

Resultado encuesta satisfacción Servicio de COMEDOR Familias Lourdes

Características de la muestra

De las familias que han participado en la encuesta de satisfacción (554),

Son familias del colegio Lourdes el 25% (141 familias).

Cada centro Educativo FUHEM, cuenta con un entorno, características y necesidades distintas, por ello, consideramos necesario profundizar en las respuestas recibidas de las familias del colegio.



Etapa escolar

Conforme a las distintas etapas del colegio, el porcentaje de participación en la encuesta objeto de estudio, el 76% corresponde a primaria.



Participación en el servicio de comedor del colegio

De las respuestas recibidas tan sólo el 2%, nunca ha utilizado el servicio de comedor. Del 98% restante, el 3% lo utiliza conforme a sus necesidades y un 6% lo han utilizado en cursos anteriores, pero en este curso no.



Valoración de las medidas COVID-19 implantadas en el colegio

Respecto a las medidas higiénico-sanitarias que se han implantado este curso en prevención de la propagación de la COVID-19, la valoración de las familias participantes en el cuestionario es muy positiva, el 91% las considera adecuadas, frente a un 7% de insuficientes

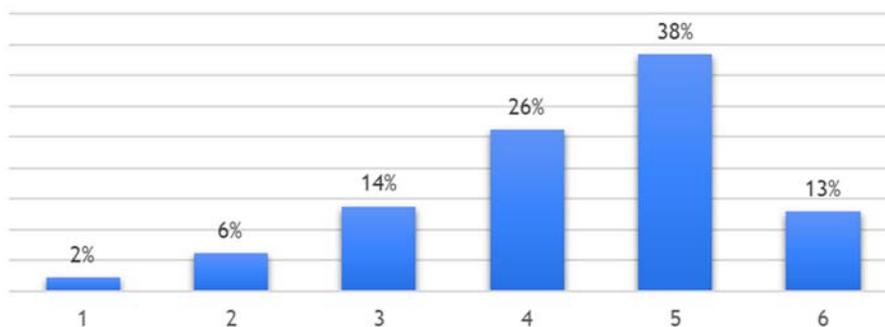
Agradecemos la valoración del esfuerzo diario de todo el equipo implicado en el servicio de comedor.



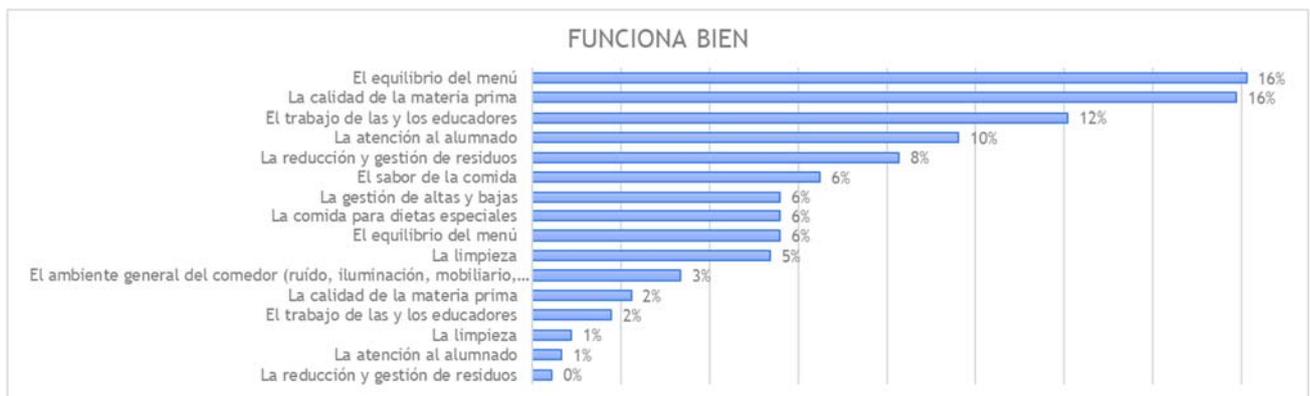
Valoración del servicio de comedor

En una valoración general del servicio de comedor, es buena con un 78% de las respuestas en una puntuación del 1 al 6, lo valoran entre el 4 y 6

Valoración general del servicio de comedor



Entrando en el detalle, las familias consideran que funciona bien,



Los elementos que más contribuyen a esta valoración son el equilibrio del menú, la calidad de la materia prima y el trabajo de las y los educadores y atención al alumnado.

Y sin embargo, consideran que funciona mal,



Entre los elementos que hay que mejorar despuntan el sabor de la comida y el ambiente general, probablemente el ruido que se genera en el espacio del comedor.

Valoración de la comunicación en el servicio de comedor

El 60% de las respuestas recibidas, consideran positiva la comunicación en el servicio.



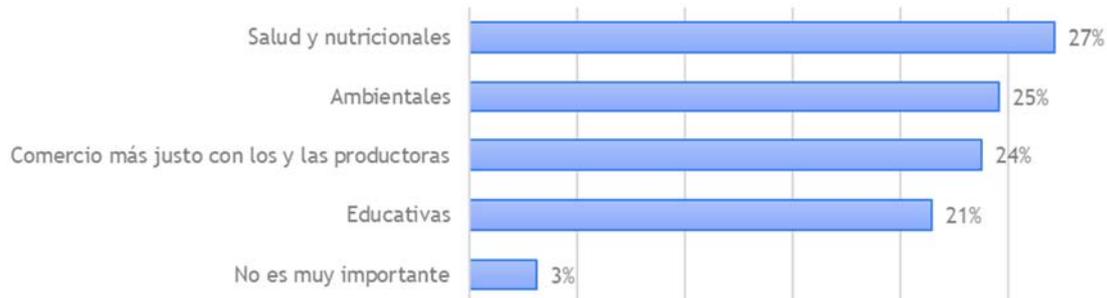
Respecto a los cauces de información que las familias consideran más adecuados,



Complicidad y conocimiento del proyecto de comedor ecológico y saludable

Las familias del colegio, que han contestado a este punto consideran importante que la comida sea ecológica, por los siguientes motivos

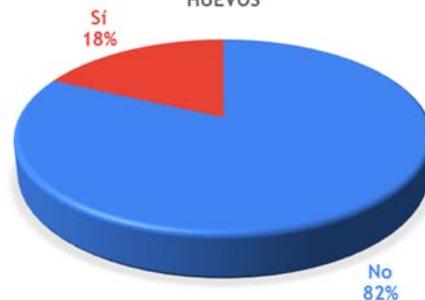
Importancia de comida ecológica



Una dieta con un alto consumo de carne, pescado y huevos es poco saludable para las personas y el planeta. Por este motivo, en los colegios FUHEM, en los primeros platos no se utilizan estos productos y, un día a la semana, tampoco en el segundo plato.

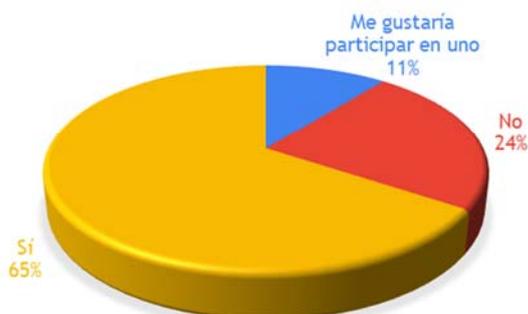
Ante la consulta de reducir más carne, pescado y huevos que se sirven en el comedor (manteniendo la ingesta de nutrientes adecuada). Las familias del colegio, en un 82% valoran, no desear dicha reducción.

REDUCIR EN EL MENÚ CANTIDAD DE CARNE, PESCADO Y HUEVOS

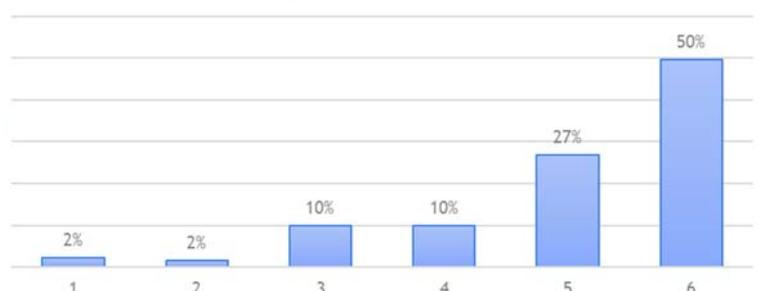


En el colegio Lourdes, contamos con 2 grupos de consumo para facilitar la compra colectiva de productos agroecológicos, que el 65% de las familias conoce. Mostrando interés por los mismo el 85% de las familias participantes en la encuesta.

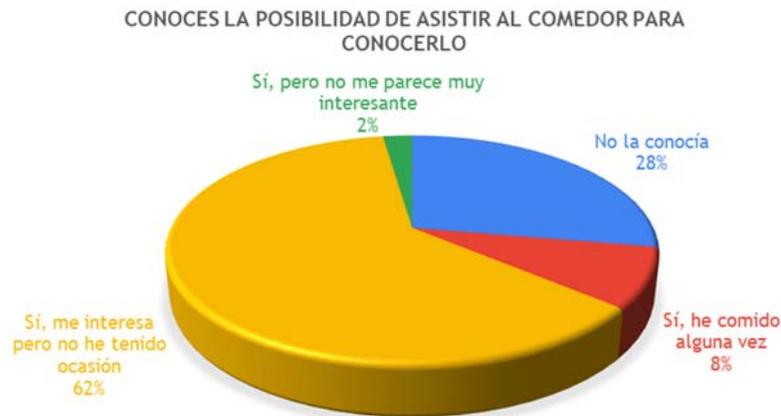
SABES QUE EN EL COLEGIO SE CREÓ UN GRUPO DE CONSUMO



Interés por los Grupo de Consumo



Aunque este curso no ha sido posible, los colegios FUHEM ofrecen la posibilidad de que las familias puedan asistir en alguna ocasión al comedor para conocerlo de primera mano que en el colegio Lourdes, el 72% de las familias lo conoce, aunque tan sólo el 8% ha participado alguna vez.



Familias no usuarias del comedor

Preguntadas a las familias por el uso del servicio de comedor, si en el próximo curso se hubiera “normalizado” la situación sanitaria, tan sólo el 10% harían uso de él.



Siendo los motivos por los que no asistirían, los siguientes,



Frente a las respuestas globales de los 3 centros educativos, donde el precio es el primer condicionante para hacer uso del comedor el próximo curso, en el caso del colegio Lourdes ocupa un tercer lugar, siendo los principales motivos, el sabor de la comida y la preferencia porque coman en casa.

Preguntadas las familias por si la contratación mensual del servicio condiciona su uso, únicamente el 20% de las respuestas expone que sí, indicando el 30% que seguiría sin usarlo, aunque se introduzcan otros modelos de contratación y un 50% que no lo tiene claro



Servicio para llevar

De cara al próximo curso, desde FUHEM, estamos valorando abrir un servicio en el que se entregaría la misma comida que se sirve cada día en el comedor en un formato para llevar a casa, en el que el usuario podría comprar tantas raciones como considerase.

Consultadas las familias del colegio por su interés hacia este servicio, tan sólo el 27% manifiesta interés, el 73% restante o no tiene interés o no lo tiene claro.



De las 149 familias, que en el cómputo global de la encuesta manifiestan interés por este servicio, tan sólo 38 pertenecen al colegio Lourdes.

Conclusiones finales

Recogemos la valoración general de sabor de las comidas, para seguir trabajando en la mejora del mismo, de manera general y en cada cocina en particular. Así como, la reducción del ruido en los espacios de comedor, teniendo en cuenta, que se trata de un problema estructural ligado a nuestra cultura, que concibe el momento de la comida como tiempo de socialización, por lo que, en espacios cerrados con gran número de comensales, por lo general, la tendencia es a elevar la voz para poder mantener una conversación.

En las reuniones de coordinación del comedor ecológico FUHEM, valoraremos la posibilidad de introducir todos los platos propuestos y que encajan con el proyecto alimentario saludable y ecológico.

Del mismo modo, recogemos la demanda de formación para el personal del comedor, que en nuestro colegio llevamos abordando los últimos tres cursos, en colaboración con el área pedagógica del centro.

Alumnos

Una vez analizadas todas las respuestas de las encuestas al alumnado, nos da los siguientes resultados.

El alumnado tiene un amplio conocimiento del proyecto de comedor, valorándose muy positivamente que exista un comedor ecológico y saludable, puesto que es sano para todos y bueno para la naturaleza.

Con respecto al sabor de la comida y los platos del comedor, hemos llegado a la conclusión de que es imposible que todo el mundo esté satisfecho. Se apuesta por un menú equilibrado, lo que implica una ingesta importante de alimentos que, para el alumno, alumna, en general, no son agradables, como es el caso de las verduras.

Entrando al detalle de los platos con mayor o menor aceptación hay pocas sorpresas. Entre los que más gustan están los huevos fritos, el San Jacobo y los clásicos como el arroz y la pasta con tomate o la sopa de cocido.

Los platos que más disgustan son los que contienen una base de verduras, y en menor medida el pescado. Pero hay cambios que se pueden estudiar como sustituir la calabaza guisada, las judías blancas, los guisantes o el magro de cerdo, por platos nutricionalmente equivalentes con mejor aceptación.

Con respecto a la valoración de los monitores y monitoras es claramente positiva.

Familias

Las medidas sanitarias implantadas frente a la COVID-19 se valoran por una amplia mayoría como adecuadas. La valoración general del servicio de comedor es buena y

positiva, haciendo referencia al equilibrio del menú, la calidad de la materia prima y el trabajo de las y los educadores. Entre los elementos que hay que mejorar despiertan el sabor de la comida y el ambiente en general, enfocado al ruido. Con respecto a este último, nuestra cultura concibe la comida como un espacio de alta socialización en el que es normal charlar. Cuando esto se produce en un espacio cerrado en el que conviven muchas decenas de personas, la conversación solo puede mantenerse alzando la voz y con ello, generando una atmósfera de ruido.

La comunicación con las familias, en general está siendo buena, siendo los principales canales de comunicación las circulares y el menú de la web.

Por último, el proyecto es compartido por una amplia mayoría de las familias que consideran importante la comida ecológica, pero sin reducir más la proteína animal que se sirve en los comedores.

Personal de sala y cocina

La valoración del funcionamiento del comedor en general es buena. Entre lo que funciona mal es el sabor y el equilibrio del menú. El personal de comedor considera que el alumnado no es consciente del proyecto y que cuando lo es, es mayoritariamente reactivo; pero la respuesta del alumnado no coincide con esta percepción.

Es importante seguir haciendo hincapié en la formación del equipo de educadores, demandada por ellos para una mejor ejecución de su trabajo y poder así realizar mejor su trabajo y transmitir mejor el proyecto al alumnado.

Profesorado y PAS

Valoración muy positiva, destacando la calidad de la materia prima, la limpieza y el equilibrio del menú. Las medidas COVID-19, como en el resto de los colectivos, se consideran adecuadas.

El profesorado comparte la idea del comedor ecológico y saludable y no consideran necesario una mayor reducción del contenido de proteína animal de los menús.