



<b>13 Come è composto il menù solitamente più richiesto?</b>	primo piatto e secondo piatto	<input type="checkbox"/>	
	secondo piatto e contorno caldo/freddo	<input type="checkbox"/>	
	primo piatto e contorno caldo/freddo	<input type="checkbox"/>	
	antipasto e primo piatto	<input type="checkbox"/>	
	antipasto e secondo piatto	<input type="checkbox"/>	
	solo primo piatto	<input type="checkbox"/>	
	solo secondo piatto	<input type="checkbox"/>	
	antipasto, primo piatto e secondo piatto	<input type="checkbox"/>	
	pizza	<input type="checkbox"/>	
	pizza e contorno	<input type="checkbox"/>	
	altro (specificare nel riquadro sottostante)	<input type="checkbox"/>	
<b>14 Che tipo di controlli standard vengono effettuati nell'azienda?</b> <i>(sono possibili più risposte)</i>	analisi microbiologiche e tamponi ambientali	<input type="checkbox"/>	freq. media annua <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	ispezioni con consulenti esterni	<input type="checkbox"/>	
	ispezioni sui fornitori	<input type="checkbox"/>	
	analisi chimiche sugli alimenti	<input type="checkbox"/>	
	analisi sensoriali	<input type="checkbox"/>	
	visite mediche agli addetti	<input type="checkbox"/>	
	monitoraggio degli animali infestanti	<input type="checkbox"/>	
	valutazione dei documenti dei fornitori	<input type="checkbox"/>	
	altro (specificare nel riquadro sottostante)	<input type="checkbox"/>	
<b>15 Quali sono gli oggetti delle verifiche volontariamente messe in atto dall'azienda?</b> <i>(sono possibili più risposte)</i>	solamente visiva	<input type="checkbox"/>	
	conformità delle etichette	<input type="checkbox"/>	
	conformità delle materie prime	<input type="checkbox"/>	
	grammature	<input type="checkbox"/>	
	assaggio	<input type="checkbox"/>	
	pulizia delle attrezzature e dei locali	<input type="checkbox"/>	
	modalità di manipolazione degli alimenti	<input type="checkbox"/>	
	altro (specificare nel riquadro sottostante)	<input type="checkbox"/>	
<b>16 Quale tipo di servizio adottate?</b>	self-service	<input type="checkbox"/>	
	ai tavoli	<input type="checkbox"/>	
	free flow	<input type="checkbox"/>	
<b>17 L'azienda si rifornisce principalmente da:</b> <i>(sono possibili più risposte)</i>	grandi magazzini con vendita all'ingrosso	<input type="checkbox"/>	
	fornitori altamente professionali	<input type="checkbox"/>	
	aziende produttrici	<input type="checkbox"/>	
	altro (specificare nel riquadro sottostante)	<input type="checkbox"/>	
<b>18 A quale livello l'ambiente in cui vengono somministrati i pasti influisce sulla qualità del cibo percepita?</b>	molto	<input type="checkbox"/>	
	abbastanza	<input type="checkbox"/>	
	poco	<input type="checkbox"/>	
	è ininfluente	<input type="checkbox"/>	
<b>19 Avete fatto frequentare corsi di formazione al personale dell'azienda?</b>	sì	<input type="checkbox"/>	
	no	<input type="checkbox"/>	
<b>20 Se la risposta alla domanda precedente è sì, quali tipi di corsi?</b> <i>(sono possibili più risposte)</i>	primo soccorso	<input type="checkbox"/>	
	antincendio	<input type="checkbox"/>	
	igiene e sicurezza alimentare e personale	<input type="checkbox"/>	
	servizio ai tavoli	<input type="checkbox"/>	
	comunicazione	<input type="checkbox"/>	
	lingue straniere	<input type="checkbox"/>	
	intercultura	<input type="checkbox"/>	
	decorazione piatti	<input type="checkbox"/>	
	valorizzazione dei prodotti tipici/locali	<input type="checkbox"/>	
	feste a tema e menù speciali	<input type="checkbox"/>	
	altro (specificare nel riquadro sottostante)	<input type="checkbox"/>	