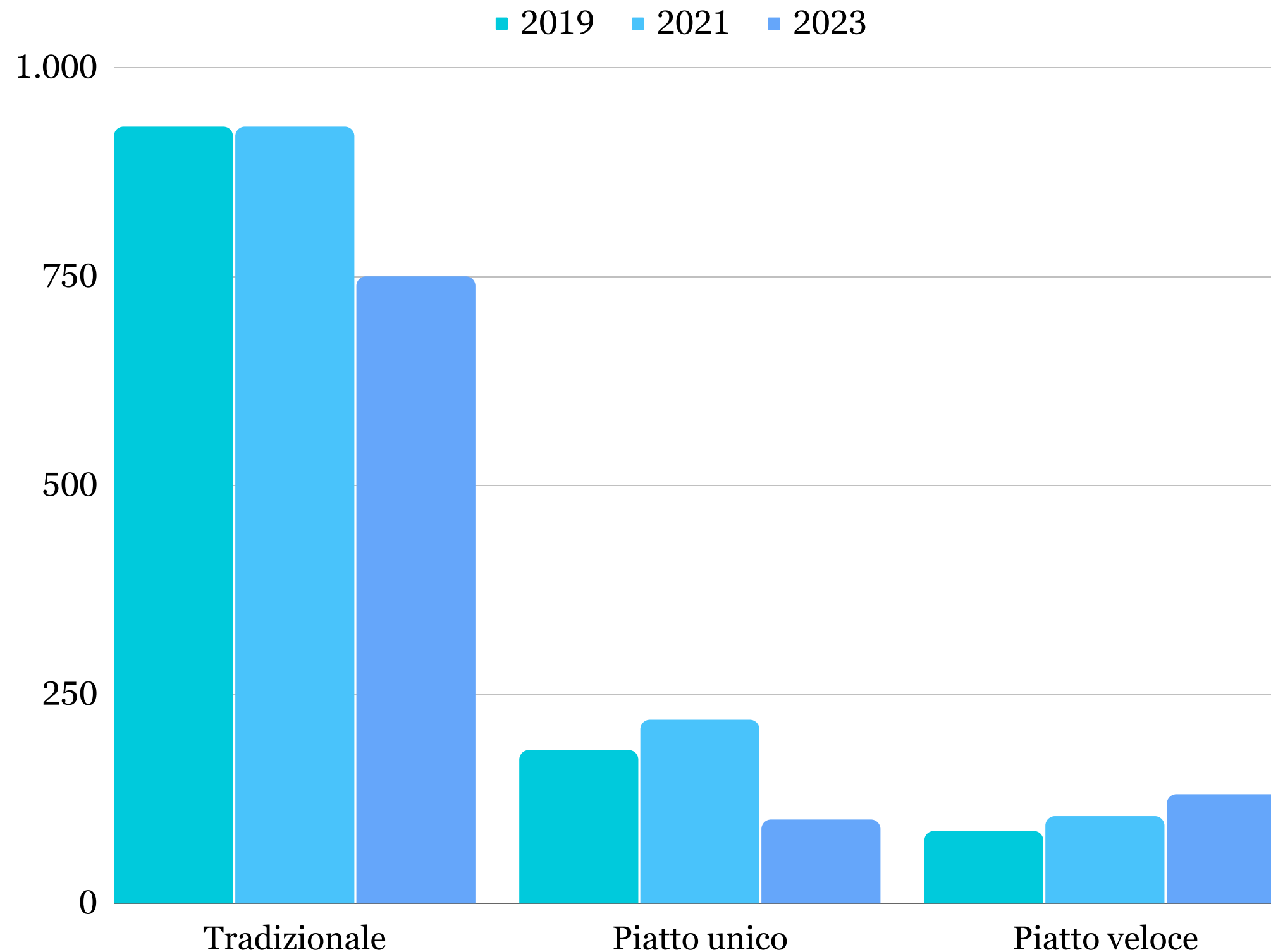


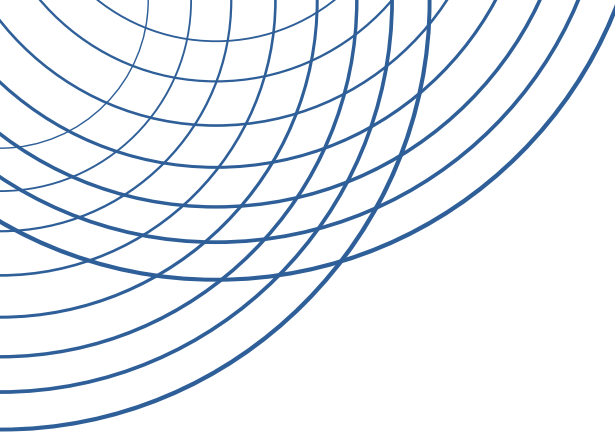
GRAFICO
19



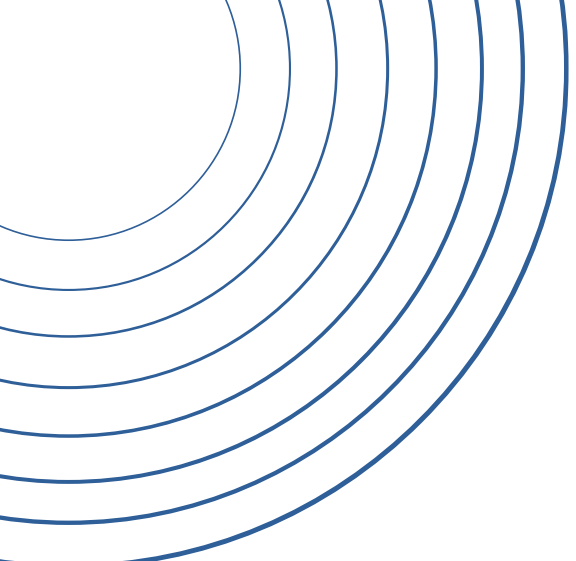
CONFRONTO CON GLI ANNI PRECEDENTI (VALORE %)



Il grafico 20 mostra il dato la % di studenti che hanno espresso la loro preferenza rispetto alla tipologia di pasto offerta dall'ESU, confrontandolo con quello degli anni precedenti (2019 e 2021). In generale, si nota una decrescita nella % di studenti che preferisce il pasto tradizionale e il piatto unico, mentre aumenta la % di studenti che esprime una preferenza per il pasto veloce.

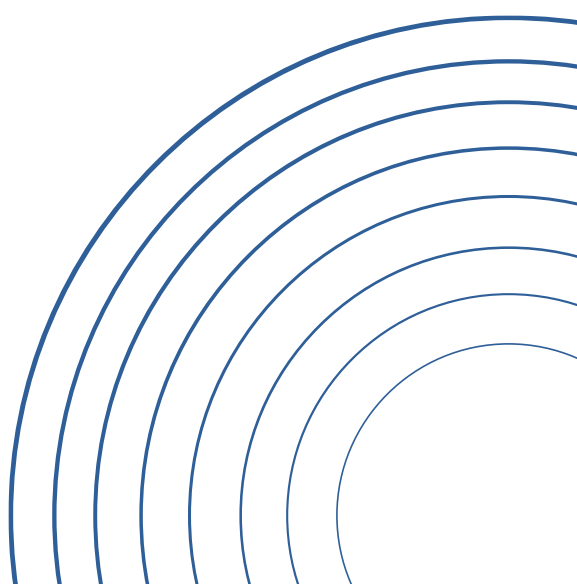
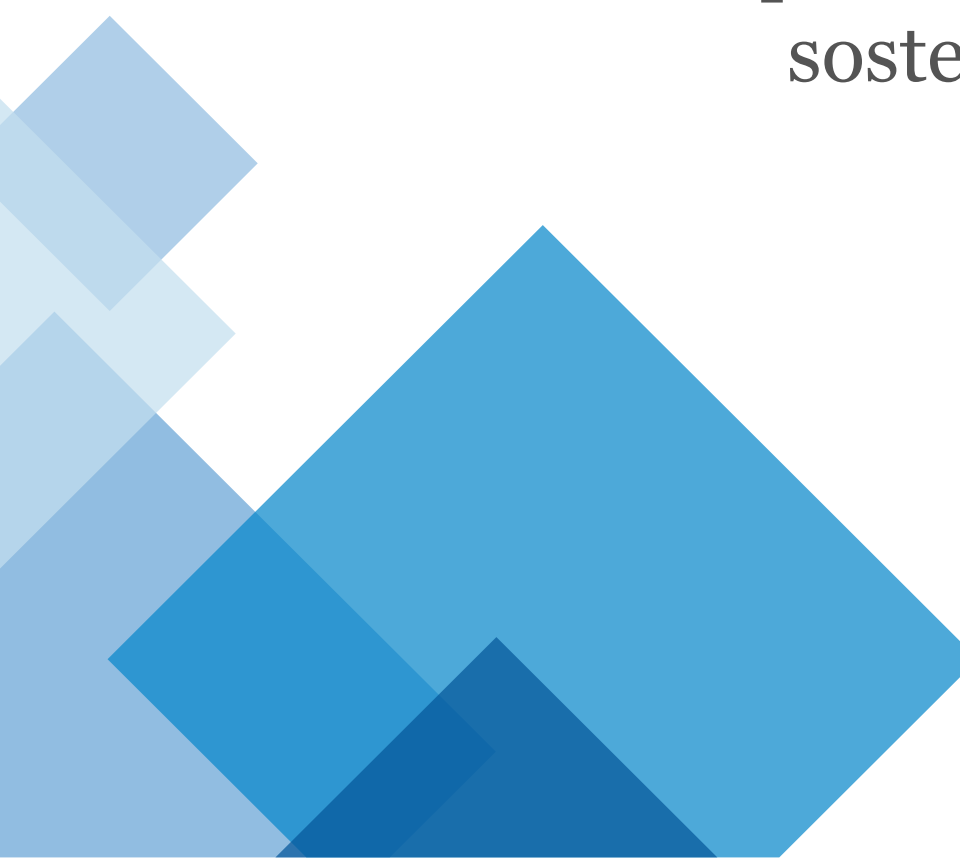


PARTE 3 - ANALISI DEI GIUDIZI SUI NUOVI TEMI



NUOVI FOCUS

Gli studenti che hanno risposto all'indagine hanno potuto esprimere per la prima volta la loro valutazione su nuovi argomenti, quali: la sostenibilità ambientale e sociale, a loro disponibilità a pagare, e l'eventuale introduzione di alcuni servizi digitali.

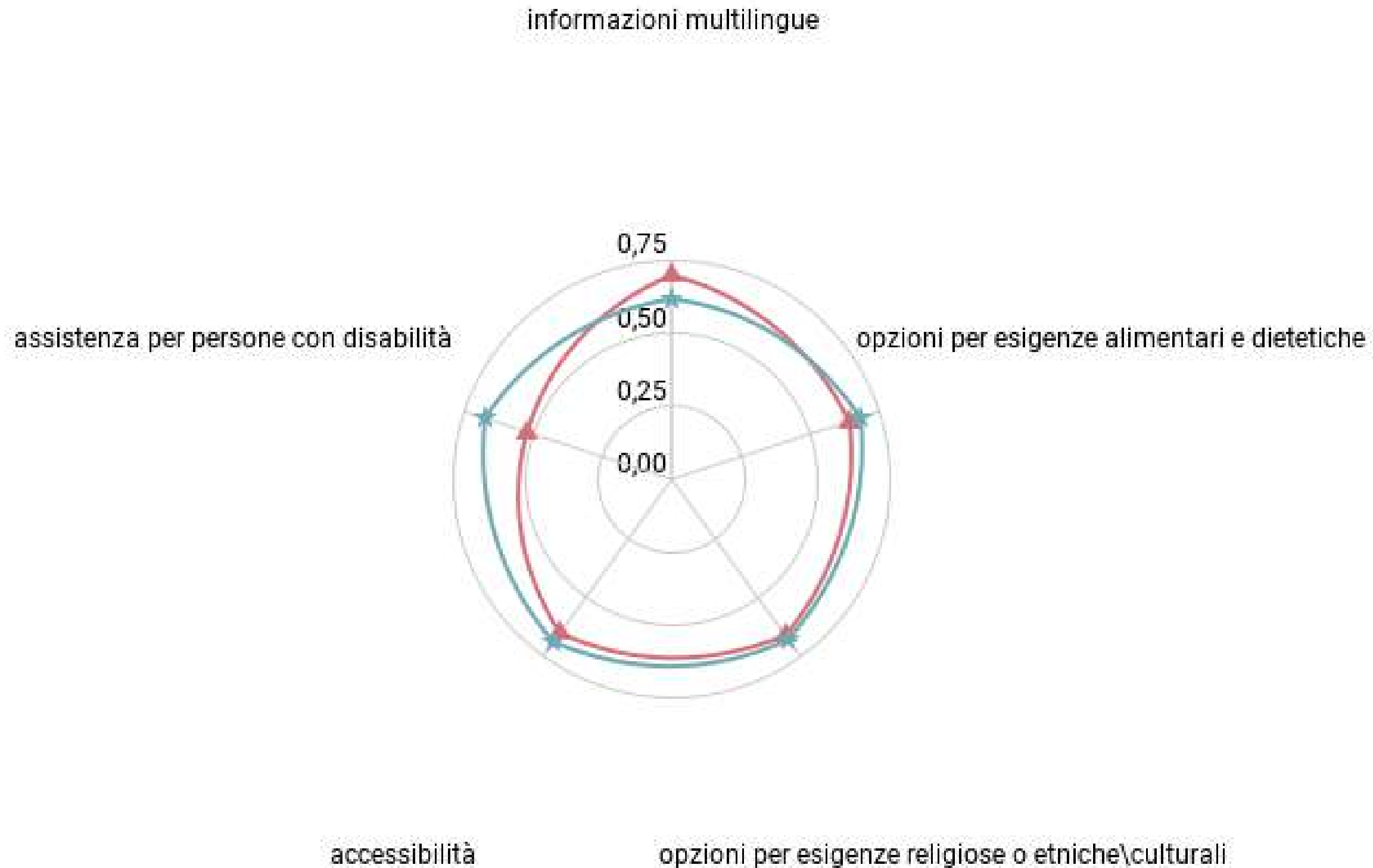


SOSTENIBILITÀ SOCIALE

- Studenti italiani
- Studenti internazionali

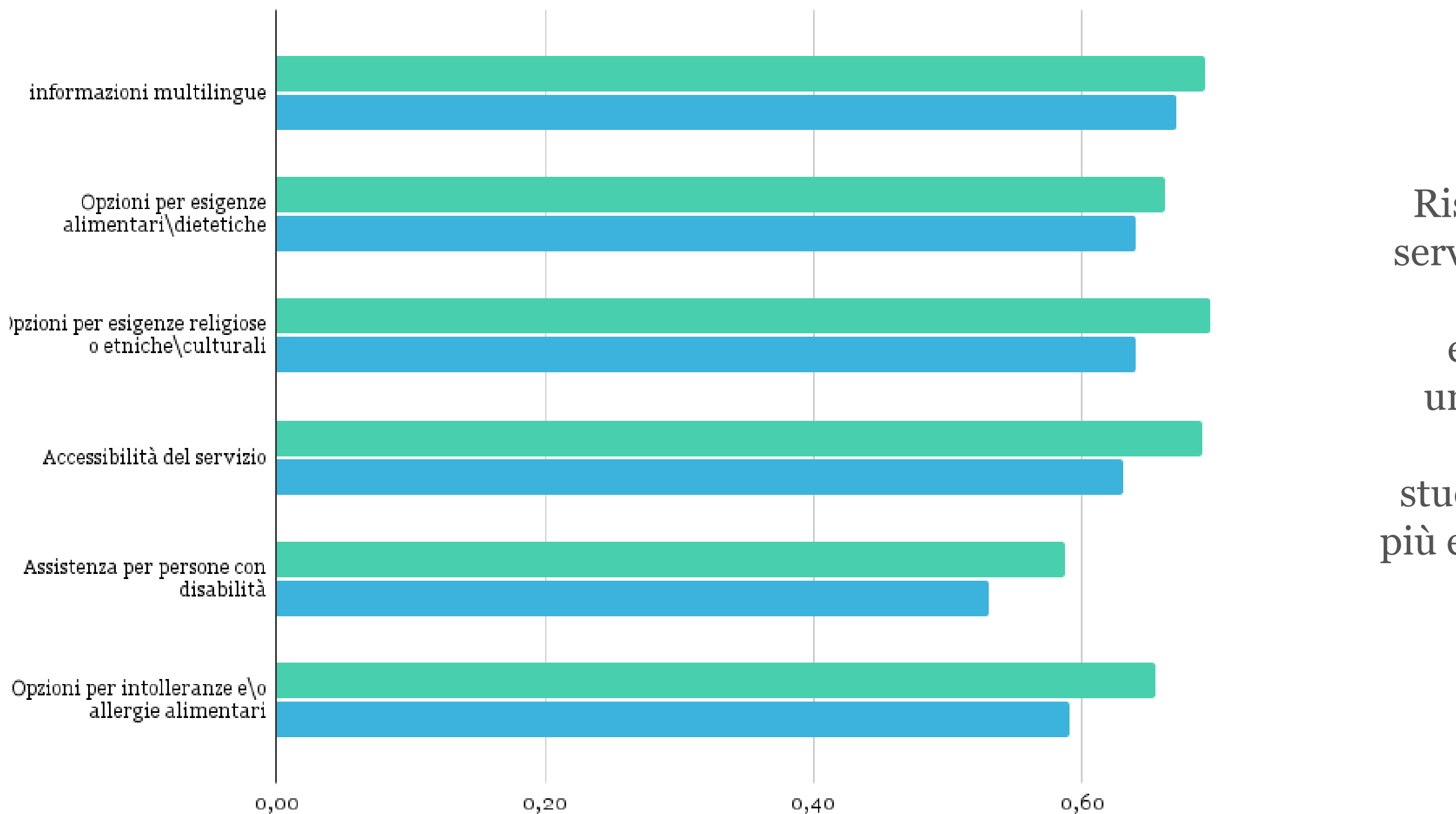
Rispetto alla sostenibilità sociale del servizio ristorazione offerto dall'ESU, l'indice mostra che gli studenti, di entrambe le categorie (italiani e internazionali) hanno attribuito una valutazione media e medio-alta agli item proposti. Nel caso dell'assistenza per persone con disabilità e dell'accessibilità, gli studenti internazionali hanno espresso un giudizio più positivo rispetto ai loro colleghi italiani. Tuttavia, questi due servizi sono anche quelli per cui un maggior numero di studenti ha risposto con “non so\ non rilevante” (rispettivamente il 40% e il 64%)

Viceversa, per la disponibilità di informazioni multilingue gli studenti italiani hanno dato un giudizio più alto rispetto agli studenti internazionali.



SOSTENIBILITÀ SOCIALE

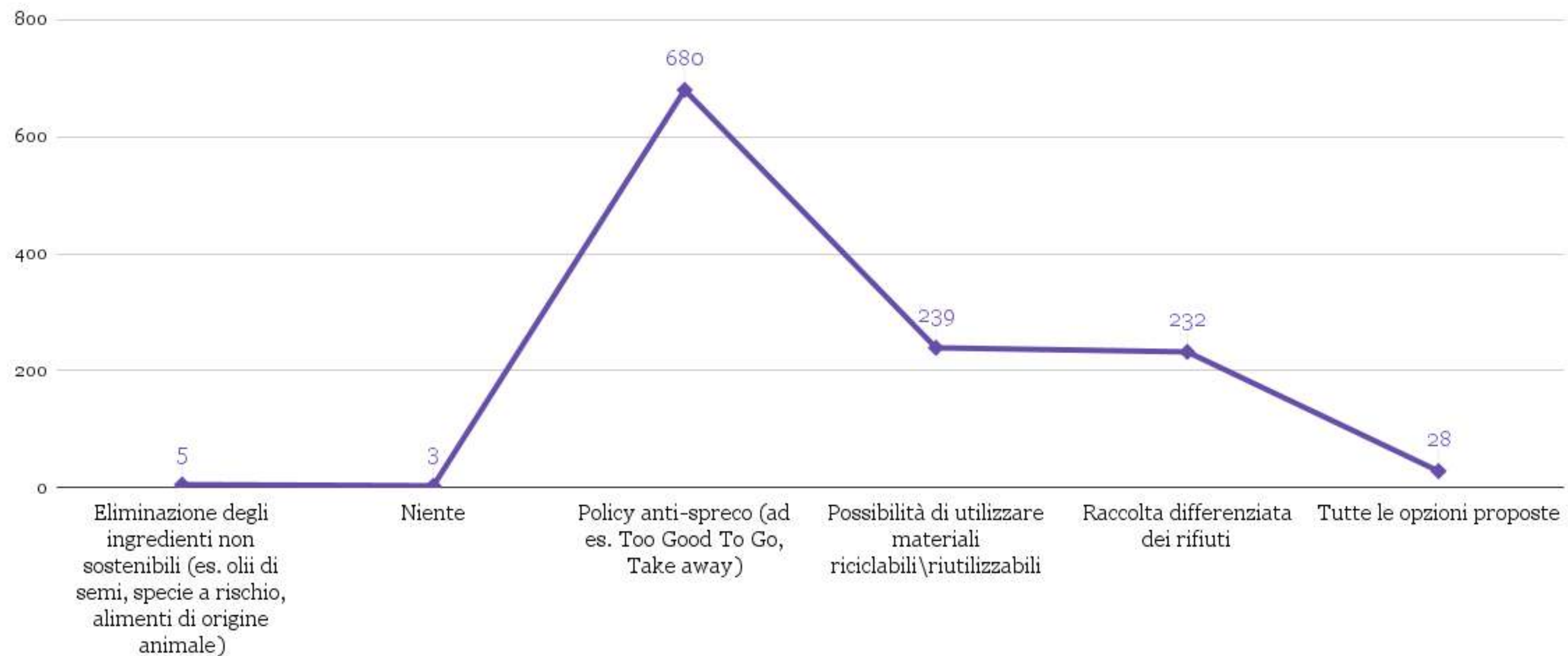
● Studenti
● Studentesse



Rispetto alla sostenibilità sociale del servizio ristorazione offerto dall'ESU, l'indice mostra che gli studenti di entrambi i generi hanno attribuito una valutazione media e medio-alta agli item proposti. In generale, gli studenti hanno attribuito un giudizio più elevato delle studentesse a tutti gli item della sostenibilità sociale.

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Il grafico (n.23) mostra il numero di studenti che si è detto interessato all'introduzione di servizi di sostenibilità ambientale all'interno delle mense. È possibile notare che la maggior parte degli studenti ha scelto l'introduzione di policy anti spreco (Too Good To Go e la possibilità di portar via il cibo non consumato per evitarne lo spreco). A seguire, la possibilità di utilizzare materiali riutilizzabili, riciclati e riciclabili e la raccolta differenziata. Anche in questa domanda era possibile compilare liberamente la sezione "altro". Avendo individuato delle categorie omogenee, si è deciso di inserire nel grafico anche l'"eliminazione degli ingredienti non sostenibili" (proposta da 5 studenti), "niente" (3 studenti) e "tutte le opzioni proposte" (28 studenti).



SOSTENIBILITA' AMBIENTALE IN BASE AL GENERE

Possibilità di utilizzare materiali
riciclabili\riutilizzabili

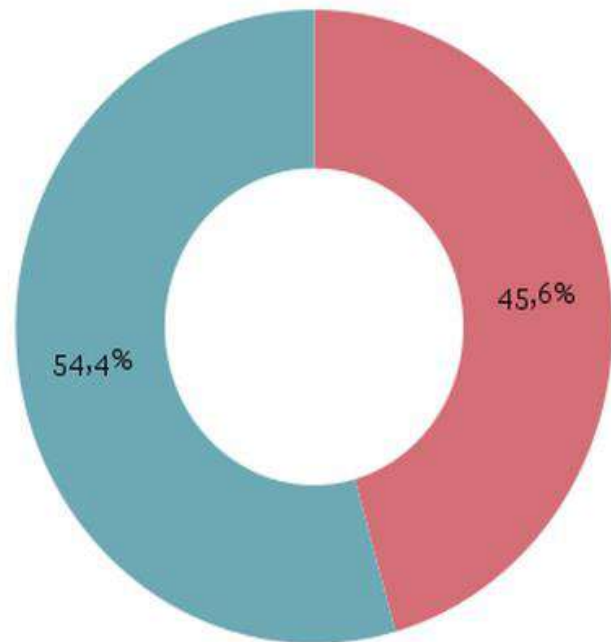


GRAFICO 24

Policy anti-spreco (ad es. Too Good To Go, Take
away)

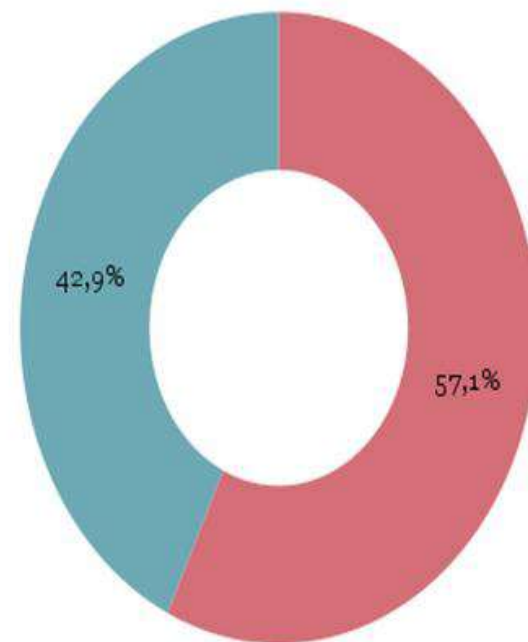


GRAFICO 25

Raccolta differenziata dei rifiuti

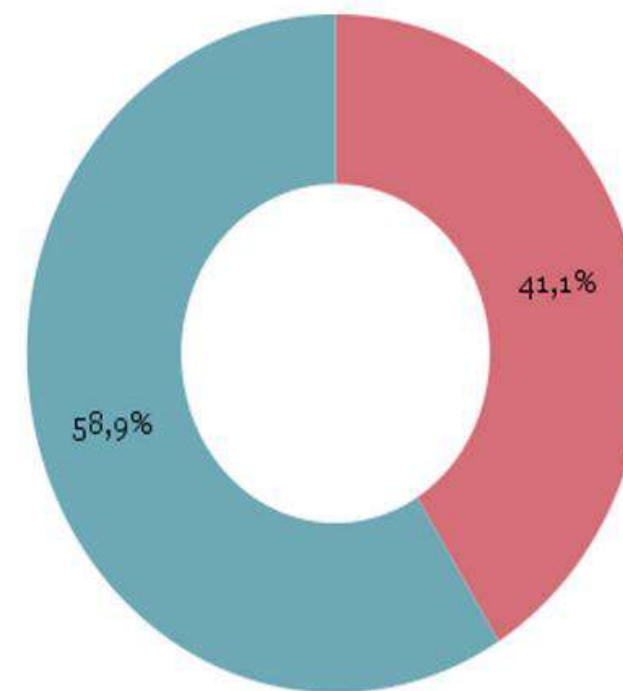


GRAFICO 26

Tutte le opzioni

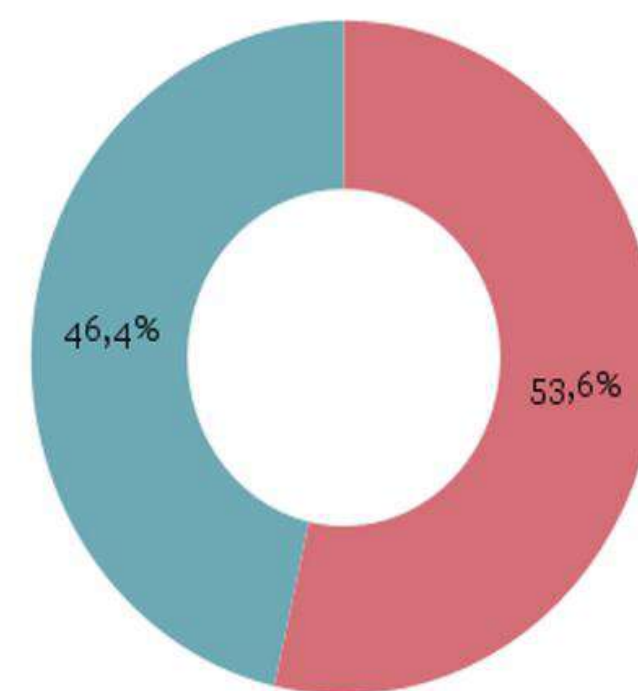


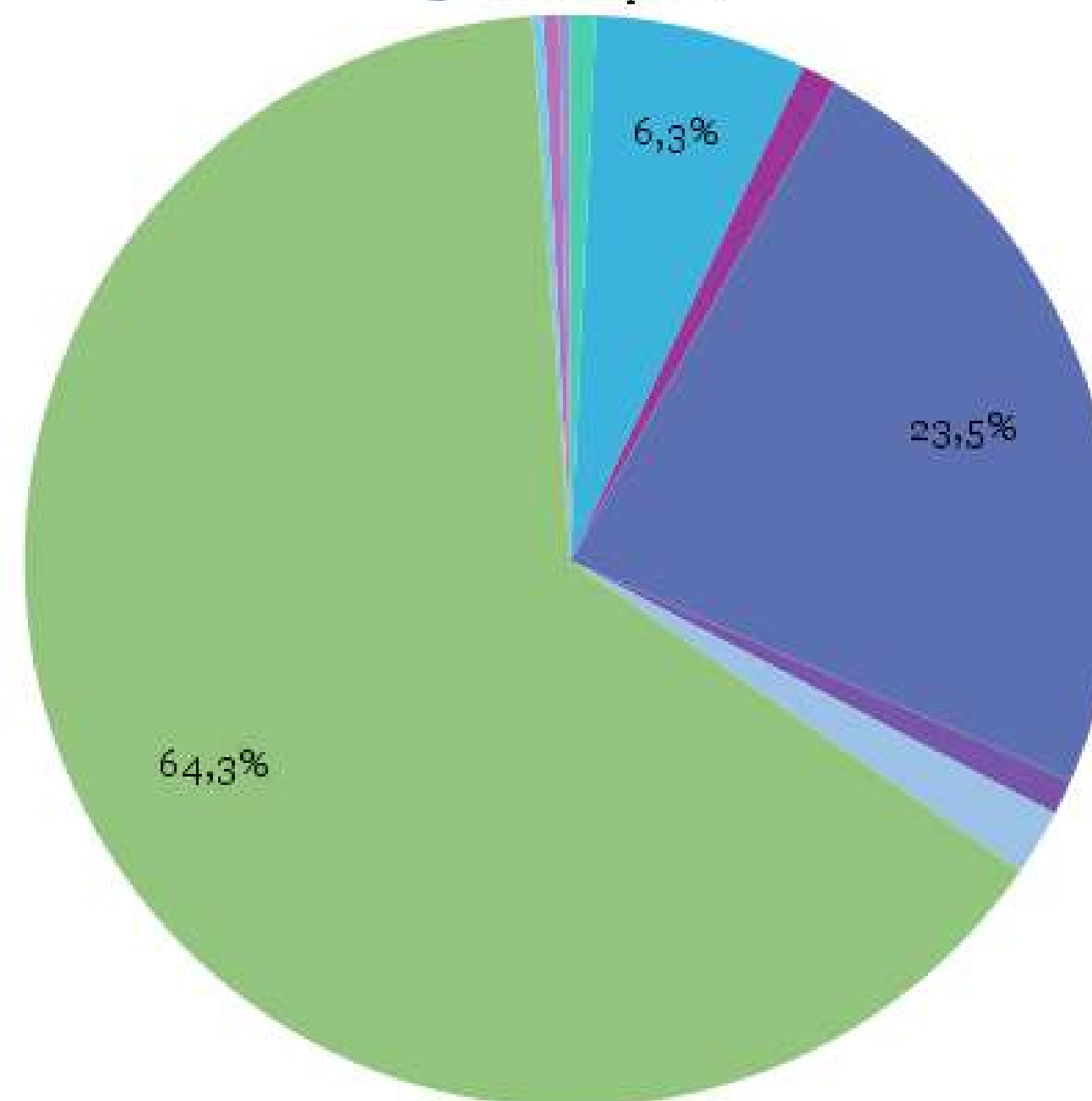
GRAFICO 27

● Studenti ● Studentesse

QUALE OPZIONE VORRESTI FOSSE INSERITA NEL MENÙ?

Tra le tre opzioni proposte (piatti vegetariani\vegani, biologici e KM0, piatti etnici), la maggior parte dei rispondenti ha preferito i piatti vegetariani, vegani e\o biologici. Inoltre, alle risposte previste si sono affiancati i suggerimenti degli studenti nell'opzione «altro» con compilazione libera (ad es. all'opzione dei piatti etnici è stata data una connotazione più religiosa; sono state specificate le intolleranze alimentari per le quali si sente la necessità di inserire delle opzioni: basso contenuto di istamina, senza nichel, ecc.; si è espressa la necessità di avere piatti proteici\di maggiore quantità e qualità\con più verdure).

● Altro ● Nessuna ● Piatti di maggiore qualità e\o quantità ● Piatti etnici o in linea con i precetti religiosi
● Piatti più proteici\fit ● Piatti senza glutine e per altre allergie\intolleranze alimentari
● Piatti vegetariani, vegani e\o biologici ● Più varietà di dessert\gelato ● Quantità più elevata di verdure
● Tutte le opzioni



QUALE OPZIONE VORRESTI FOSSE INSERITA NEL MENÙ?

FOCUS SU “ALTRO”

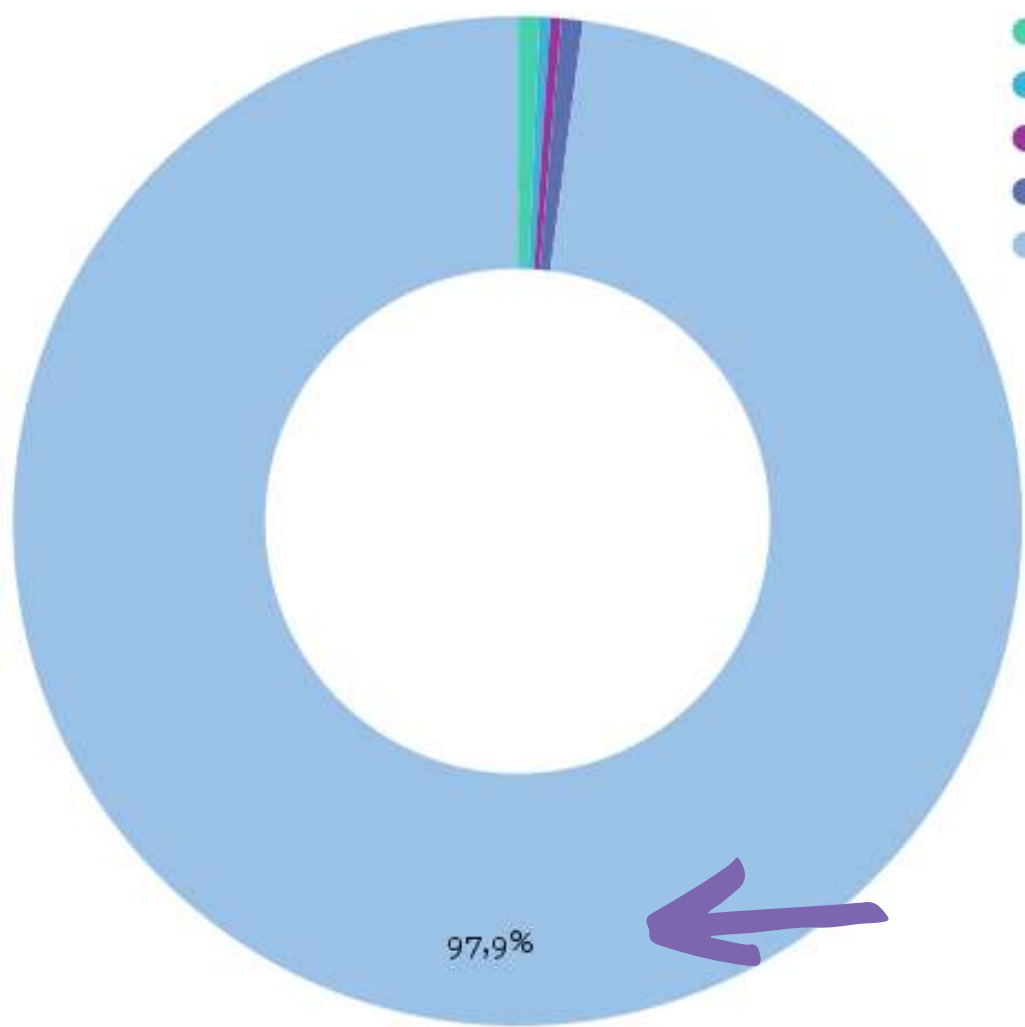


GRAFICO 29

- Senza lattosio
- Senza nikel
- Basso contenuto di Istamina
- Intolleranze alimentari in generale
- Senza glutine

- Vegetariani, vegani e biologici
- Vegetariani e/o vegani
- Biologici e KMo

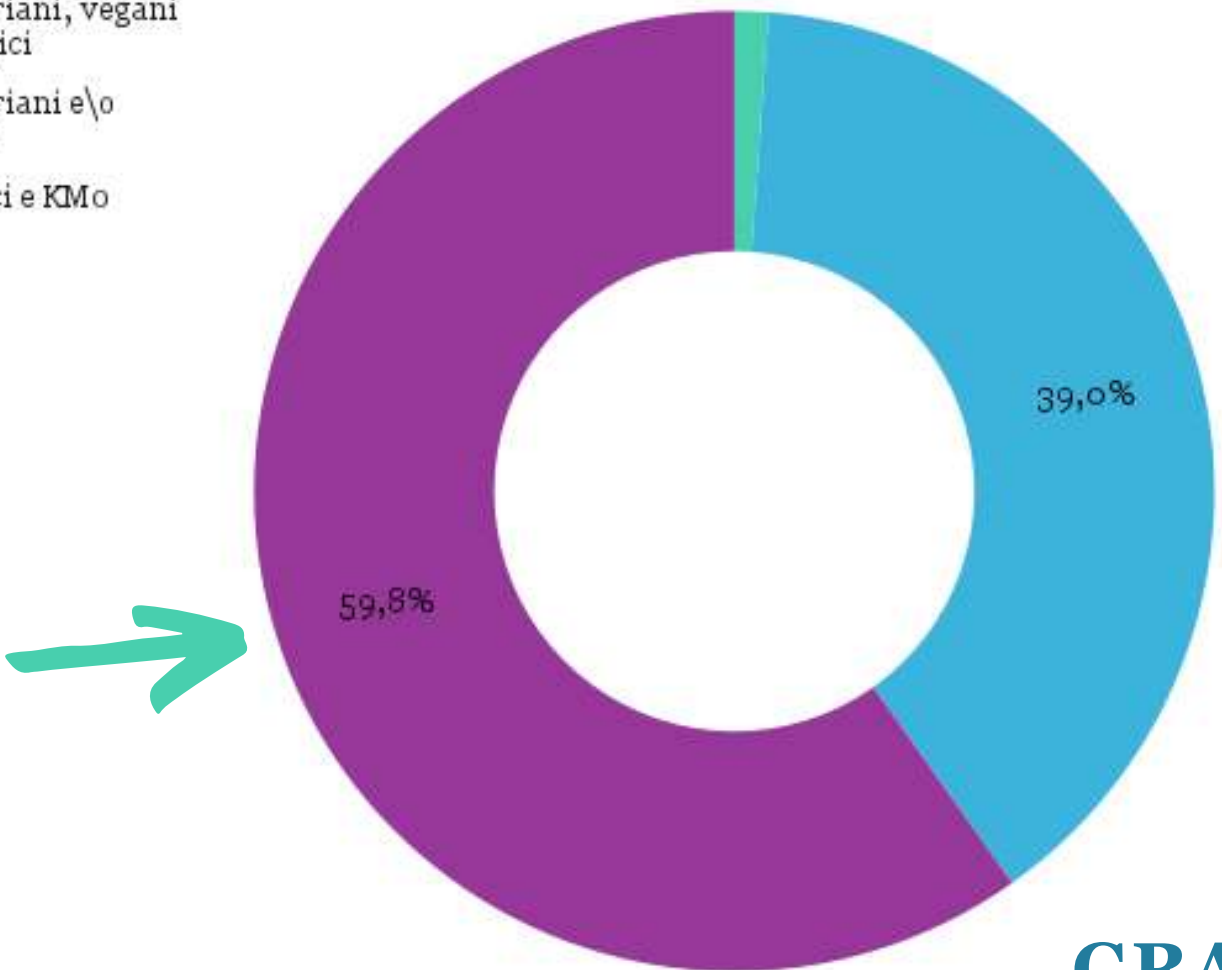


GRAFICO 30

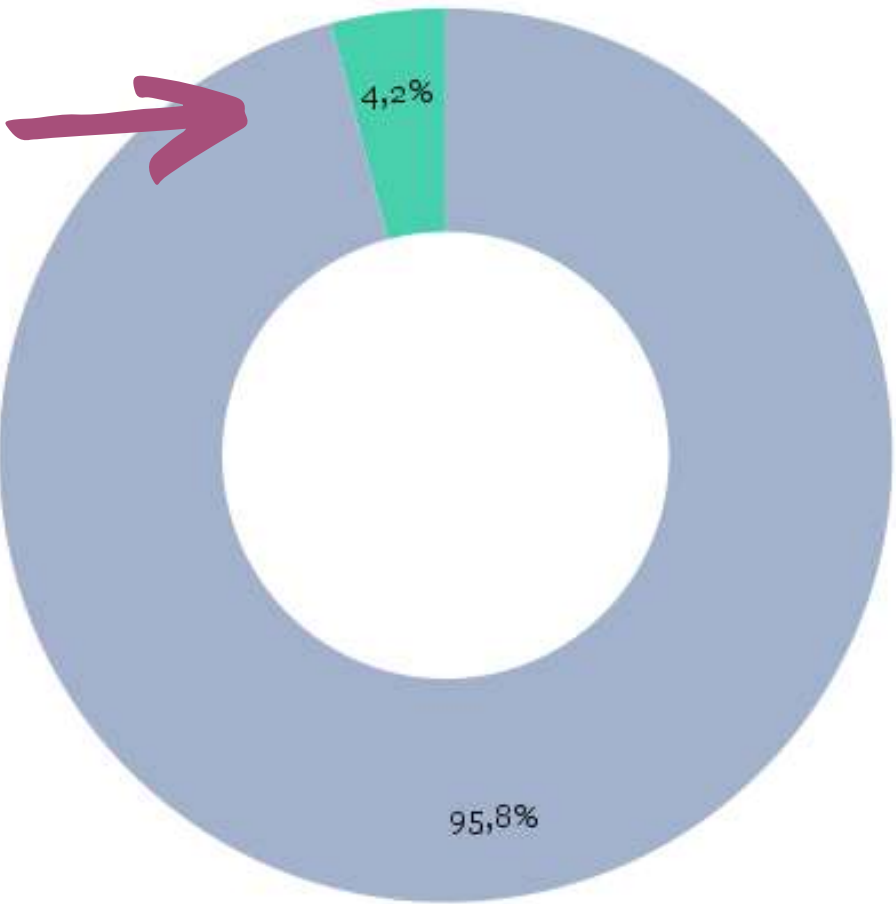


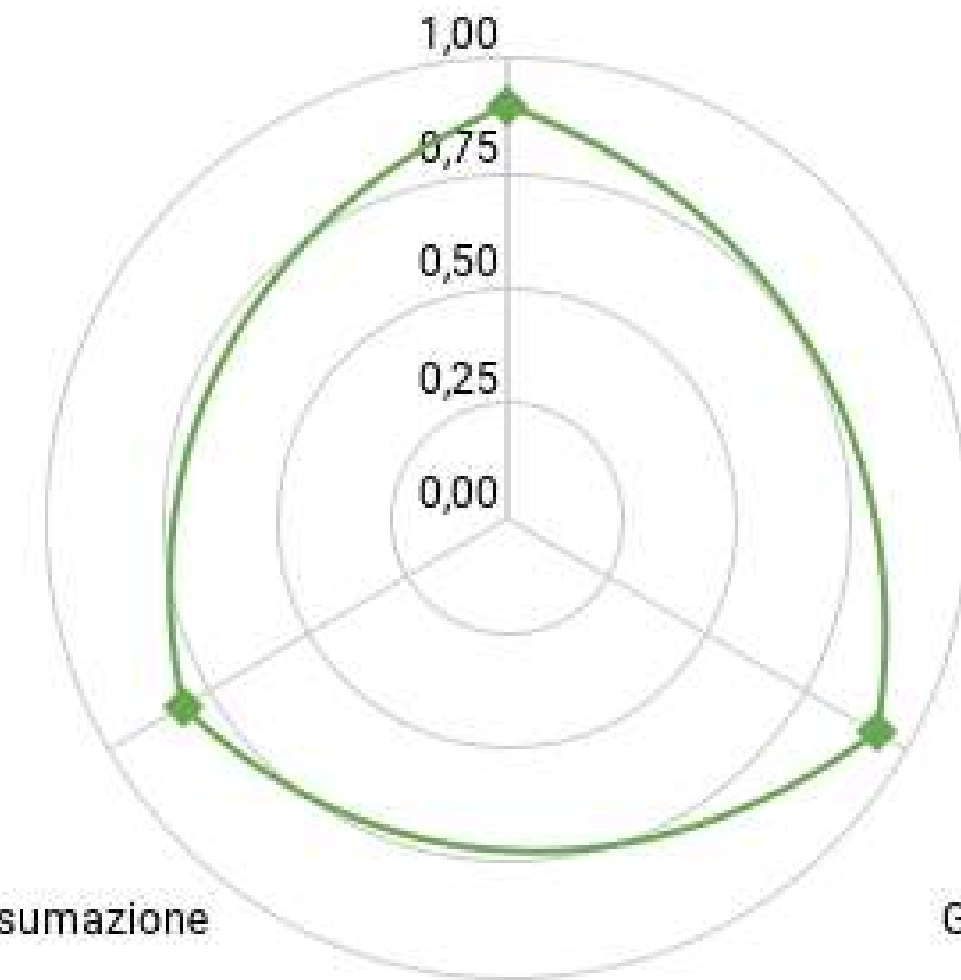
GRAFICO 31

- Etnici
- Religioni

DIGITALIZZAZIONE

Gli studenti hanno confermato la rilevanza dei servizi digitali per il miglioramento della qualità del servizio offerto, e infatti questi sono gli unici item con Indice di Importanza Relativa (IIR) alto (>80). Tra questi, la possibilità di verificare in tempo reale l'affluenza nelle varie mense ha ottenuto il giudizio più elevato, seguita dalla possibilità di consultare il menù e la disponibilità delle pietanze ivi indicate in tempo reale.

Consultare il menù e le disponibilità in tempo reale



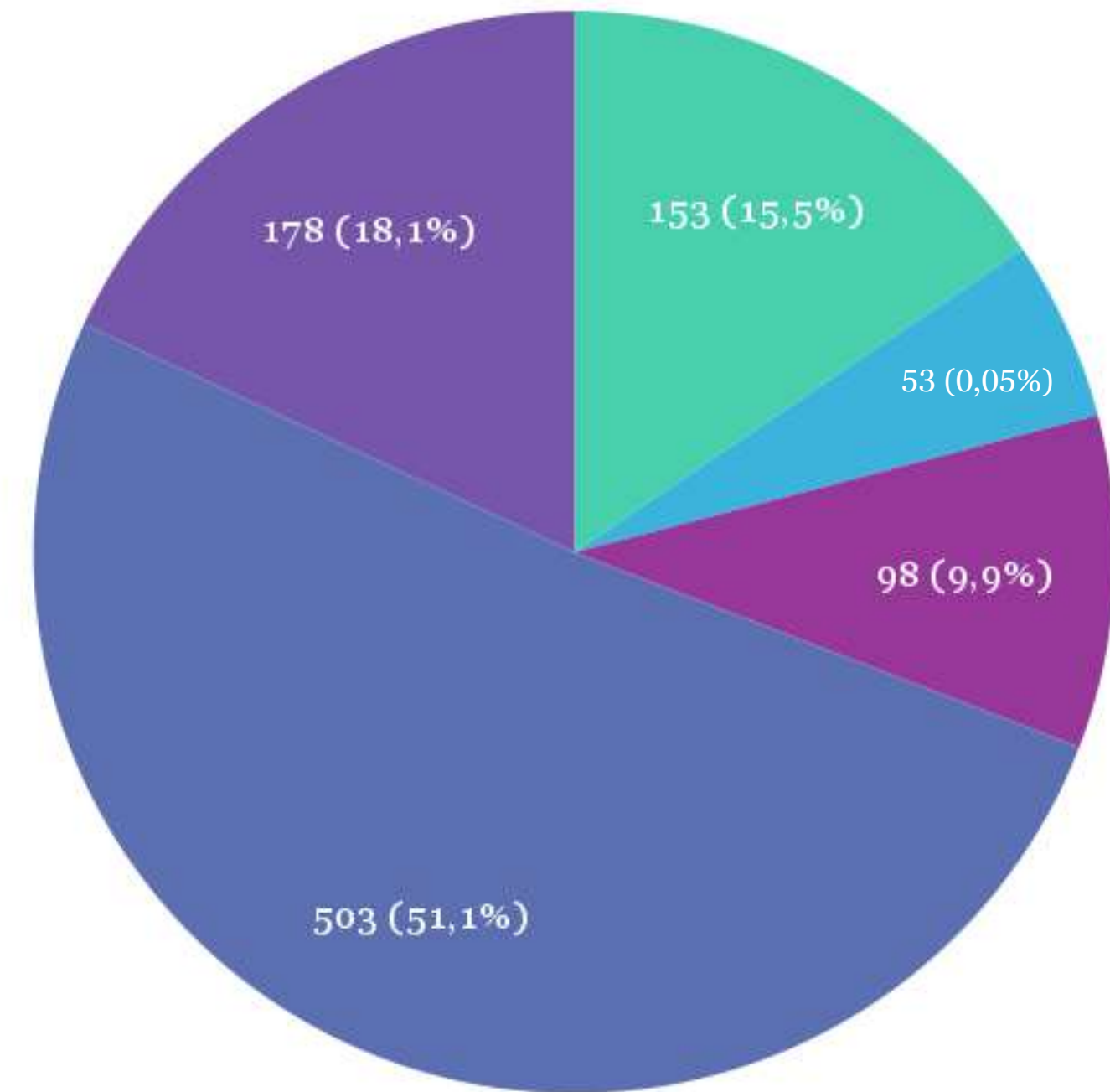
Feedback a seguito della consumazione

Gestione online della coda

DISPONIBILITA' A PAGARE

Il grafico (n. 33) mostra per l'introduzione di quali servizi gli studenti sarebbero disposti a pagare o tollererebbero un prezzo maggiore del servizio ristorazione. In generale, si nota una preferenza per i prodotti biologici e km0 (503 voti), rispetto alle altre due opzioni previste (soluzioni in linea con esigenze culturali e alternative vegane\vegetariane, rispettivamente 178 e 153 voti). Anche in questo caso era possibile per gli studenti compilare liberamente la sezione «altro», per cui si è deciso di inserire di seguito le proposte degli studenti, tra cui la NON disponibilità a pagare un prezzo più alto (affermata da 98 studenti) e altre categorie (suggerite da 53 studenti), mostrate nel grafico successivo (n. 34).

● Alternative vegane e vegetariane ● Altro ● Non sono disposto a pagare un prezzo più elevato
● Prodotti biologici e KMO ● soluzioni in linea con esigenze culturali ed etnico-religiose



DISPONIBILITA' A PAGARE

FOCUS SU "ALTRO"

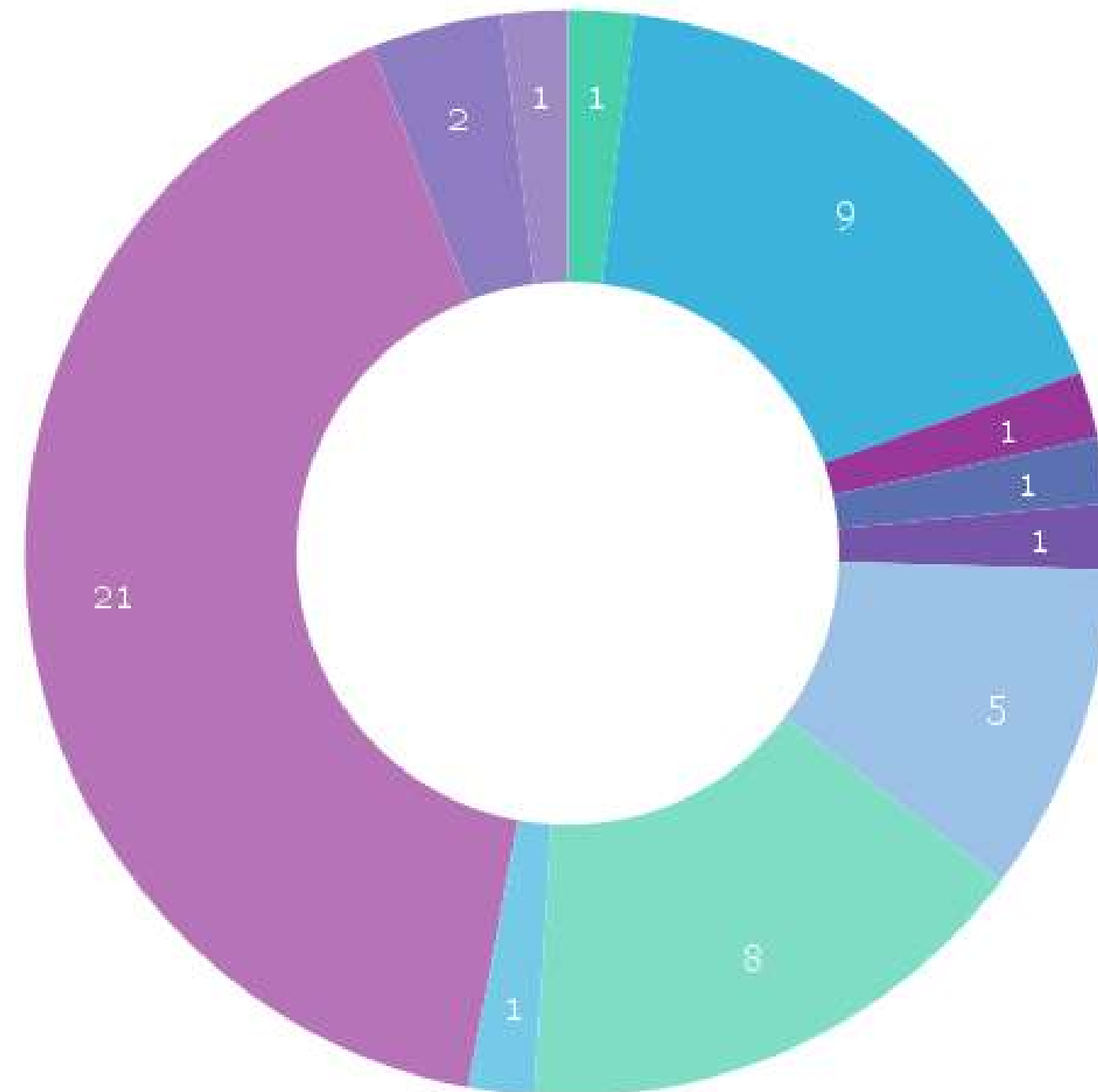


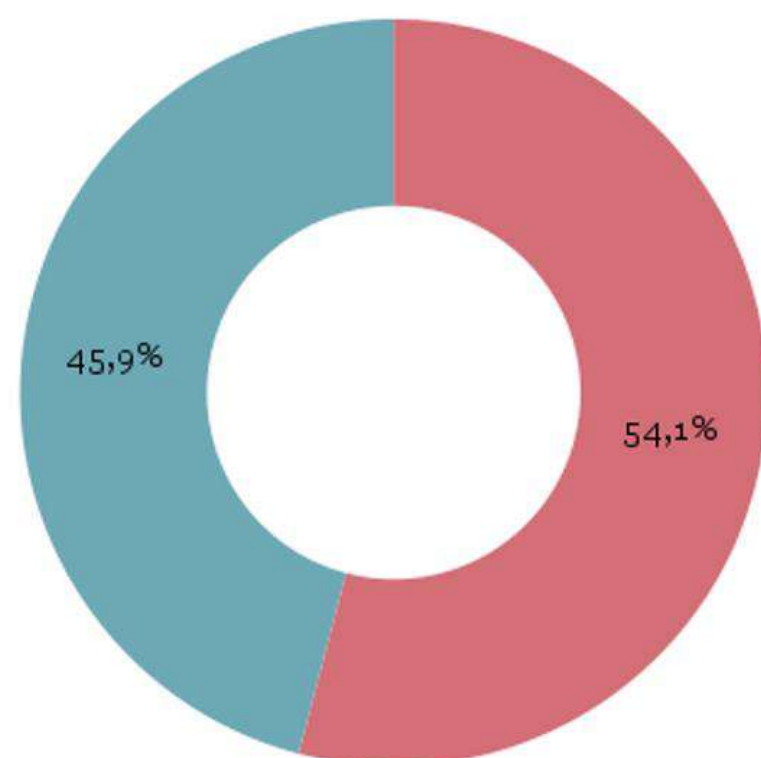
GRAFICO 34

- Dessert
- Opzioni con maggiori quantità di proteine animali
- Piadina
- Piatti del territorio
- piatti elaborati, dolci, cibo da poter portare via (take away)
- Piatti proteici\fit
- Piatti senza glutine e per altre allergie\intolleranze alimentari
- Piatti veloci
- Pietanze più salutari e qualitativamente\quantitativamente migliori
- seconda e terza opzione
- Tutte le precedenti

FOCUS PIATTI VEGANI\VEGETARIANI VS PIATTI PROTEICI

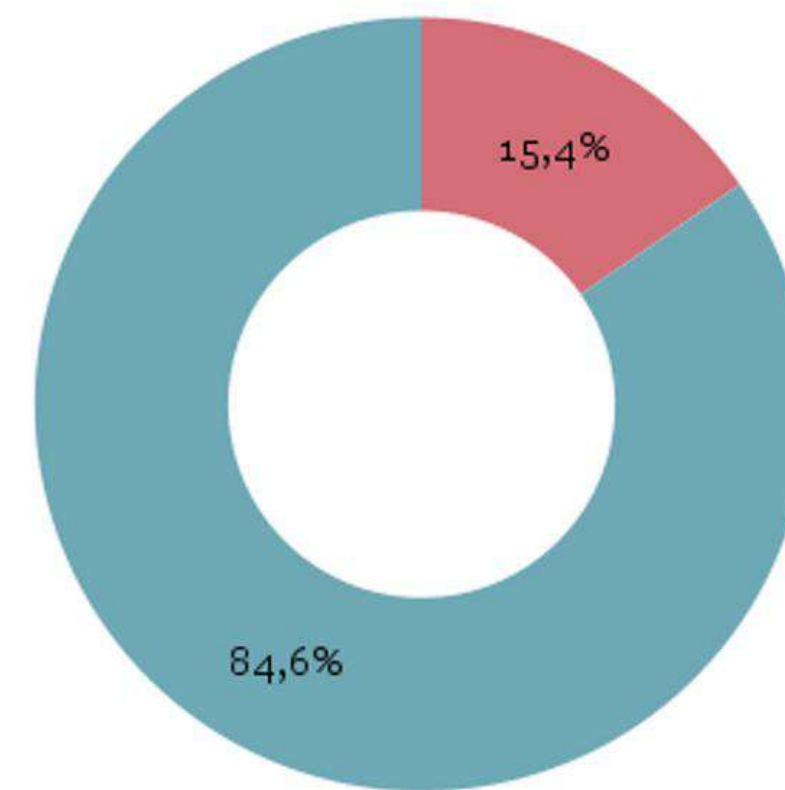
I seguenti grafici (n.35 e 36) mostrano le risposte alla domanda sulla disponibilità a pagare, suddivise in base al genere dei rispondenti. Come si può notare, mentre studenti e studentesse non si differenziano fortemente nella scelta dei piatti vegetariani, vegani e biologici (la prevalenza di studentesse è di circa l'8%), sulla disponibilità a pagare per piatti contenenti maggiori proteine/fit, studenti e studentesse si differenziano molto con una netta prevalenza degli studenti favorevoli a pagare di più.

Piatti vegetariani\vegani e biologici



● Studenti ● Studentesse

Piatti più proteici\fit



VALUTAZIONE DELL'ESPERIENZA NELLE MENSE ESU

Nell'ultima domanda del questionario Esu, gli studenti rispondenti hanno avuto la possibilità di approfondire le loro opinioni, e di condividere informazioni utili alla valutazione della loro esperienza nelle mense Esu. Dall'analisi testuale di queste risposte emergono alcuni temi degni di nota, che sono presentati nelle pagine a seguire. Nella figura 1 sono riportate le parole più utilizzate dagli studenti nel descrivere la propria esperienza nelle mense ESU (in ordine di grandezza). ,

ANALISI STATISTICA

Seguendo le linee del dendrogramma da sinistra verso destra, possiamo notare, in questa prima analisi, che i clusters individuati, sebbene appartenenti tutti al medesimo tema generale, si dividono in due gruppi. Ad uno di questi vengono ricondotti i clusters n. 2 e 3, mentre all'altro appartengono i clusters 1 e 4.

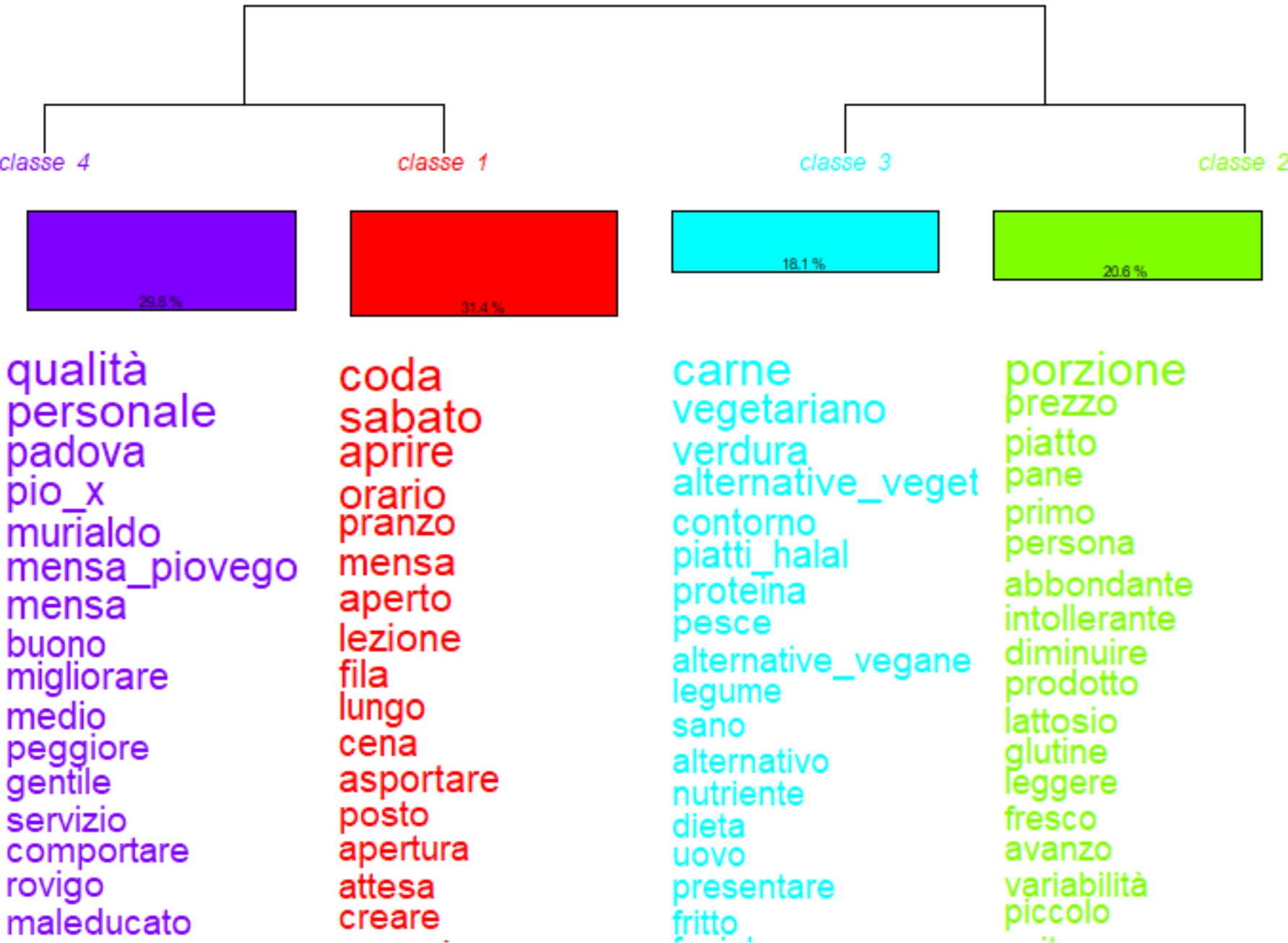
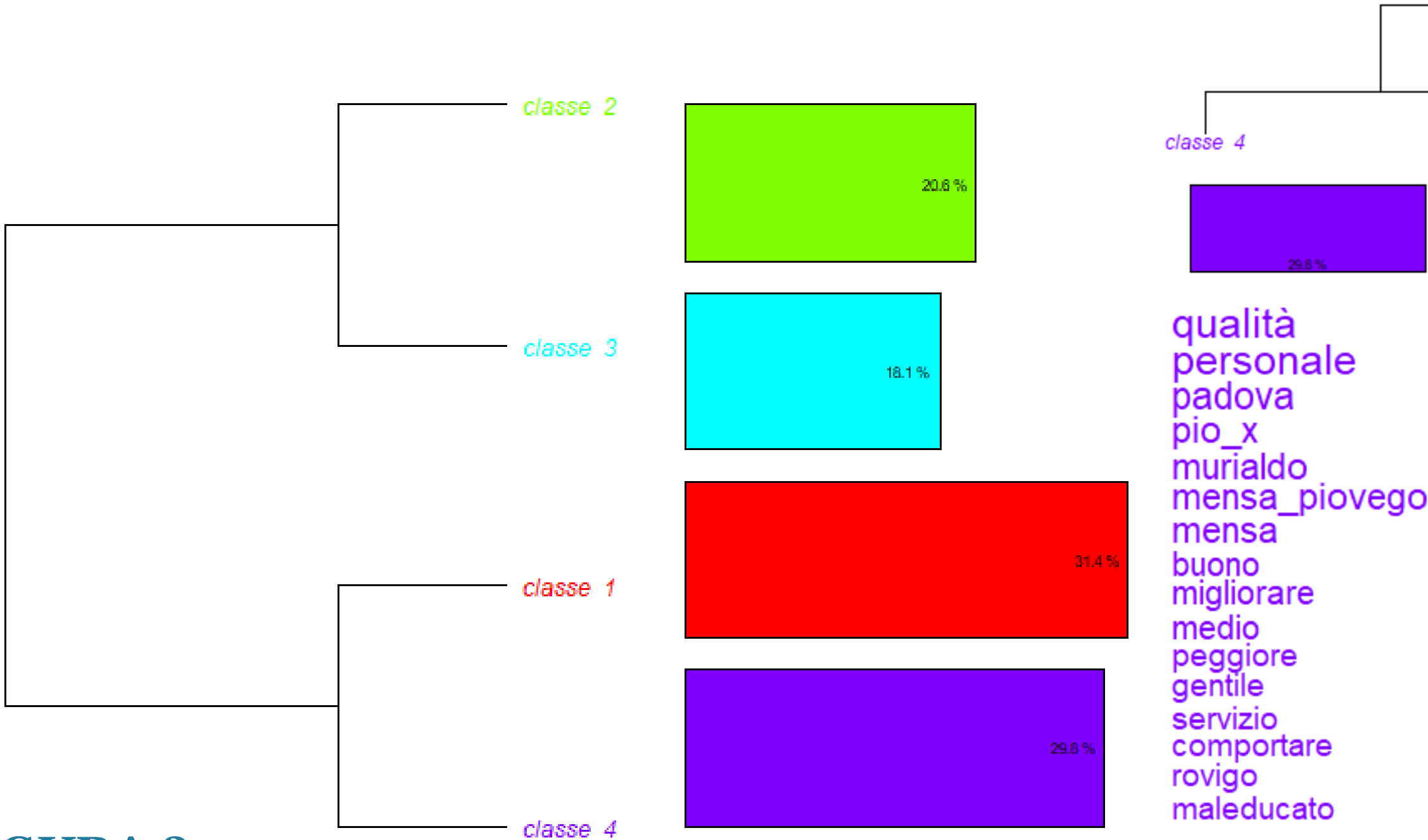


FIGURA 2

FIGURA 3

TEMATICHE E SUBTEMATICHE SIGNIFICATIVE

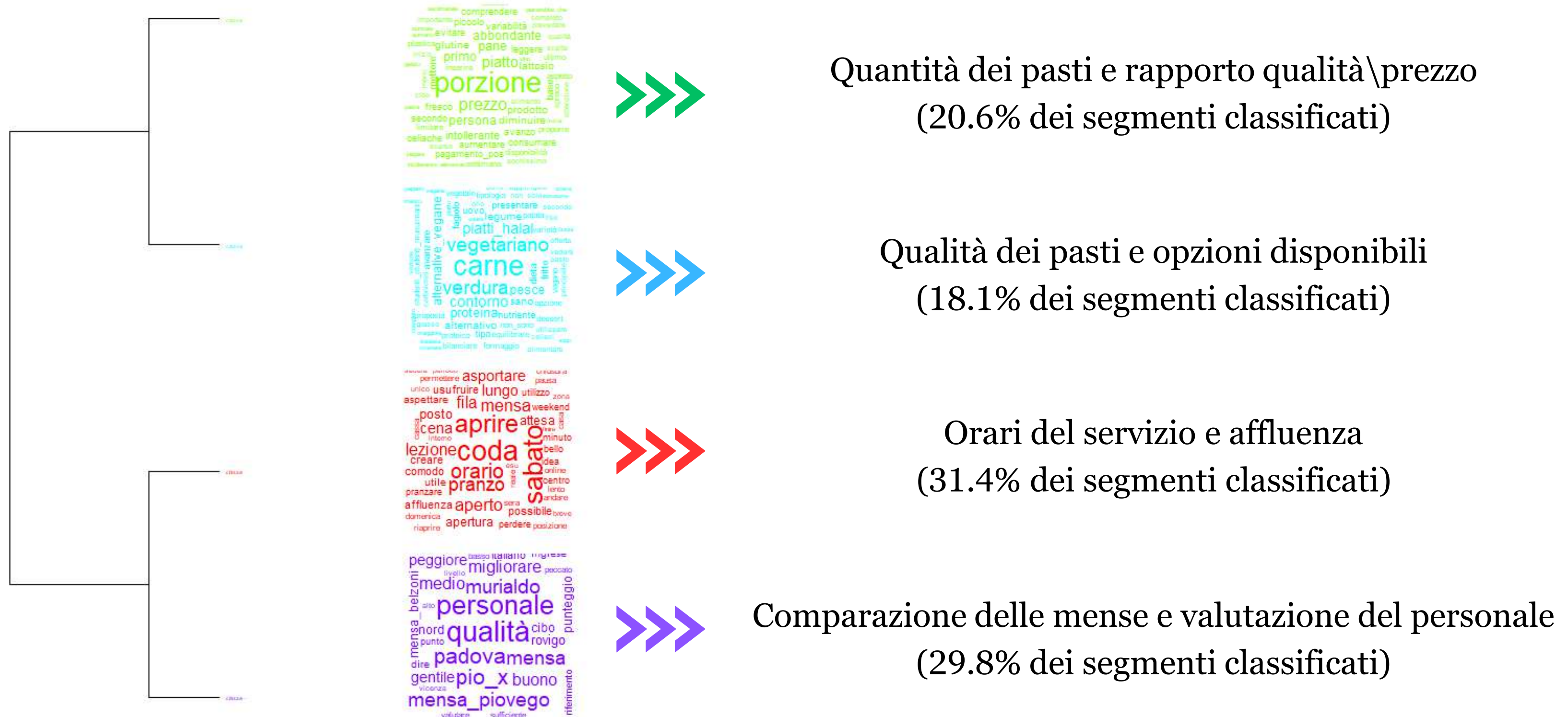


FIGURA 4

SEGMENTI DI TESTO TIPICI

Quantità dei pasti e rapporto qualità\prezzo:

“le porzioni dovrebbero essere sufficienti per poter consumare un pasto solo...”

“diminuire i prezzi e aumentare le porzioni”

“...che fosse chiesto da tutti se si desidera piatto scarso o abbondante per evitare inutili avanzi di cibo o al contrario scarso nutrimento”

“il prezzo del pasto è troppo alto per la quantità; la quantità di pasta nel piatto è diminuita in maniera esponenziale soprattutto tra maschi e femmine”

Qualità dei pasti e opzioni disponibili:

“la varietà di alternative vegetariane è estremamente scarsa, le alternative vegane non sono affatto presenti in quanto molte alternative vegetariane contengono uova o latte...”

“sembra che le persone responsabili della formazione di un menu sano per gli studenti non sappiano quali cibi nutrienti possono essere alternativi a carne uova pesce...”

“secondo me ci sono delle mense come la mensa Belzoni che hanno molte alternative senza carne e pesce che permettono di fare un pasto completo che contenga tutti i nutrienti necessari, mentre ci sono altre mense che offrono come alternativa vegetariana alla carne semplicemente della verdura con formaggio sopra”

SEGMENTI DI TESTO TIPICI

Orari del servizio e affluenza:

“vorrei più mense aperte a cena e soprattutto che sia garantito il servizio almeno a sabato a pranzo poiché l’unica mensa aperta il sabato è inaccessibile a causa delle lunghissime code”

“quest’anno non ho potuto usufruire spesso della mensa a causa degli orari delle lezioni che non mi permettevano di recarmi in mensa...e ritornare in classe in tempo”

“...le mense sono poche con tempi attesa lunghissimi e distanti, potrebbe aiutare avere un servizio di asporto per poter prendere il pranzo e mangiarlo in un secondo momento”

Comparazione delle mense e valutazione del personale:

“...il cibo di Vicenza è molto diverso da quello di Padova: la qualità dei prodotti, il modo in cui vengono cucinati, la varietà, la quantità”

“c’è ancora una differenza di qualità del cibo tra le diverse mense gestite dall’esu come ad esempio tra la Murialdo e quella della mensa Piovego se la prima è di ottima qualità la seconda è ancora migliorabile...”

“sono sinceramente grato per il vostro servizio tuttavia ho una critica da muovere al comportamento dei dipendenti...”

FIGURA 5

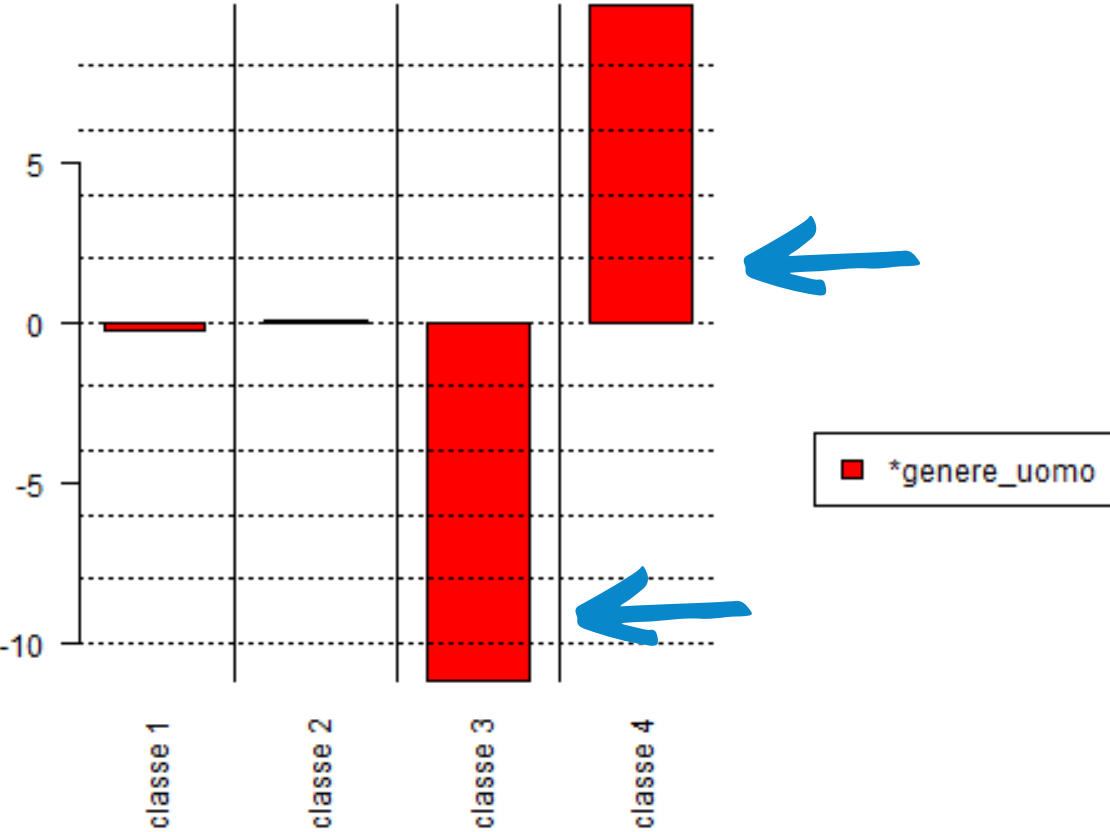
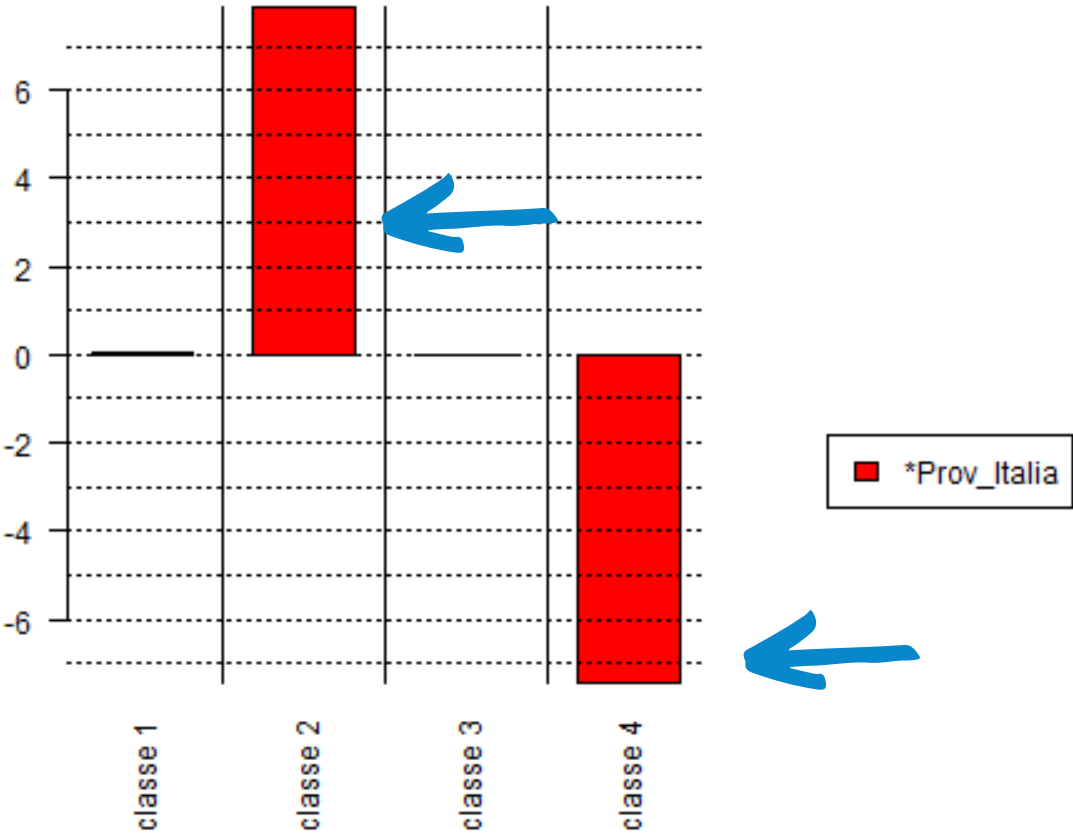


FIGURA 7



VARIABILI DEI CLUSTER

FIGURA 6

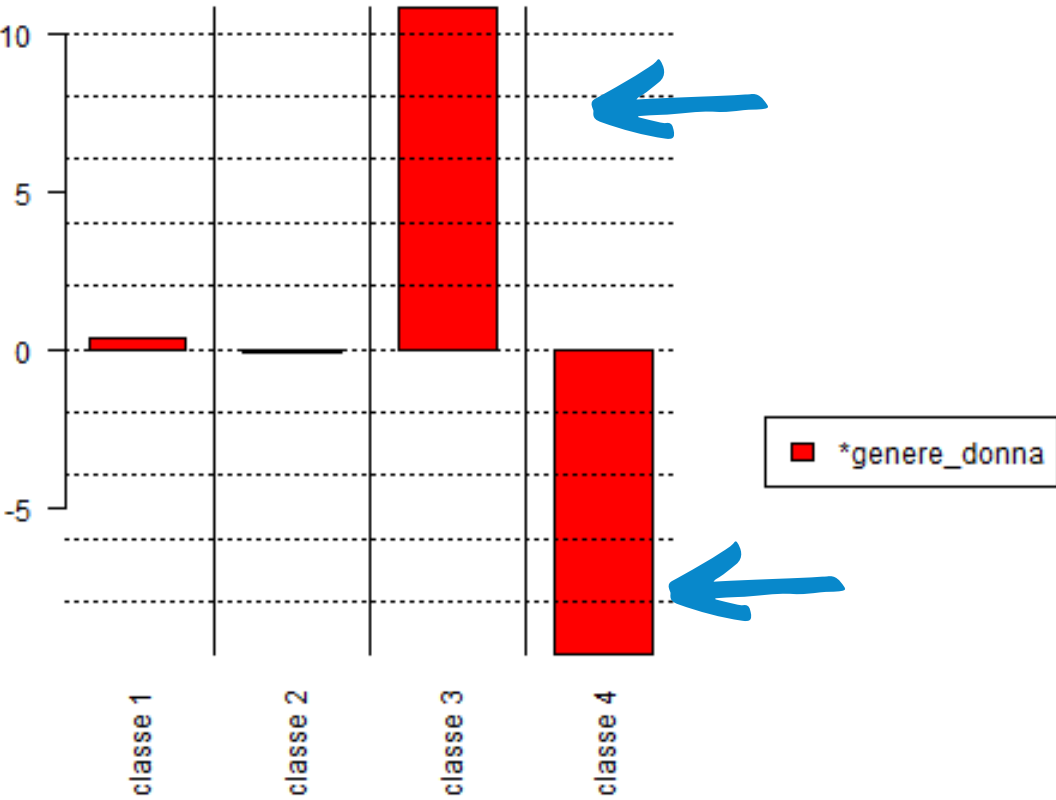
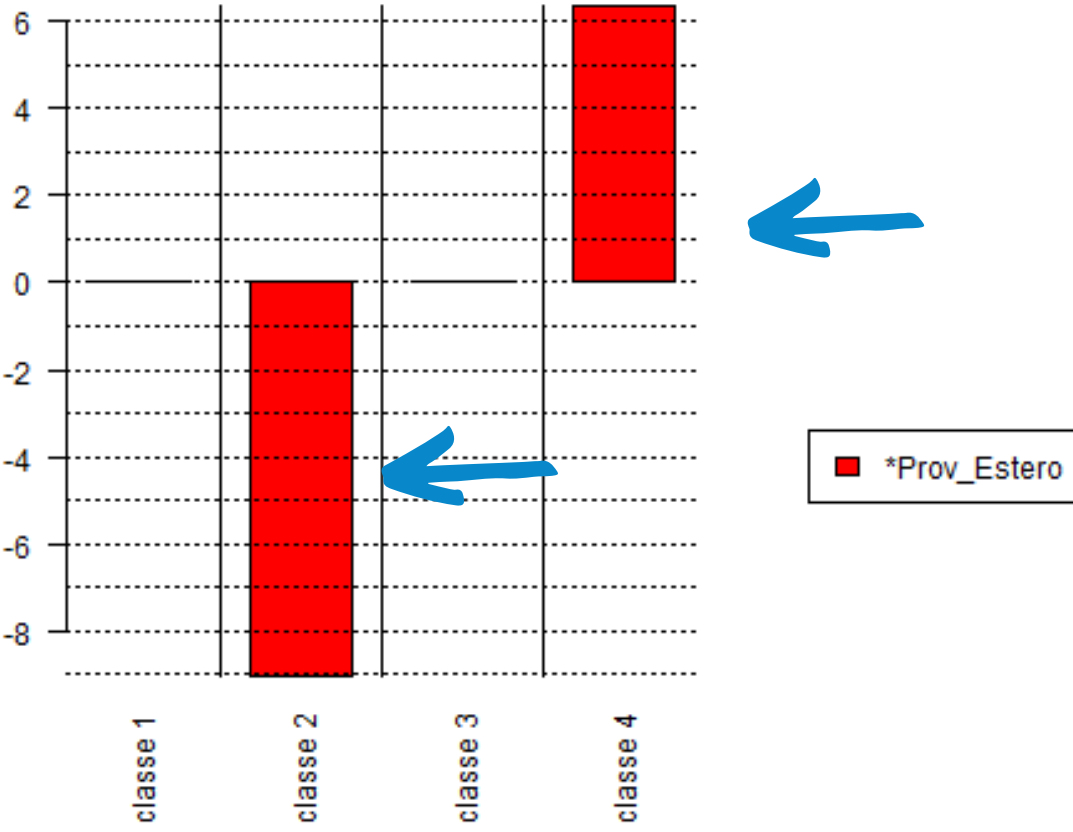


FIGURA 8



TEMI AFFRONTATI:

Dall'analisi testuale emergono una serie di tematiche rilevanti, che permettono di osservare più nel dettaglio l'esperienza vissuta dagli utenti che usufruiscono del servizio ristorazione offerto dall'Esu:

1. Le esperienze con **il personale delle mense**, che risulta a volte molto positivo (“...merita un riconoscimento per l’impegno e la passione che ci mette nel suo lavoro ogni giorno”), e altre negativo (“...è molto scortese e non sa nulla di comunicazione sociale”).
2. La differenza nella qualità percepita delle diverse mense, in particolare tra quelle ubicate a Rovigo e Vicenza, e quelle di Padova. Inoltre, gli studenti notano **differenze significative tra le mense** presenti a Padova
3. La grande rilevanza dei **servizi digitali**, essendo spesso citata dagli studenti l’esigenza di rendere disponibile in tutte le mense il pagamento POS, le informazioni online sul menù e sulla disponibilità delle pietanze, e sulle file (ad es. attraverso l’introduzione del servizio già utilizzato nelle biblioteche Unipd).
4. L’attenzione degli studenti per le **opzioni disponibili** nelle mense Esu, non solo in riferimento a quelle vegane e vegetariane. Emerge anche una precisa richiesta da parte della comunità di studenti musulmani di introdurre cibo halal, In entrambi i casi, gli studenti ritengono essenziale aumentare la varietà per poter mantenere una dieta sana ed equilibrata.

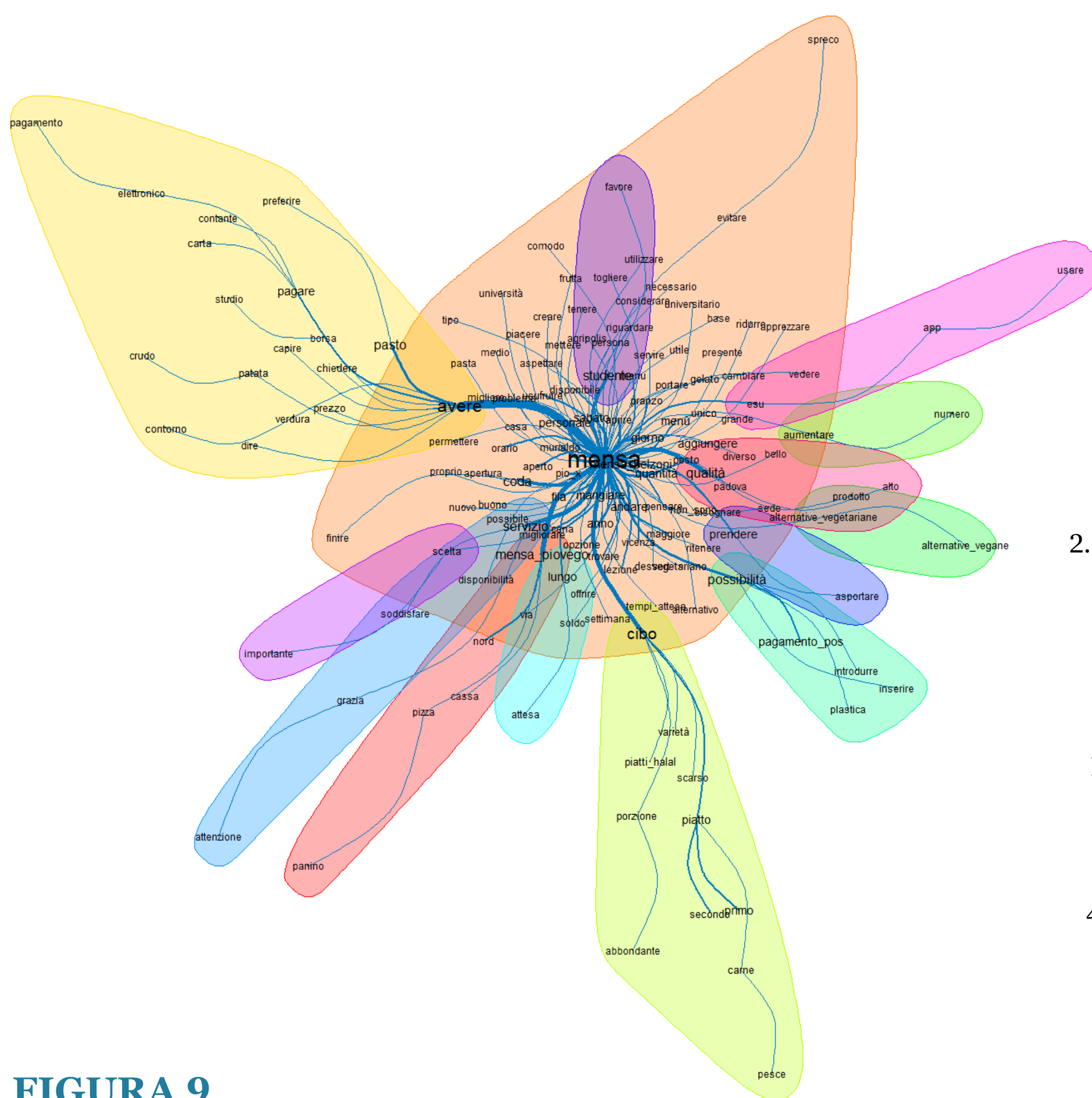
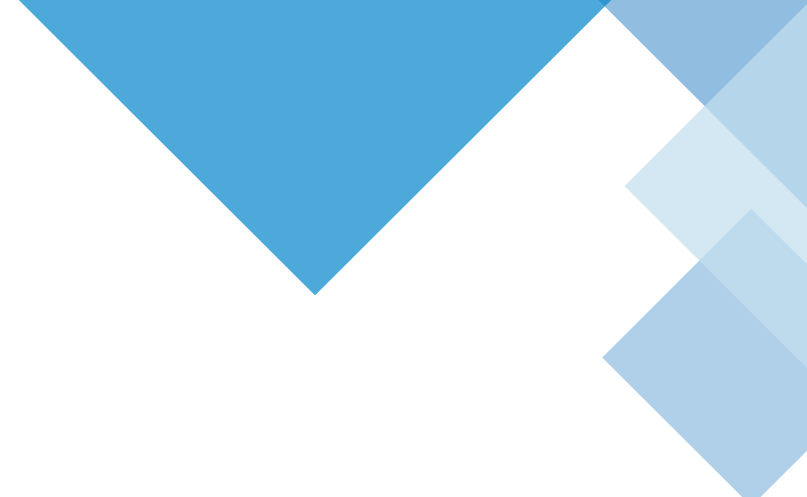
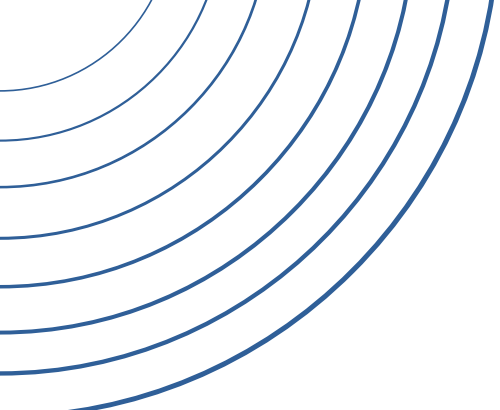


FIGURA 9



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

