

ERASMUS+ PROJECT (2023-2-HU01-KA210-VET-000177733)

Titolo:

„Promuovere l'agricoltura regionale e l'ospitalità come settori complementari e di reciproco sostegno per gli studenti e i formatori professionali”

„Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o della Fondazione pubblica Tempus. Né l'Unione Europea né la Fondazione pubblica Tempus possono esserne ritenute responsabili.”



**Funded by
the European Union**

Cooperazione Hand in Hand - Questionario per ristorante "XY"

Egregio Signore/ Egregia Signora,

L'Associazione Nazionale Ungherese della Gastronomia, insieme al suo partner italiano, all'Azienda Agricola Floriddia, nell'ambito del partenariato su piccola scala Erasmus+ con il numero di progetto 2023-2-HU01-KA210-VET-000177733, finanziato dall'Unione Europea, ha avviato lo sviluppo di una metodologia basata su progetti digitali per le scuole professionali.

L'obiettivo del progetto è quello di trasformare un modello di collaborazione italiana in un approccio metodologico, supportando così un cambio di mentalità tra gli studenti e gli insegnanti dei settori dell'agricoltura, del turismo e della ristorazione nei paesi membri dell'Unione Europea. Il nostro scopo è che questo cambiamento di mentalità si rifletta nella vita reale, nel mercato del lavoro, e che, in modo indiretto, influisca anche sull'evoluzione delle abitudini dei consumatori.

Titolo del Progetto:

Promuovere l'agricoltura regionale e l'ospitalità come settori complementari e complementari per gli studenti e i formatori professionali

Vi ringraziamo per aver contribuito al successo del test del progetto e per aver sostenuto il lavoro degli studenti che hanno partecipato al test compilando il questionario.

Tempo di compilazione: 10-12 minuti

* Indicates required question

1. **Che tipo di attività svolge la vostra azienda? (È possibile selezionare più risposte)**

*

Check all that apply.

☐ Ristorante

☐ Caffetteria

☐ Pasticceria

☐ Bar

☐ Albergo

☐ Catering

☐ Other: _____

2. **Quali prodotti/servizi offrite principalmente ai vostri clienti? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Piatti da ristorante
- ☐ Dessert, Dolci
- ☐ Bevande
- ☐ Caffè e tè
- ☐ Prodotti artigianali
- ☐ Alloggio
- ☐ Servizi di benessere, SPA
- ☐ Eventi
- ☐ Other: _____

3. **Da dove procurate le materie prime? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Produttori locali
- ☐ Fornitori all'ingrosso
- ☐ Importatori internazionali
- ☐ Other: _____

4. **Quali sono i criteri più importanti nella selezione dei produttori/fornitori?** *

Mark only one oval per row.

	Molto importante	Importante	Meno importante	Non é importante
Qualità	☐	☐	☐	☐
Sostenibilità	☐	☐	☐	☐
Tempi di consegna	☐	☐	☐	☐
Disponibilità	☐	☐	☐	☐

5. Con quale frequenza valutate o cambiate i vostri fornitori? **Mark only one oval.*

- ☐ Regolarmente, a intervalli stabiliti
- ☐ Solo in caso di problemi
- ☐ Una volta all'anno
- ☐ Non li valutiamo

6. Quali difficoltà incontrate durante l'acquisto delle materie prime da produttori locali? (È possibile selezionare più risposte) **Check all that apply.*

- ☐ Prezzi elevati
- ☐ Disponibilità limitata
- ☐ Problemi di consegna
- ☐ Qualità non adeguata
- ☐ Other: _____

7. Avete una strategia per la sostenibilità nell'approvvigionamento delle materie prime? **Mark only one oval.*

- ☐ Sì
- ☐ No
- ☐ Other: _____

8. **Come monitorate le richieste e i feedback dei clienti? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Questionari
- ☐ Conversazioni personali
- ☐ Recensioni online
- ☐ Non li monitoriamo
- ☐ Other: _____

9. **Avete collaborazioni con aziende agricole e produttori locali nella vostra regione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì *Skip to question 10*
- ☐ No *Skip to question 20*

Se avete collaborazioni con produttori locali o aziende agricole:

10. **Qual è la percentuale dei vostri fornitori che producono nella regione?** *

11. **Con che tipo di aziende agricole collaborate nella regione? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Aziende agricole che si occupano di coltivazione
- ☐ Aziende agricole che si occupano di allevamento
- ☐ Aziende che producono vino
- ☐ Aziende che producono olio
- ☐ Other: _____

12. Preferite comprare prodotti bio? **Mark only one oval.*☐ Si☐ No☐ Other: _____**13. Quali prodotti acquistate dalle aziende agricole locali? (È possibile selezionare più risposte) ****Check all that apply.*☐ Frutta e verdura fresca☐ Carne e latticini☐ Cereali☐ Prodotti artigianali trasformati☐ Other: _____**14. Quali criteri utilizzate per selezionare i vostri partner agricoli, i produttori? (È possibile selezionare più risposte) ****Check all that apply.*☐ Qualità del prodotto☐ Costruzione di rapporti con i produttori locali☐ Rapporto qualità-prezzo☐ Sostenibilità☐ Fiducia☐ Other: _____

15. **Come sono nate le collaborazioni con l'aziende agricole locali? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Contatto diretto
- ☐ Durante fiere e esposizioni
- ☐ Su raccomandazione
- ☐ Attraverso una ricerca mirata
- ☐ Other: _____

16. **Con quale frequenza acquistate prodotti dai vostri partner agricoli?** *

Mark only one oval.

- ☐ Ogni giorno
- ☐ Ogni settimana
- ☐ Ogni mese
- ☐ Stagionalmente

17. **Avete riscontrato problemi durante la collaborazione con le aziende agricole? Se sì, quali sono stati? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Problemi di consegna
- ☐ Fluttuazioni degli ordini
- ☐ Problemi di qualità
- ☐ Difficoltà di comunicazione
- ☐ Problemi di quantità
- ☐ Other: _____

18. **Quali vantaggi vedete nella collaborazione con le aziende agricole locali? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Fornitura di materie prime fresche e di qualità
- ☐ Sostegno alle comunità locali
- ☐ Raggiungimento di obiettivi sostenibili
- ☐ Offerta di prodotti unici
- ☐ Sviluppo dell'economia locale
- ☐ Tracciabilità dei prodotti
- ☐ Other: _____

19. **Vuole aggiungere qualche informazione per gli studenti?**

La ringraziamo per aver dedicato del tempo alla compilazione del nostro questionario!

A breve riceverà una proposta di collaborazione, elaborata dagli studenti dei corsi di agricoltura e ristorazione come parte di un loro progetto scolastico che prevede l'esplorazione delle aziende regionali.



Se attualmente NON avete collaborazioni con produttori locali o aziende agricole:

20. **Avete avuto delle collaborazioni prima con produttori locali? ***

Mark only one oval.

☐ Si

☐ No

21. **Qual è il motivo per cui non collaborate con produttori locali o aziende agricole? (È possibile selezionare più risposte) ***

Check all that apply.

- ☐ Troppo costoso
- ☐ Produzione quantitativa poco affidabile
- ☐ Qualità variabile
- ☐ Difficoltà nella gestione della logistica
- ☐ Problemi di fiducia
- ☐ Other: _____

22. **Se i problemi sopra menzionati potessero essere risolti, sareste aperti a collaborare con aziende locali del settore agricolo?**

*

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ No
- ☐ Forse

23. **Vuole aggiungere qualche informazione per gli studenti?**

La ringraziamo per aver dedicato del tempo alla compilazione del nostro questionario.

A breve riceverà una proposta di collaborazione, elaborata dagli studenti dei corsi di agricoltura e ristorazione come parte di un loro progetto scolastico che prevede l'esplorazione delle aziende regionali.



This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

Cooperazione Hand in Hand - Questionario per l'azienda agricola "XY"

Egregio Signore/ Egregia Signora,

L'Associazione Nazionale Ungherese della Gastronomia, insieme al suo partner italiano, all'Azienda Agricola Floriddia, nell'ambito del partenariato su piccola scala Erasmus+ con il numero di progetto 2023-2-HU01-KA210-VET-000177733, finanziato dall'Unione Europea, ha avviato lo sviluppo di una metodologia basata su progetti digitali per le scuole professionali.

L'obiettivo del progetto è quello di trasformare un modello di collaborazione italiana in un approccio metodologico, supportando così un cambio di mentalità tra gli studenti e gli insegnanti dei settori dell'agricoltura, del turismo e della ristorazione nei paesi membri dell'Unione Europea. Il nostro scopo è che questo cambiamento di mentalità si rifletta nella vita reale, nel mercato del lavoro, e che, in modo indiretto, influisca anche sull'evoluzione delle abitudini dei consumatori.

Titolo del Progetto:

Promuovere l'agricoltura regionale e l'ospitalità come settori complementari e complementari per gli studenti e i formatori professionali

Vi ringraziamo per aver contribuito al successo del test del progetto e per aver sostenuto il lavoro degli studenti che hanno partecipato al test compilando il questionario.

Tempo di compilazione: 10-12 minuti

** Indicates required question*

1. **Che tipo di attività agricola svolge la vostra azienda? (È possibile selezionare più risposte)**

*

Check all that apply.

- ☐ Coltivazione di piante
- ☐ Allevamento di animali
- ☐ Agricoltura mista
- ☐ Other: _____

2. **Quali dei seguenti prodotti vengono prodotti dalla vostra azienda? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Cereali
- ☐ Frutta
- ☐ Verdura
- ☐ Carne
- ☐ Latticini
- ☐ Erbe aromatiche
- ☐ Other: _____

3. **L'azienda si occupa di produzione biologica?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì, abbiamo la certificazione
- ☐ Non abbiamo la certificazione, ma produciamo in modo biologico
- ☐ No

4. **Quali criteri tenete in considerazione durante il processo di produzione? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Qualità
- ☐ Aumento della produttività
- ☐ Sostenibilità
- ☐ Protezione dell'ambiente
- ☐ Other: _____

5. Dove vendete i vostri prodotti? (È possibile selezionare più risposte) **Check all that apply.*

- ☐ Mercati locali
- ☐ Mercati nazionali
- ☐ Botteghe piccole
- ☐ Grandi catene di negozi
- ☐ Webshop proprio
- ☐ Punto vendita proprio
- ☐ Other: _____

6. Siete presenti anche sui mercati internazionali? **Mark only one oval.*

- ☐ Sì
- ☐ No

7. Come arrivano i vostri prodotti ai clienti o ai distributori? (È possibile selezionare più risposte) **Check all that apply.*

- ☐ Rete logistica propria
- ☐ Servizi logistici forniti da terzi
- ☐ Vendita diretta
- ☐ Other: _____

8. **Quali problemi incontrate nel raggiungere il mercato? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Alti costi di spedizione/logistica
- ☐ Mancanza di marketing e promozione
- ☐ Alta presenza di concorrenti sul mercato
- ☐ Pressione sui prezzi nel mercato
- ☐ Other: _____

9. **Avete una strategia per aumentare il valore aggiunto dei vostri prodotti?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ No

10. **Avete collaborazioni con aziende del settore della ristorazione nella vostra regione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì *Skip to question 11*
- ☐ No *Skip to question 24*

Se avete collaborazioni con aziende del settore della ristorazione:

11. **Le aziende con cui collaborate si trovano nella stessa regione in cui opera la vostra azienda?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ No
- ☐ Anche

12. **Con che tipo di aziende del settore della ristorazione collaborate? (È possibile selezionare più risposte) ***

Check all that apply.

- ☐ Ristoranti
- ☐ Caffetterie
- ☐ Alberghi
- ☐ Organizzatori di eventi
- ☐ Agriturismi
- ☐ Other: _____

13. **Quali prodotti fornite a queste aziende? (È possibile selezionare più risposte) ***

Check all that apply.

- ☐ Frutta fresca, verdure
- ☐ Carne
- ☐ Latticini
- ☐ Prodotti trasformati (es.: marmellate)
- ☐ Vino
- ☐ Olio
- ☐ Other: _____

14. **Come sono nate le collaborazioni? (È possibile selezionare più risposte) ***

Check all that apply.

- ☐ Attraverso un contatto diretto
- ☐ Grazie a relazioni di mercato
- ☐ Durante fiere o esposizioni
- ☐ Grazie a una ricerca mirata
- ☐ Other: _____

15. **Quanto sono importanti i seguenti criteri nella scelta dei vostri collaboratori del settore della ristorazione?** *

Mark only one oval per row.

	Molto importante	Importante	Meno importante	Non é imporante
Ordini continui e di grande volume	☐	☐	☐	☐
Impegno verso i prodotti locali	☐	☐	☐	☐
Condizioni di pagamento	☐	☐	☐	☐
Possibilità di una collaborazione a lungo termine	☐	☐	☐	☐

16. **Con quale frequenza fornite prodotti ai vostri partner nel settore della ristorazione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Ogni giorno
- ☐ Ogni settimana
- ☐ Ogni mese
- ☐ Stagionalmente
- ☐ Other: _____

17. Come gestite la logistica? **Mark only one oval.*

- ☐ Con la propria consegna
- ☐ La risolve il ristoratore
- ☐ Dipende dalla situazione
- ☐ Other: _____

18. Avete riscontrato problemi durante la collaborazione? **Mark only one oval.*

- ☐ Sì
- ☐ No

19. Se sì, quali tra i seguenti problemi avete riscontrato? (È possibile selezionare più risposte) **Check all that apply.*

- ☐ Problemi logistici
- ☐ Problemi di prezzo e pagamento
- ☐ Variazioni degli ordini
- ☐ Cambiamenti nelle aspettative di qualità
- ☐ Non abbiamo riscontrato problemi

20. **Quali vantaggi vedete nella collaborazione con ristoratori locali? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Fonte di reddito stabile
- ☐ Costruzione di relazioni locali
- ☐ Aumento della notorietà del marchio
- ☐ Feedback regolari sui prodotti
- ☐ Opportunità di promozione reciproca
- ☐ Other: _____

21. **Come valutate l'efficacia attuale della collaborazione e le opportunità future?** *

Mark only one oval.

	1	2	3	4	5	
Non	☐	☐	☐	☐	☐	Siamo molto soddisfatti

22. **Avete in programma di collaborare con nuove aziende del settore della ristorazione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ No

23. **Vuole aggiungere qualche informazione per gli studenti?**

Grazie per aver dedicato del tempo a compilare il nostro questionario!

A breve riceverà una proposta di collaborazione, elaborata dagli studenti dei corsi di agricoltura e ristorazione come parte di un loro progetto scolastico che prevede l'esplorazione delle aziende regionali.



Se attualmente non avete delle collaborazioni con aziende del settore della ristorazione:

24. **Avete avuto delle collaborazioni del genere prima? ***

Mark only one oval.

☐ Sì

☐ No

25. **Qual è il motivo per cui non collaborate (piú) con aziende del settore della ristorazione locali? (È possibile selezionare più risposte)** *

Check all that apply.

- ☐ Perdita di fiducia
- ☐ Mancanza di possibilità logistiche
- ☐ Non ci sono aziende di ristorazione nella zona
- ☐ Troppo complicato
- ☐ Other: _____

26. **Se i problemi sopra menzionati potessero essere risolti, sareste aperti a collaborare con aziende locali del settore della ristorazione?** *

Mark only one oval.

- ☐ Sì
- ☐ Forse
- ☐ No
- ☐ Other: _____

27. **Vuole aggiungere qualche informazione per gli studenti?**

Grazie per aver dedicato del tempo a compilare il nostro questionario!

A breve riceverà una proposta di collaborazione, elaborata dagli studenti dei corsi di agricoltura e ristorazione come parte di un loro progetto scolastico che prevede l'esplorazione delle aziende regionali.



This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

