



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	<input checked="" type="checkbox"/>
----------------------	-------------------------------------

(Esempio)

Pasta all'uovo lunga	<input type="checkbox"/>
Pasta all'uovo corta	<input type="checkbox"/>
Pasta all'uovo minestre	<input type="checkbox"/>
Pasta all'uovo aromatizzata	<input type="checkbox"/>
Pasta all'uovo Biologica	<input type="checkbox"/>
Pasta di farro 100% integrale biologica	<input type="checkbox"/>
Pasta all'uovo marchio QM	<input type="checkbox"/>

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	<input checked="" type="checkbox"/>
-------	-------------------------------------

(Esempio)

Insufficiente	<input type="checkbox"/>
Sufficiente	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Ottimo	<input type="checkbox"/>
Non so	<input type="checkbox"/>

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	<input checked="" type="checkbox"/>
-------	-------------------------------------

(Esempio)

Insufficiente	<input type="checkbox"/>
Sufficiente	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Ottimo	<input type="checkbox"/>
Non so	<input type="checkbox"/>

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	<input type="checkbox"/>
Sufficiente	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Ottimo	<input type="checkbox"/>
Non so	<input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : **colore**

.....
.....

Tenuta di cottura

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

Insufficiente	<input type="checkbox"/>
Sufficiente	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Ottimo	<input type="checkbox"/>
Non so	<input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:

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

.....
.....

Consistenza: elasticità.

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

Insufficiente	<input type="checkbox"/>
Sufficiente	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Ottimo	<input type="checkbox"/>
Non so	<input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : **consistenza**

.....
.....

Gusto

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

Insufficiente	<input type="checkbox"/>
Sufficiente	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Ottimo	<input type="checkbox"/>
Non so	<input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI E SUGGERIMENTI:

2.1 Rispetto valutazione sensoriale : **gusto**

.....
.....

Valutazione sensoriale complessiva

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

Insufficiente	<input type="checkbox"/>
Sufficiente	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Ottimo	<input type="checkbox"/>
Non so	<input type="checkbox"/>

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	<input type="checkbox"/>
Sufficiente	<input type="checkbox"/>
Buono	<input type="checkbox"/>
Ottimo	<input type="checkbox"/>
Non so	<input type="checkbox"/>

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

oppure via fax :

+39 (0)734-935325

fax on line

0039 0734 330468