

23 Maggio 2013

Indagine effettuata per:

Camera di Commercio I.A.A. di Trento Ufficio Prodotti



A cura di : Stefania Farneti Direttore di ricerca



Metodologia, campione e universo di riferimento

L'indagine statistica è stata svolta effettuando 540 interviste telefoniche C.A.T.I., di cui 305 ai gestori di RISTORANTI E ALBERGHI TRENTINI CON RISTORANTE APERTO AL PUBBLICO e 235 ai gestori di BAR/ENOTECHE/WINE BAR TRENTINI, con la copertura delle quote stabilite dal piano di campionamento definito dal Committente, che ha previsto, per ciascuno dei due canali, una stratificazione a due celle (esercizi in comuni turistici e in comuni non turistici), come da schema:

Tipologia esercizio	Tipologia comune	Universo utilizzabile N	Campione reale n	Errore campionario assoluto massimo (*)
RISTORANTI E		1.440	305	+-5%
ALBERGHI con	Т	780	165	+-6,8%
ristorante aperto al pubblico	NT	660	140	+-7,4%
		1162	235	+-5,7%
BAR, ENOTECHE, WINE BAR	Т	351	83	+-9,4%
WINE DAIL	NT	811	152	+-7,2%

T=comuni turistici/

NT=comuni non turistici

In accordo con il Committente, è stato previsto uno screening per escludere alcune tipologie:

- per i ristoranti- sono stati esclusi gli hotel che servono i pasti solo alla clientela, solo pizzerie, self service /tavola calda/ fast food/mensa aziendale, società che svolgono attività diverse dalla ristorazione (su 718 contatti utili, 413 sono stati scartati rientrando in queste tipologie e sono state fatte 305 interviste in target)
- per i bar- sono state escluse le società che svolgono attività diverse da bar/caffè /wine bar/somministrazione bevande (su 701 contatti utili, 466 sono stati scartati rientrando in questa tipologia e sono state fatte 235 interviste in target).

L'intervista, durata mediamente 16 minuti, è stata realizzata usando un questionario con domande a risposta spontanea e a risposta chiusa, di cui alcune ripetute per ogni marca e per ogni tipologia trattata di spumante. LA rilevazione è stata svolta nel mese di dicembre 2012.

Nelle seguenti slide troverete la rappresentazione dei risultati a totale e per alcuni dei segmenti rilevati; i numeri scritti in grassetto indicano i valori che si differenziano in modo significativo, dal punto di vista statistico, rispetto al totale campione (livello di confidenza 95%).



Ristoranti: alcune caratteristiche del campione intervistato

RISTORANTI

		Valori assoluti	%
	Tot. campione	<u>305</u>	<u>100%</u>
TIP	OLOGIA DI RISTORAZIONE		
	Cucina trentina tradizionale	204	66,9%
>	Cucina italiana / di regione diversa dal Trentino	70	23,0%
>	Cucina internazionale	17	5,6%
>	Cucina creativa / innovativa	14	4,6%
PR	EZZO MEDIO PASTO 3 PORTATE (escluso bevande)		
	fino a 15 Euro	39	12,8%
>	da 16 a 25 Euro	167	54,8%
	da 26 a 35 Euro	85	27,9%
>	da 36 a 45 Euro	8	2,6%
>	oltre 45 Euro	6	2,0%



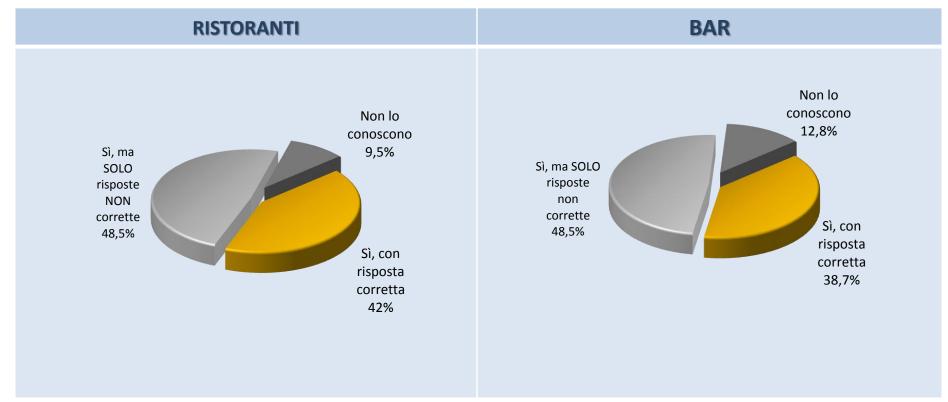
Conoscenza del marchio TRENTODOC

Q. b.1 Conosce il marchio TRENTODOC? A quale prodotto o a quali prodotti lo associa? RISPOSTA SPONTANEA

Base: Totale campione **RISTORANTI** = n 305

Valori in %

Base: Totale campione **BAR** = n 235





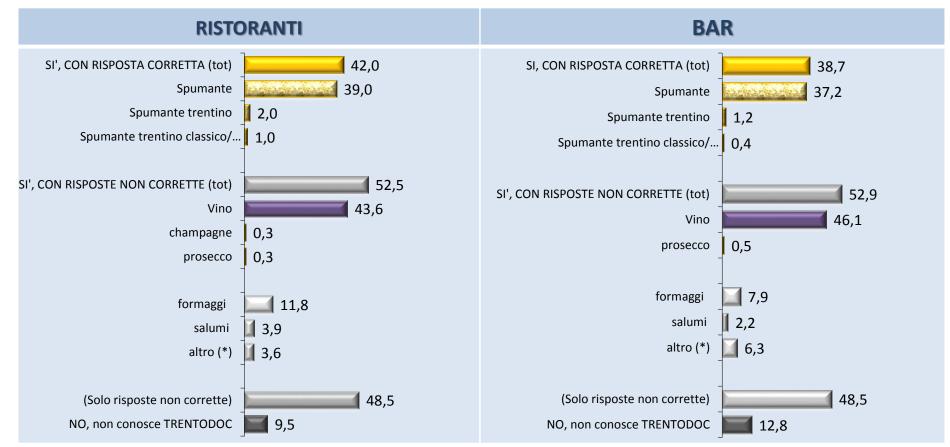
Conoscenza del marchio TRENTODOC

Q. b.2 Conosce il marchio TRENTODOC? A quale prodotto o a quali prodotti lo associa? RISPOSTA SPONTANEA

Base: Totale campione **RISTORANTI** = n 305

Valori in %

Base: Totale campione **BAR** = n 235

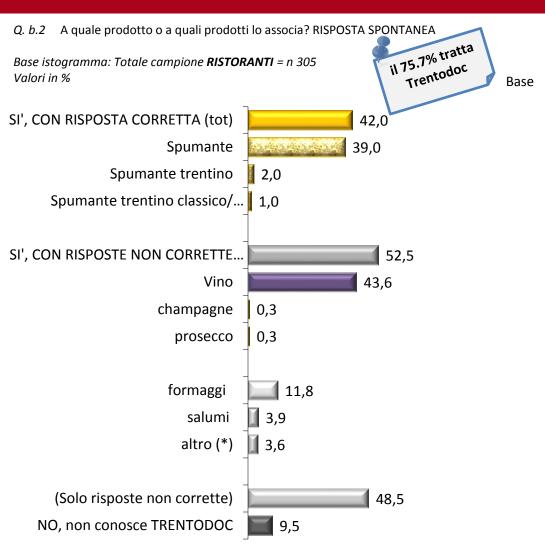




Conoscenza del marchio TRENTODOC: prodotti associati

analisi per trattanti/non trattanti TRENTODOC

RISTORANTI



TRATTANTI								
TRENTODOC	Solo altri spumanti							
231	61							
%	%							
51,5	13,1							
48,1	11,5							
2,2	1,6							
1,3	-							
46,3	73,8							
38,5	63,9							
0,4	-							
0,4	-							
10,8	13,1							
2,6	4,9							
3,9	3,3							
42,0	70,5							
6,5	16,4							

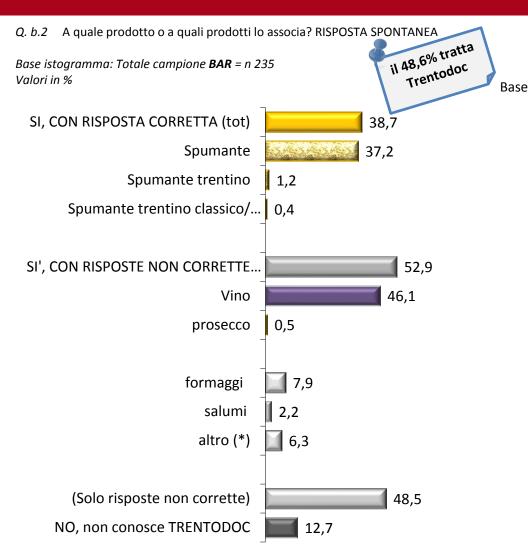
- Tra chi tratta TRENTODOC (=il 75.7% del totale) il 51,5% sa che TRENTODOC è un marchio degli spumanti (il 3,5% fornisce una risposta dettagliata), il 6,5% dice di non conoscere il marchio, mentre il 42% fornisce solo risposte non corrette (alcuni citano sia gli spumanti, sia altre risposte e quindi la percentuale di chi sbaglia arriva al 46,3%). In complesso, tra chi sbaglia, il 38,5% cita il vino, il 10,8% i formaggi e percentuali minori altri prodotti tra cui i salumi.
- Tra chi non tratta
 TRENTODOC, pur trattando
 altri spumanti trentini e/o non
 trentini, solo il 13,1% fornisce
 la risposta corretta, il 16,4%
 non conosce il marchio e circa
 tre quarti parlano di vino e, a
 seguire, di formaggi.

^(*) prodotti alimentari, prodotti di qualità, asparagi, noci, mele, succo di mela, miele, pane, farina, tortello, trote



Conoscenza del marchio TRENTODOC: prodotti associati analisi per trattanti/non trattanti TRENTODOC

BAR



TRATTANTI							
TRENTODOC	Solo altri spumanti						
114	107						
%	%						
57,9	19,5						
55,5	18,7						
1,7	0,8						
0,7	-						
43,6	64,2						
39,3	54,0						
-	1,0						
9,1	7,6						
2,6	2,0						
2,8	9,8						
38,3	61,0						
3,8	19,5						

- Tra chi tratta TRENTODOC (=il 48,6% del totale) il 57,9% sa che TRENTODOC è un marchio degli spumanti (il 2,4% fornisce una risposta dettagliata), il 3,8% dice di non conoscere il marchio, mentre il 38,3% fornisce solo non corrette (alcuni citano sia gli spumanti, sia altre risposte e quindi la percentuale di chi sbaglia arriva al 43,6%). In complesso, tra chi sbaglia, il 39,3% cita il vino, il 9,1% i formaggi e percentuali minori altri prodotti, tra cui i salumi.
- chi Tra non tratta TRENTODOC, pur trattando altri spumanti trentini e/o non trentini, circa due su tre sbagliano, citando prev. vini ma anche altri prodotti e solo il 19,5% fornisce la risposta corretta.

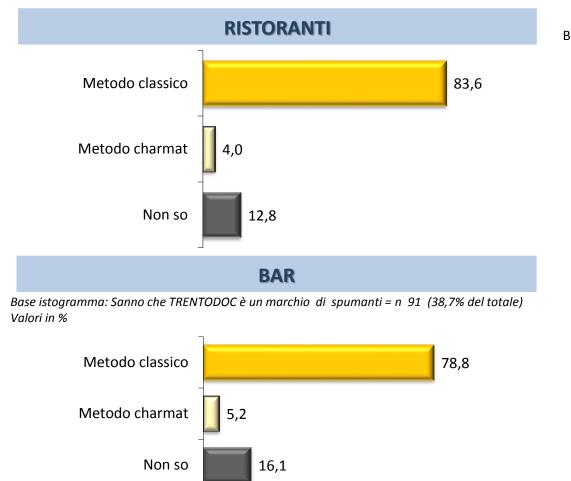
^(*) latte, miele, marmellata ,alimentari in generale, cibo aperitivo, latticini latte, mele, prodotti agricoli, prodotti alimentari, prodotti tipici della zona, antipasti sia caldi che freddi

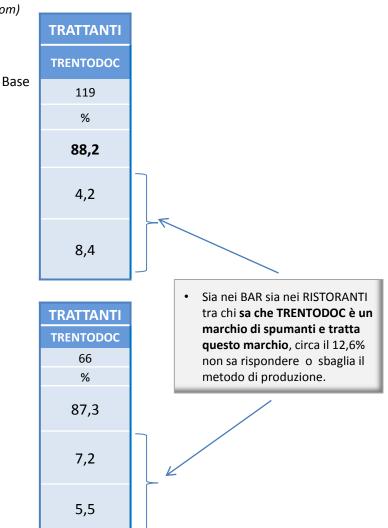


Metodo di produzione associato allo spumante TRENTODOC

analisi per trattanti TRENTODOC

Q. b.2.2 A che metodo di produzione associa lo spumante TRENTODOC? LEGGERE LE 2 RISPOSTE (random) Base istogramma: Sanno che TRENTODOC è un marchio di spumanti = n 128 (42% del totale) Valori in %







Conoscenza della modalità di produzione dello spumante metodo classico

trentino: analisi per trattanti TRENTODOC, n.di referenze trattate e frequentato corsi negli ultimi 5 anni

RISTORANTI

Q. b.2.3 Quale tra queste affermazioni fatte da altri ristoratori intervistati prima di Lei ritiene corretta? Lo spumante metodo classico trentino ...LEGGERE (random) Base istogramma: Sanno che TRENTODOC è un marchio di spumanti = n 128 (42% del totale)

Base

Valori in %



TRATTAN	ITI	TRATTANTI		ATO CORSI 5 ANNI	
TRENTOD	ос	Più di 5 ref. di spumanti trentini	SI'	NO	
119		42	38	91	
%		%	%	%	
58,8		78,6	66,7	31,6	
41,2	41,2 21,4		33,3	68,4	
20,2	**	14,3	18,9	23,7	
5,9		2,4	2,2	13,2	
15,1		4,8	12,2	31,6	

Tra chi negli ultimi 5 anni non ha fatto corsi inerenti la propria professione di gestore/titolare, il 68,4% sbaglia o non sa rispondere.

Tra chi sa che
TRENTODOC è
un marchio di
spumanti e
tratta questo
marchio, il 26,1%
sbaglia la
descrizione della
modalità di
produzione e il
15,1% non sa
rispondere.



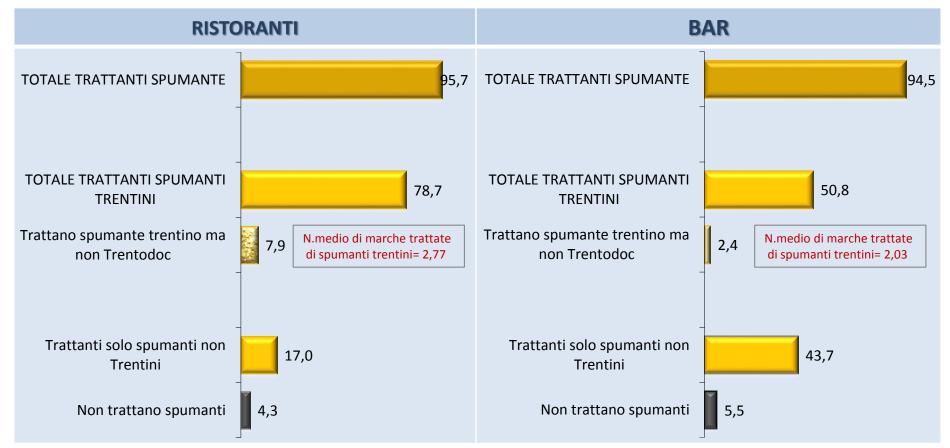
Quanti trattano gli spumanti trentini

Q. 5.1 Quali marche di spumanti trentini ha nella Sua offerta (carta vini, menù, ecc.)? Lista pre-codificata di marche, con «altro, specificare» (le voci indicate derivano dalla elaborazione dei risultati delle marche)

Base: Totale campione **RISTORANTI** = n 305

Valori in %

Base: Totale campione **BAR** = n 235





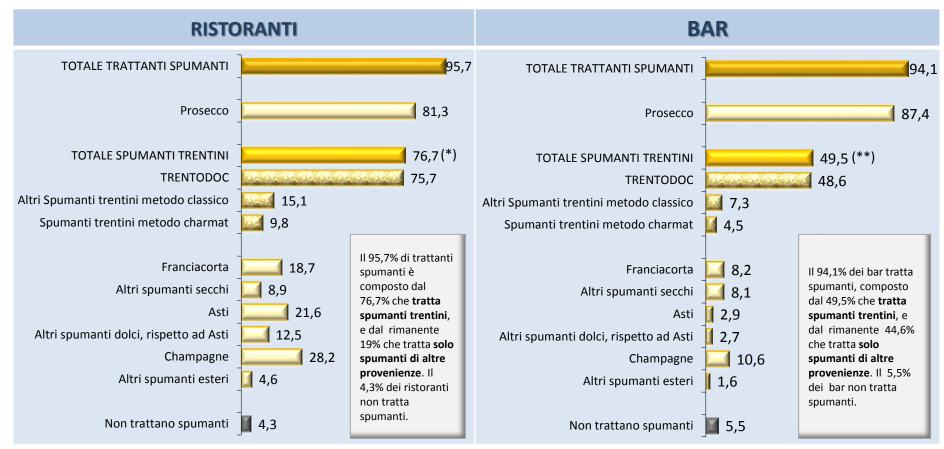
Tipologie di spumanti presenti nell'offerta (dichiarazione del gestore)

Q. 6.1 Quali delle seguenti tipologie sono presenti nella Sua offerta? Lista pre-codificata (random)

Base: Totale campione RISTORANTI = n 305

Valori in %

Base: Totale campione **BAR** = n 235



(*) Il 2% dei gestori a Q.5.1 ha dichiarato di trattare brand classificati ex post come TRENTODOC, ma a questa domanda ha dichiarato di non trattare spumanti trentini.

(**) L'1,3% dei gestori a Q 5.1 ha dichiarato di trattare brand classificati ex post come TRENTODOC, ma a questa domanda ha dichiarato di non trattare spumanti trentini.



Tipologie trattate di spumanti

analisi per nr.referenze e prezzo del menù tipo

RISTORANTI

Q. 6.1 Quali delle seguenti tipologie sono presenti nella Sua offerta? Lista pre-codificata (random)

Base: Totale campione **RISTORANTI** = n 305 Valori in % di colonna

	TOTALE	TRATTANTI	PREZZO MENU' TIPO (3 portate escluso bevande)		
		Più di 5 ref. di spumanti trentini	Fino a 25€	Più di 25€	
	305	71	206	99	
	%	%	%	%	
TOTALE TRATTANTI SPUMANTE	95,7	100,0	94,2	99,0	
Prosecco	81,3	78,9	81,1	81,8	
TOTALE TRATTANTE SPUMANTI TRENTINI	76,7	100	69,9	90,9	
TRENTODOC	75,7	98,6	69,4	88,9	
Altri Spumanti trentini metodo classico	15,1	33,8	13,1	19,2	
Spumanti trentini metodo charmat	9,8	25,4	7,3	15,2	
Franciacorta	18,7	46,5	12,6	31,3	
Altri spumanti secchi	8,9	11,3	9,2	8,1	
Asti	21,6	35,2	18,4	28,3	
Altri spumanti dolci, rispetto ad Asti	12,5	16,9	11,7	14,1	
Champagne	28,2	54,9	17,0	51,5	
Altri spumanti esteri	4,6	9,9	3,4	7,1	
Non trattano spumanti	4,3		5,8	1,0	

Gli spumanti TRENTODOC, il Franciacorta e lo Champagne sono presenti, con penetrazione superiore alla media, nell'offerta dei ristoranti che offrono un menù tipo con prezzo superiore ai 25 €, come nei ristoranti che trattano più di 5 referenze di spumanti trentini (in questo caso si risultato superiore alla media anche per l'Asti spumante).



Tipologie trattate di spumanti

analisi per conoscenza del TRENTODOC, offerta prevalente e frequentato corsi ultimi 5 anni

BAR

Q. 6.1 Quali delle seguenti tipologie sono presenti nella Sua offerta? Lista pre-codificata (random)

Base: Totale campione **BAR** = n 235 Valori in % di colonna

		DICHIARANO DI CONOSCERE TRENTODOC			OFF	ERTA PREVAL	FREQUENTATO CORSI ULTIMI 5 ANNI		
	TOTALE	Sì, con risposta esatta	Sì, con solo risposte sbagliate		Almeno 1 piatto	Prodotti realizzati nella sua cucina	Nessuna offerta	NO	SI'
Base		91	114	30	186	121	48	127	108
	%	%	%	%	%	%	%	%	%
TOTALE TRATTANTI SPUMANTE	94,1	95,5	95,7	84,2	95,1	90,4	93,2	92,6	96,0
Prosecco	87,4	87,5	88,9	81,3	91,0	73,7	88,3	83,3	92,2
TOTALE TRATTANTE SPUMANTI TRENTINI	49,5	73,8	39,3	14,4	53,1	35,6	57,8	40,6	59,9
TRENTODOC	48,6	72,6	38,3	14,4	52,6	33,4	56,9	38,9	59,9
Altri Spumanti trentini metodo classico	7,3	13,5	3,4	3,6	8,1	4,4	7,5	5,8	9,2
		,							
Franciacorta	8,2	20,3	0,7	-	9,8	2,2	8,0	9,0	7,4
Champagne	10,6	22,9	3,6	-	12,8	2,2	13,8	8,6	13,0

Tra chi ha fatto corsi di formazione negli ultimi 5 anni, si rileva la maggiore penetrazione di TRENTODOC nell'offerta, così come tra chi sa che TRENTODOC è una marca di spumanti.

In questo caso si rilevano anche percentuali superiori alla media di Franciacorta e di Champagne.



Numero di referenze presenti nell'offerta per le tipologie trattate analisi per tipologie

RISTORANTI

Q. 6.2 Per la tipologia...(una per una le tipologie trattate) quante referenze ha nella Sua offerta? RISPOSTA SPONTANEA

Base: trattanti spumanti **RISTORANTI** = n 292 Base: trattanti la tipologia - per ogni barra, la base indicata alla sua sinistra (% di colonna) (% di riga) N.medio di referenze trattate di spumanti = 6,60 di cui 4,40 di spumanti trentini ■ Più di 5 ref. ■ Non sa/Non risponde Base ■ 1 ref. 2 ref. ■ Da 3 a 5 ref. (292)% 12,7 15,8 31,8 39,4 95,7 0,3 SPUMANTI Prosecco 81,3 (248)% 64,5 25,8 8,1 1,2 0,4 TRENTODOC 75,7 27,7 (231)% 32,5 24,2 15,6 Altri Trentini metodo 15,1 (46)* % 58,7 21,7 13,0 6,5 classico 7,0 (57) * % 57,9 21,1 14,0 Franciacorta 18,7 86,4 (66) * % 3,0 10,6 Asti 21,6 (86) % 39,5 16,3 27,9 16,3 Champagne 28,2 5,9 (85) % 45,9 34,1 14,1 Altre tipologie 28,2

(*) risultati tendenziali, per base campionaria bassa

Il numero medio di referenze trattate per tipologia va da un massimo di 3,76/3,19 per lo Champagne e il Trentodoc a 2,19/1,98/1,52 per Franciacorta, altri spumanti trentini metodo classico e Prosecco fino a 1,17 per Asti (raggruppamenti in funzione del calcolo di significatività effettuato sui valori medi, uno verso l'altro)



Numero di referenze presenti nell'offerta per tipologie trattate

analisi per tipologie

BAR

Q. 6.2 Per la tipologia... ... (una per una le tipologie trattate) quante referenze ha nella Sua offerta? RISPOSTA SPONTANEA

Base: trattanti spumanti BAR = n 221 (% di colonna)

Base: trattanti la tipologia - per ogni barra, la base indicata alla sua sinistra

(% di riga)

N.medio di referenze trattate di spumanti = 3,60 di cui 2,94 di spumanti trentini

		 Base	■:	1 ref.	■2 ref.		■ Da 3 a 5	ref.	■ Più di	5 ref.	M ALTI	RE TIPOL	
TOTALE SPUMANTI	% 94,1	(221)%		33,0			25,8			27,6		13,6	
Prosecco	87,4	(205) %				70,9					22,4	6,20,	5
TRENTODOC	48,6	(114)0/		Δ	1,1			28,7			25,9	4,3	
Altri Trentini metodo classico	73	(114) %			1,3			36	,3		17,5	5,0	
Franciacorta	8,2	(19) *%			54,4				18,8		21,2	5,6	
Champagne	10,6	(25) *%		38	,9			26,7		24,1		10,3	
Altre tipologie	15,3	(36) *%			84,4				64,5		19,	8 10,2	

Il numero medio di referenze trattate per tipologia va da un massimo di 2,91/2,65/2,32 / 2,27 per lo Champagne, il Franciacorta, gli altri spumanti Trentini metodo classico e Trentodoc, ad un minimo di 1,41 per il Prosecco (raggruppamenti in funzione del calcolo di significatività effettuato sui valori medi, uno verso l'altro).

(*) risultati tendenziali, per base campionaria bassa



Spumanti trentini: prezzo massimo di vendita a bottiglia (750 ml)

analisi per nr. di referenze trattate di spumanti trentini

RISTORANTI

Q. 5.4 E qual è il prezzo massimo di vendita a bottiglia, per la marca ... (una per una le marche trattate), sempre per il formato da 750 ml? RISPOSTA SPONTANEA

Base: trattano spumanti trentini **RISTORANTI =** totale n 240 (% di colonna)

	PREZZO	NR. REFERENZE TRATTATE DI SPUMANTI TRENTINI					
	TOTALE	1-2 ref.	3-4-5 ref.	Più di 5 ref.			
	240 %	88 %	81 %	71 %			
Fino a 10 €	% 0,8	% 1,1	1,2	70 -			
>10-15 €	5,0	12,6	1,2	-			
>15-20 €	13,3	25,3	7,4	5,6			
>20-25 €	15,8	25,3	18,5	1,4			
>25-30 €	14,2	13,8	17,3	11,3			
>30-50 €	27,9	13,8	39,5	31,0			
>50-80 €	7,1	1,1	4,9	16,9			
>80 €	12,5	-	8,6	32,4			
Non risponde	3,3	6,9	1,2	1,4			

Prezzo medio massimo = 42,36 € Prezzo medio minimo = 21,01 €

- Tra chi tratta 1 o 2 referenze di spumanti trentini la metà ha prezzi massimi di vendita di 16/25€.
- L'80% di chi ha più di 5 referenze vende gli spumanti trentini ad un prezzo massimo di dai 31 a più di 80€.



Spumanti trentini: prezzo massimo di vendita a bicchiere

analisi per modalità di comunicazione degli spumanti e specializzazione in bevande

BAR

Q. 5.4 E qual è il prezzo massimo di vendita a bicchiere servito al tavolo, per la marca ...(una per una le marche trattate) ? RISPOSTA SPONTANEA

Base: trattanti spumanti trentini **BAR** = n 119 (% di colonna)

Prezzo medio massimo = 4,08 € Prezzo medio minimo = 3,06 €

	PREZZO	CON	MUNICANO SPUMAN	SPECIALIZZAZIONE IN BEVANDE			
TOTALE		Carta dei vini separata dal menù	Menù con vini	Lavagnetta	Li comunicano a voce	Almeno 1	Nessuna
Base	119	21	23	35	40	39	80
	%	%	%	%	%	%	%
Fino a 3 €	46,6	28,3	56,9	41,1	50,3	40,3	49,6
>3-5 €	31,8	31,3	34,9	39,9	20,4	25,1	34,9
>5 €	13,9	36,4	8,2	15,9	10,5	29,6	6,4
Non risponde	7,8	4,0	-	3,1	18,8	5,0	9,1

- Tra chi comunica alla clientela gli spumanti con la carta vini separata dal menù si rileva un prezzo massimo al bicchiere
 5 €, con incidenza superiore alla media.
- Questo vale anche per i bar con **almeno 1 specializzazione** in bevande, rispetto a chi non ha alcuna specializzazione.



Prezzo di vendita a bicchiere

analisi per prezzo minimo verso prezzo massimo del TRENTODOC

BAR

Q. 6.3 Considerando tutte le referenze che tratta della tipologia (una per una le tipologie trattate) qual è il prezzo minimo di vendita a bicchiere? RISPOSTA SPONTANEA

Base: trattanti TRENTODOC BAR n= 114 (che corrisponde al 48,6% dei bar)

		TRENTODOC								
	PREZZO MASSIMO		PREZZO MINIMO							
	Tot. trattanti	fino a 3 €	da >3 € a 5€	>5 €	Non risponde					
Base	114	65	40	1	8					
	%	%	%	%	%					
fino a 3 €	42,3	73,7	-	-						
>3-5 €	30,6	11,1	68,1	-						
>5 €	13,6	5,6	26,6	100						
Non risponde	13,6	9,6	5,3		100					

Se prezzo:

minimo fino a 3€, massimo fino a >5€ minimo >3€/5€, massimo fino a >5€

