|  |
| --- |
| **INDAGINE SULLA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE** |

## SCOPO DEL QUESTIONARIO

Misurare il livello di soddisfazione dei nostri clienti per poi intervenire adeguatamente per migliorare il servizio verso la nostra clientela.

## COME COMPILARE IL QUESTIONARIO

Vogliate fornirci gentilmente la Vostra misura di importanza e di soddisfazione, relativamente agli attributi proposti, utilizzando la scala: Insufficiente, Sufficiente, Buono, Ottimo, Non so.  
  
1) Selezionare il tipo di pasta: (fare una croce sulla casella della pasta scelta)

|  |  |
| --- | --- |
| Pasta all’uovo lunga | X |

(Esempio)

|  |  |
| --- | --- |
| Pasta all’uovo lunga |  |
| Pasta all’uovo corta |  |
| Pasta all’uovo minestre |  |
| Pasta all’uovo aromatizzata |  |
| Pasta all’uovo Biologica |  |
| Pasta di farro 100% integrale biologica |  |
| Pasta all’uovo marchio QM |  |

***1) Aspetto visivo***

***Confezione***: materiale della confezione utilizzato, colore della confezione, forma della confezione, informazioni riportate sulla confezione, visibilità prodotto interno.

Valutazione : (fare una croce sulla casella corrispondente al giudizio scelto)

|  |  |
| --- | --- |
| Buono | X |

(Esempio)

|  |  |
| --- | --- |
| Insufficiente |  |
| Sufficiente |  |
| Buono |  |
| Ottimo |  |
| Non so |  |

***OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:***

1.1 Rispetto all’aspetto visivo : ***confezione***

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

***Prodotto***: formato, colore, ruvidità.

Valutazione : (fare una croce sulla casella corrispondente al giudizio scelto)

|  |  |
| --- | --- |
| Buono | X |

(Esempio)

|  |  |
| --- | --- |
| Insufficiente |  |
| Sufficiente |  |
| Buono |  |
| Ottimo |  |
| Non so |  |

***OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:***

1.1 Rispetto all’aspetto visivo : ***prodotto***

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

***2) Valutazione sensoriale***

***Colore***: aspetto luminoso, uniformità

**Valutazione** : (fare una croce sulla casella corrispondente al giudizio scelto)

|  |  |
| --- | --- |
| Insufficiente |  |
| Sufficiente |  |
| Buono |  |
| Ottimo |  |
| Non so |  |

***OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:***

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : ***colore***

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

***Tenuta di cottura***

Valutazione : (fare una croce sulla casella corrispondente al giudizio scelto)

|  |  |
| --- | --- |
| Insufficiente |  |
| Sufficiente |  |
| Buono |  |
| Ottimo |  |
| Non so |  |

***OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:***

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : ***tenuta di cottura***

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

***Consistenza***: elasticità.

Valutazione : (fare una croce sulla casella corrispondente al giudizio scelto)

|  |  |
| --- | --- |
| Insufficiente |  |
| Sufficiente |  |
| Buono |  |
| Ottimo |  |
| Non so |  |

***OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:***

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : ***consistenza***

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................  
  
  
***Gusto***

Valutazione : (fare una croce sulla casella corrispondente al giudizio scelto)

|  |  |
| --- | --- |
| Insufficiente |  |
| Sufficiente |  |
| Buono |  |
| Ottimo |  |
| Non so |  |

***OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:***

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : ***gusto***

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

***Valutazione sensoriale complessiva***

Valutazione : (fare una croce sulla casella corrispondente al giudizio scelto)

|  |  |
| --- | --- |
| Insufficiente |  |
| Sufficiente |  |
| Buono |  |
| Ottimo |  |
| Non so |  |

***OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:***

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : ***valutazione sensoriale complessiva***

...................................................................................................................................................................................

................................................................................................................................................................................... ***Valutazione rapporto qualità/prezzo***

Valutazione : (fare una croce sulla casella corrispondente al giudizio scelto)

|  |  |
| --- | --- |
| Insufficiente |  |
| Sufficiente |  |
| Buono |  |
| Ottimo |  |
| Non so |  |

***OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:***

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : ***valutazione rapporto qualità/prezzo***

...................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................

|  |
| --- |
| ***Dati valutatore:***  ***Consumatore***  Nome Cognome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Indirizzo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  FAX:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N° Telefono:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E-Mail:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ***Negoziante****:*  Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nome Negozio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Indirizzo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  FAX:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N° Telefono:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E-Mail:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Informativa sul trattamento dei dati personali  Ai sensi e per gli effetti del Dlgs 30 giugno 2003, n. 196, Vi informiamo che i dati da Lei volontariamente forniti o acquisiti nell'ambito dei servizi da noi prestati, saranno oggetto di trattamento, nel rispetto delle disposizioni menzionate e degli obblighi di riservatezza |

Data di compilazione del questionario:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Grazie per la disponibilità dimostrata e per il tempo dedicato*

**Invia il questionario all’indirizzo e-mail:**  
  
[qualita@marcozzi.eu](mailto:qualita@marcozzi.eu)   
   
**oppure via fax** :  
  
**+39 (0)734-935325**fax on line   
  
0039 0734 330468