



INDAGINE DI MERCATO NEI PDV DELLA GDO - Sardegna -

6.400 INTERVISTE

OBIETTIVI E ATTIVITA'

Obiettivi

- Analizzare le abitudini di consumo della carne di pecora.
- Valutare il livello di gradimento dei consumatori nei confronti di questa tipologia di carne, con particolare riferimento agli hamburger e arrosticini

Attività

Realizzazione di interviste ai clienti dei punti vendita della GDO in Sardegna.

PRODOTTI PRESENTI NEI P.D.V. HAMBURGER E ARROSTICINI

- Le immagini mostrano i prodotti selezionati per la ricerca e presenti nei banchi a libero servizio, a seguito di specifici accordi con la direzione dei punti vendita.





QUESTIONARIO SULLE CARNI DI PECORA

Promoter:

PDV:

Comune:

1) ABITUDINI DI CONSUMO:

1. Con quale frequenza consuma carne di

- Mai
 Almeno 1 volta all'anno
 Meno di 1 volta al mese
pecora? Almeno 1 volta alla settimana

2. Dove solitamente acquista la carne di

- Supermercato
pecora? Macelleria tradizionale

3. Ha mai acquistato hamburger di pecora?

Questionario

Il questionario è stato progettato per raccogliere dati utili a comprendere il mercato e le preferenze dei consumatori, con particolare riferimento alle abitudini di consumo, alla percezione e alla conoscenza della carne di pecora.

INTERVISTATI

L'indagine ha coinvolto circa **6.400 intervistati** nei punti vendita della GDO in Sardegna.

La suddivisione per sesso mostra una maggioranza di donne, pari a 3.752, rispetto agli uomini, che sono 2.649.

DATI CHIAVE IN SINTESI

1. Abitudini di consumo:

- La carne di pecora viene consumata prevalentemente in modo occasionale:
 - **37%** meno di una volta al mese.
 - **33%** almeno una volta l'anno.
 - Solo il **14%** la consuma almeno una volta a settimana.

2. Canali di acquisto:

- La preferenza per l'acquisto della carne di pecora è equamente distribuita:
 - **51%** preferisce il supermercato.
 - **49%** sceglie la macelleria tradizionale.

3. Hamburger di pecora:

- Solo il **34%** degli intervistati ha acquistato hamburger di pecora, mentre il **66%** non lo ha mai fatto, evidenziando che si tratta ancora di un prodotto di nicchia ma con potenziale di crescita.
- Tuttavia gli uomini in termini percentuali mostrano una leggera maggiore propensione all'acquisto rispetto alle donne.

4. Carne surgelata:

- **79%** degli intervistati non acquista carne di pecora surgelata, preferendo la carne fresca.
- Il **35%** ritiene che la carne surgelata non mantenga le stesse caratteristiche della fresca, mentre il **33%** non ha un'opinione chiara.

DATI CHIAVE IN SINTESI

4. Origine sarda:

- L'origine sarda è considerata molto importante dal **66%** degli intervistati e abbastanza importante dal **27%**, evidenziando un forte valore attribuito all'origine locale.
- Il **92%** sceglierebbe carne di pecora sarda a parità di prezzo rispetto a quella proveniente da altri paesi.

5. Caratteristiche positive:

- Il **sapore intenso** è la caratteristica più apprezzata dalla maggioranza degli intervistati (**44%**).
- Seguono la **tradizione culinaria (33%)** e la **versatilità in cucina (12%)**.
- Le **proprietà nutrizionali**, pur apprezzate, rappresentano solo il **10%** delle preferenze.

6. Caratteristiche negative:

- I principali ostacoli percepiti sono:
 - Il **sapore forte** e la **difficoltà di preparazione**.
 - La **difficoltà nel reperire il prodotto** e il **prezzo elevato**.

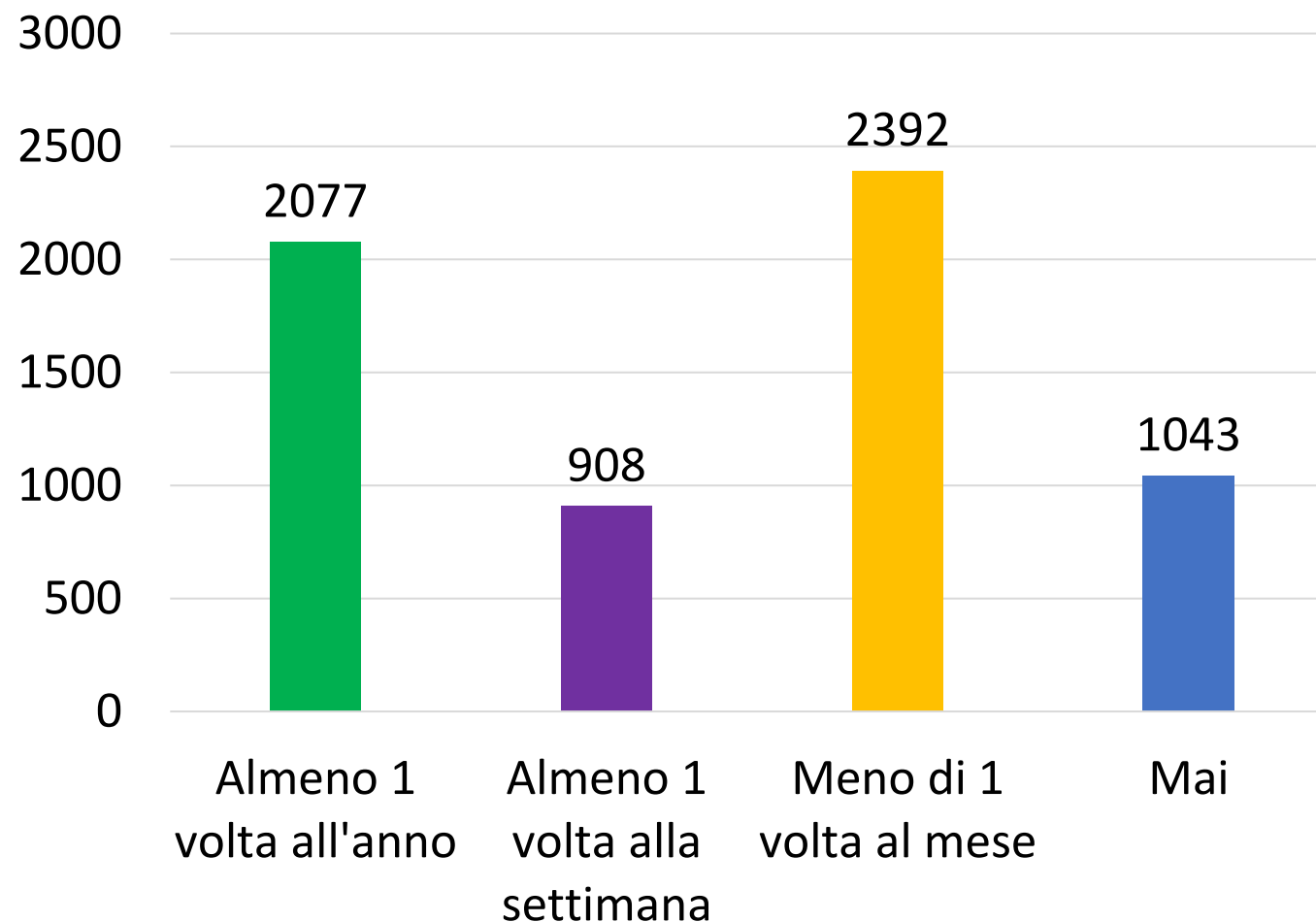


ANALISI DEI RISULTATI

ABITUDINI DI CONSUMO

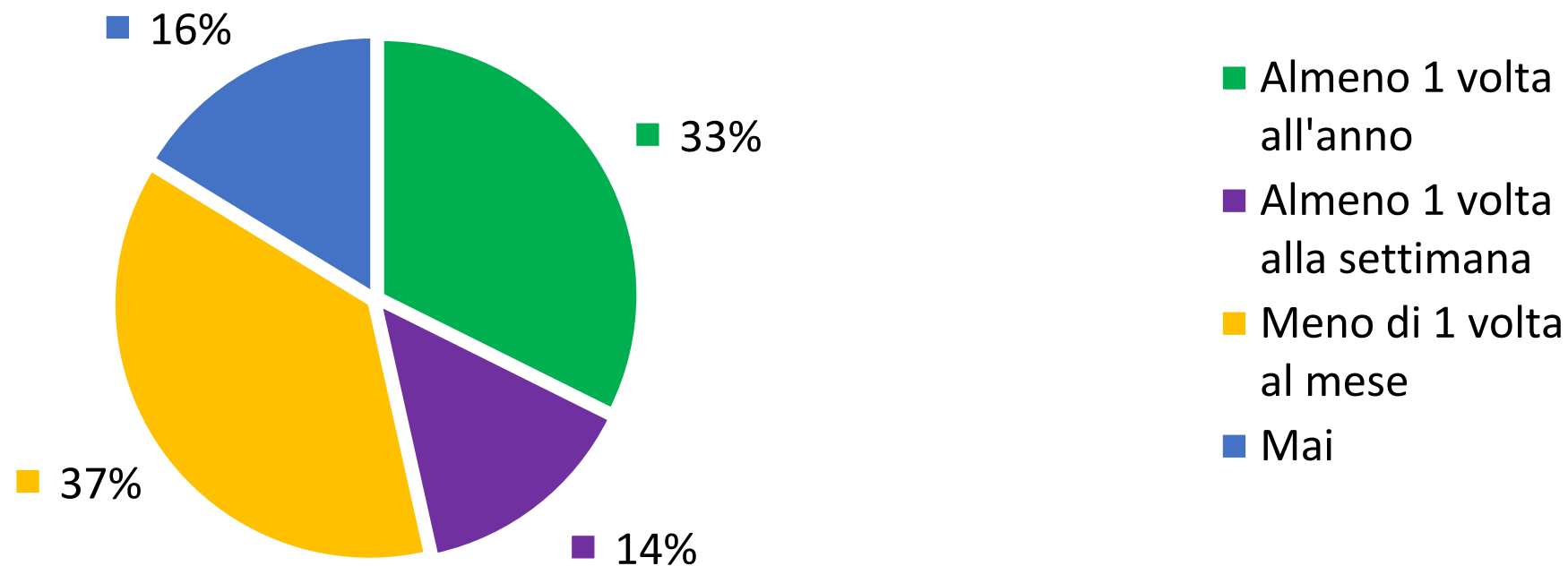
La frequenza di consumo della carne di pecora è prevalentemente occasionale, con la maggioranza che la consuma meno di una volta al mese o almeno una volta all'anno. Questo suggerisce un prodotto legato a tradizioni o contesti specifici, con un consumo meno regolare rispetto ad altri tipi di carne.

D.1 - Con quale frequenza consuma carne di pecora?

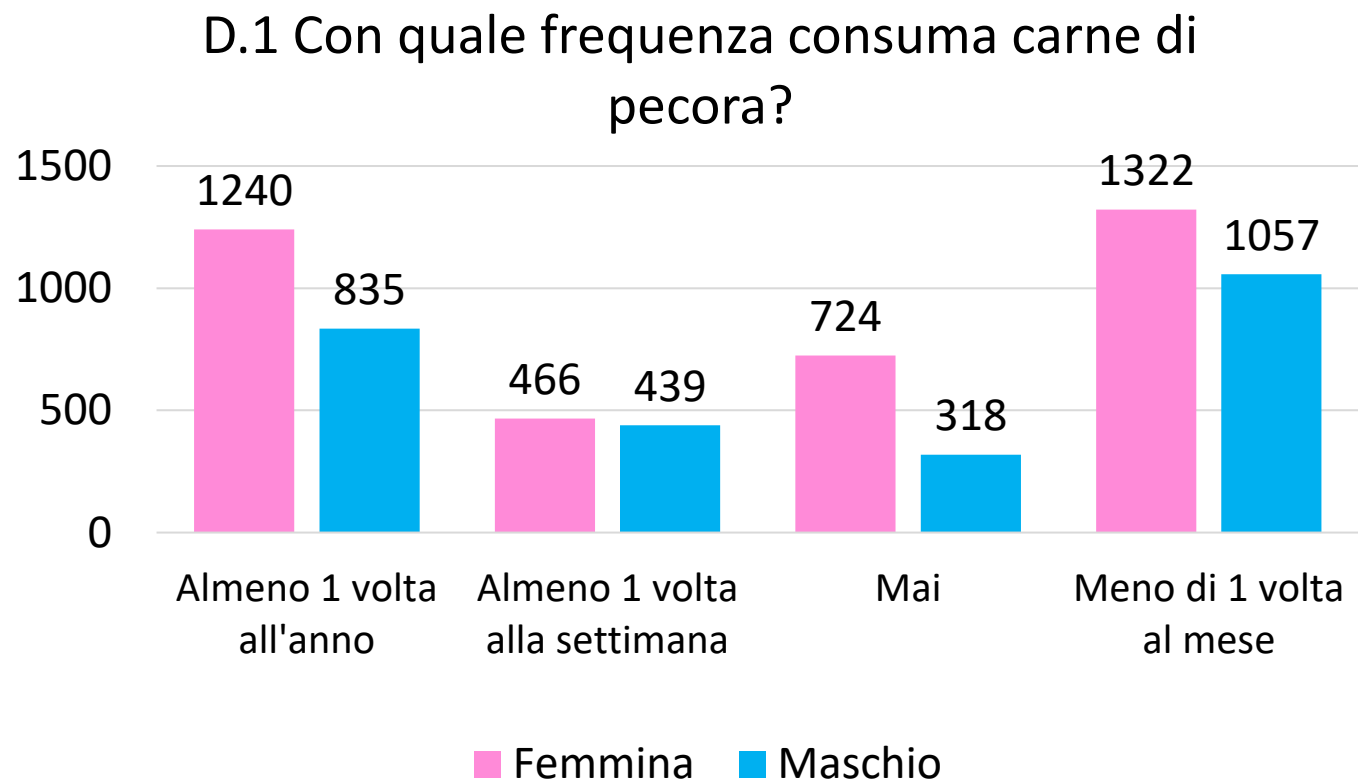


ABITUDINI DI CONSUMO

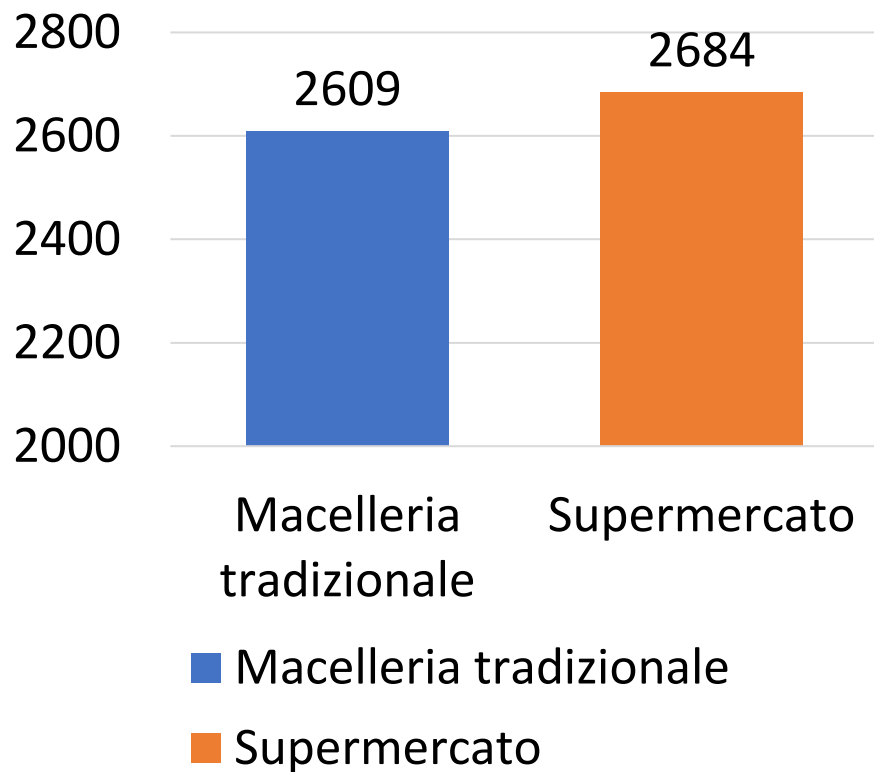
D.1 - Con quale frequenza consuma carne di pecora?



ABITUDINI DI CONSUMO



D.2 - Dove acquista solitamente la carne di pecora?



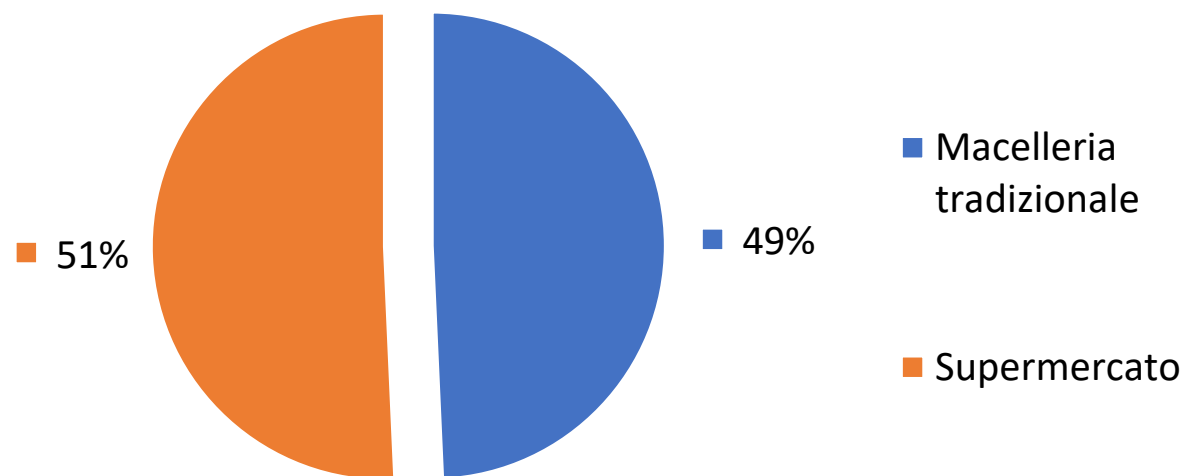
ABITUDINI DI CONSUMO

La preferenza per l'acquisto di carne di pecora si distribuisce equamente tra i canali:

- il supermercato è il più scelto con **2684 preferenze**, seguito a breve distanza dalla macelleria tradizionale con **2609 preferenze**.

ABITUDINI DI CONSUMO

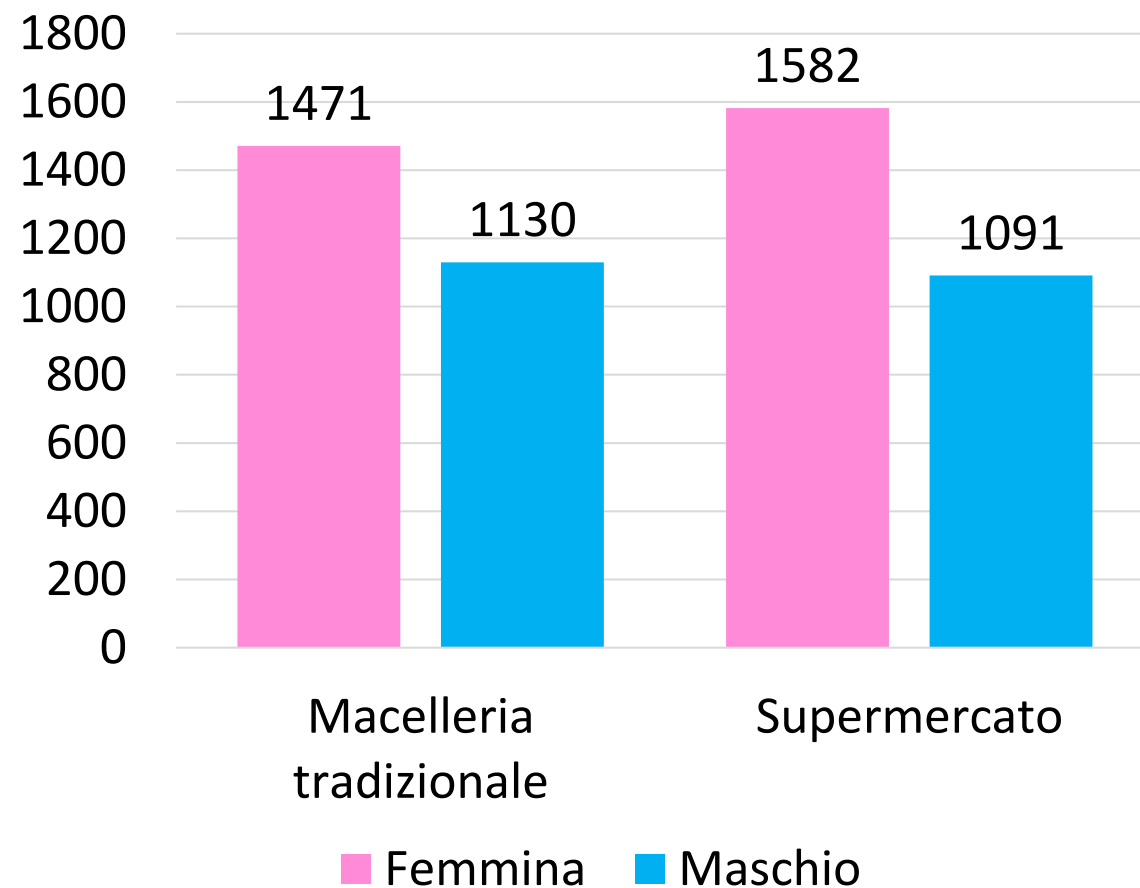
D.2 - Dove acquista solitamente la carne di pecora?



ABITUDINI DI CONSUMO

Il supermercato risulta leggermente più scelto rispetto alla macelleria per entrambi i generi.

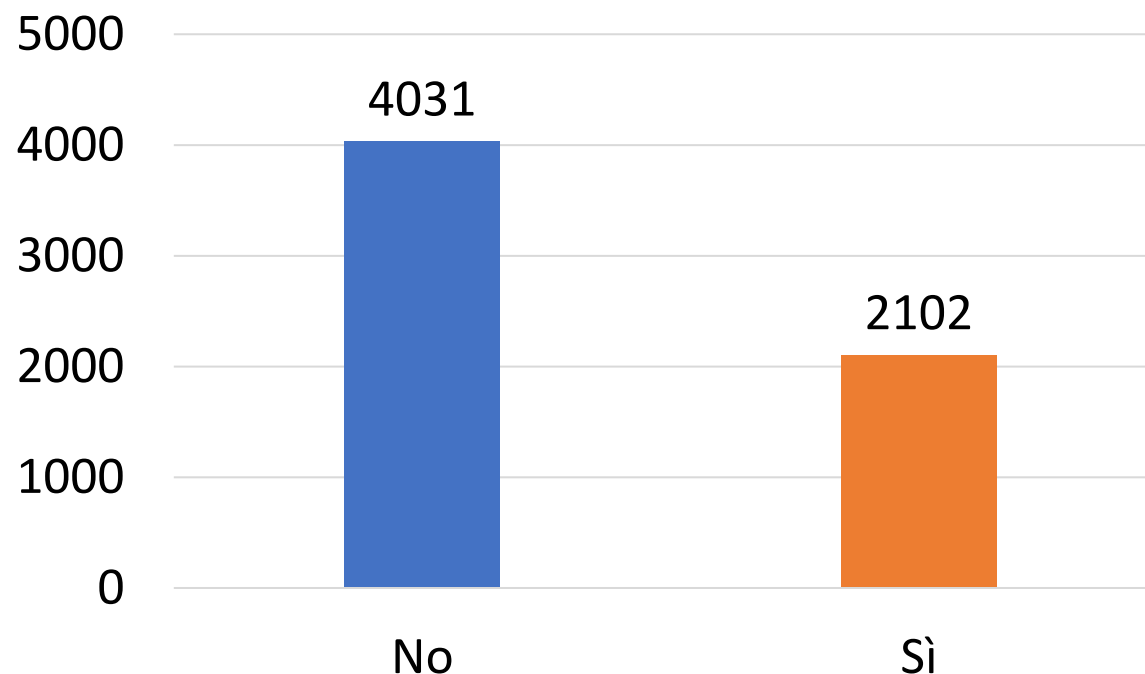
D.2 - Dove acquista solitamente la carne di pecora?



ABITUDINI DI CONSUMO

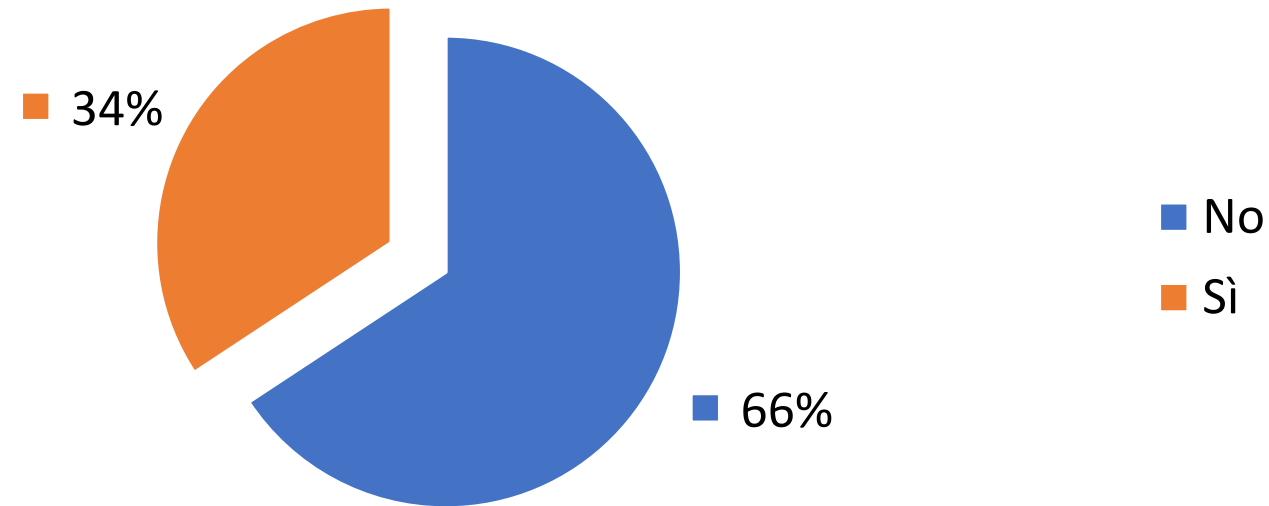
Questo dato sottolinea che il prodotto è ancora di nicchia, ma con un buon potenziale di crescita. La quota di consumatori che lo ha già provato rappresenta una base solida su cui costruire strategie di marketing, puntando a valorizzare le caratteristiche distintive dell'hamburger di pecora e a ridurre le eventuali barriere all'acquisto per ampliare il mercato.

D.3 - Ha mai acquistato hamburger di pecora?



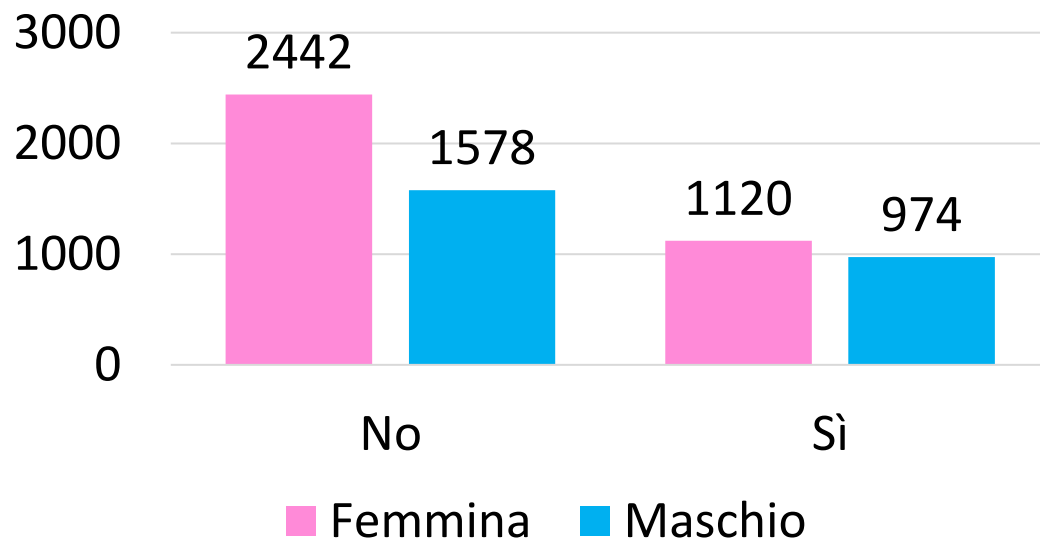
ABITUDINI DI CONSUMO

D.3 - Ha mai acquistato hamburger di pecora?



ABITUDINI DI CONSUMO

D.3 - Ha mai acquistato hamburger di pecora?

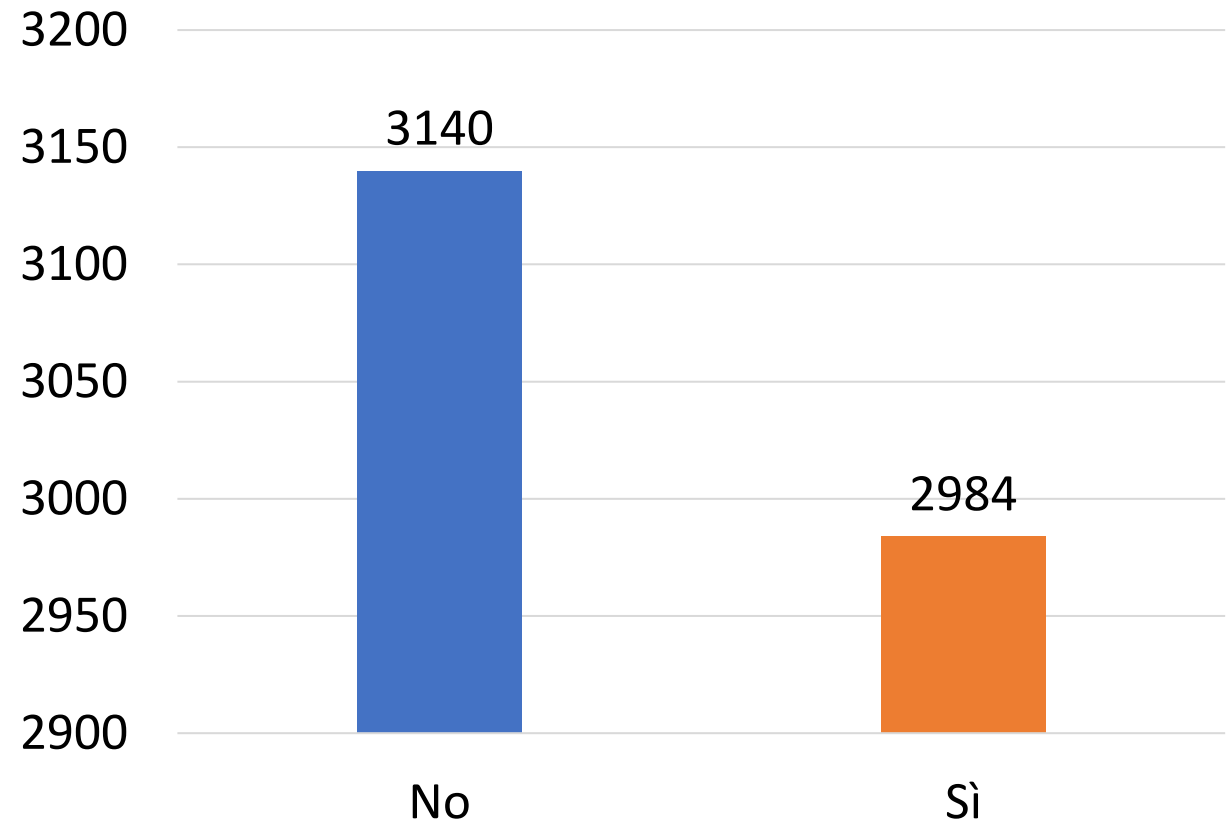


La maggior parte delle donne e degli uomini non ha mai acquistato hamburger di pecora, con una prevalenza maggiore tra le donne rispetto agli uomini. Tra coloro che li hanno acquistati, le donne risultano leggermente più numerose in termini assoluti. **Tuttavia, in termini percentuali, gli uomini, con il 38% di risposte affermative** sul totale degli intervistati, dimostrano una maggiore propensione verso questo prodotto.

ABITUDINI DI CONSUMO

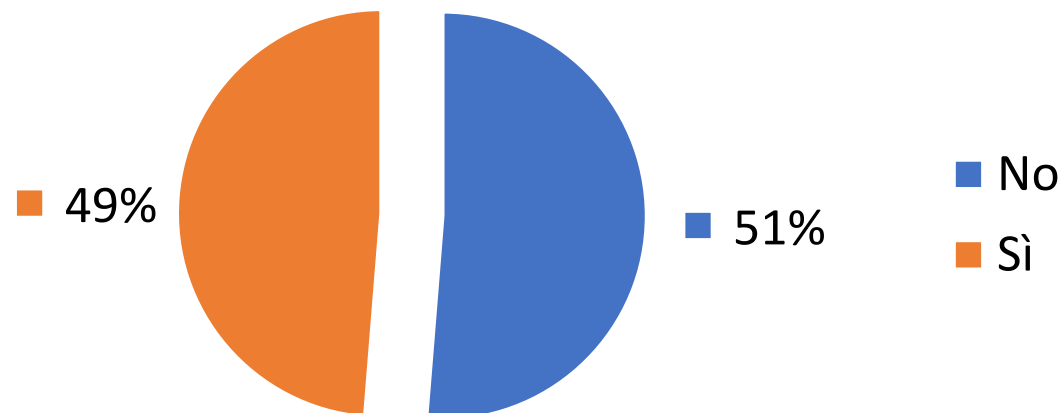
Il grafico mostra che la maggioranza degli intervistati, pari a 3140 persone, non ha mai acquistato arrosticini di pecora, mentre 2984 dichiarano di averlo fatto. La differenza tra i due gruppi è ridotta, indicando che il prodotto è relativamente conosciuto e acquistato

Ha mai acquistato arrosticini di pecora?



ABITUDINI DI CONSUMO

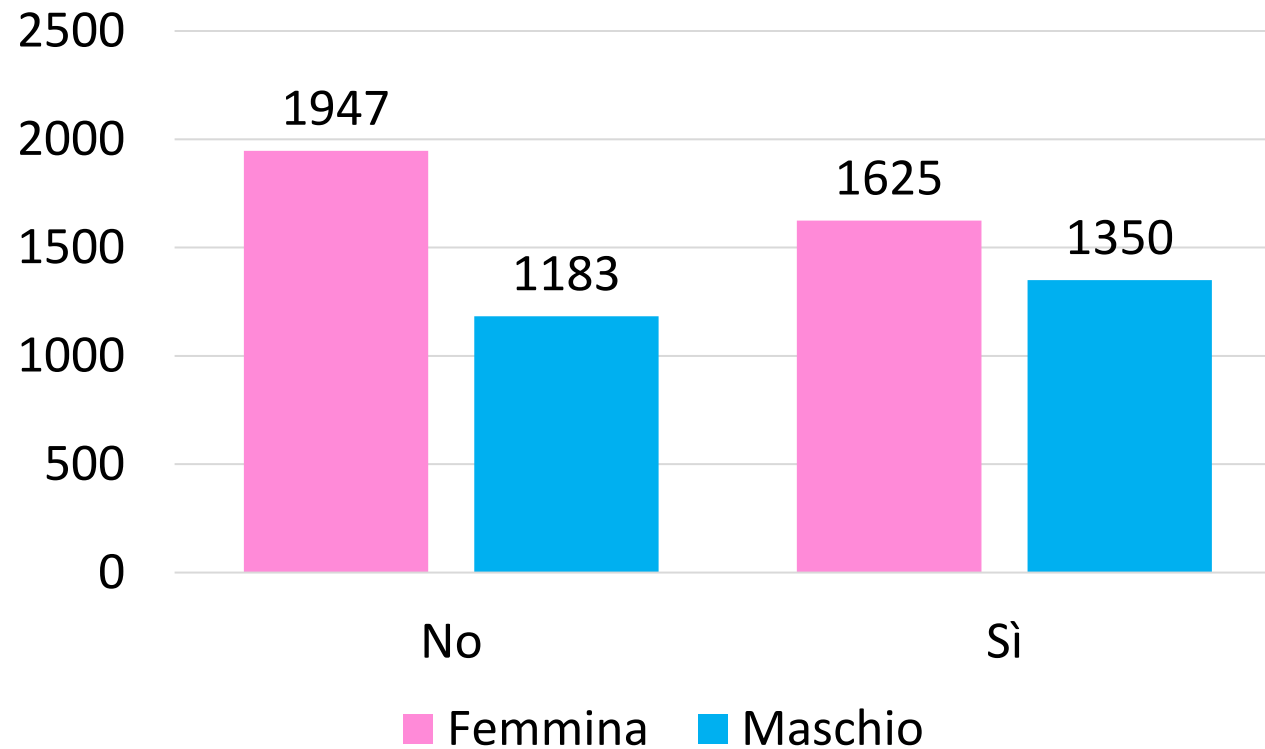
Ha mai acquistato arrosticini di pecora?



Il grafico evidenzia che il 51% degli intervistati non ha mai acquistato arrosticini di pecora, mentre il 49% li ha provati. Questa suddivisione mostra un interesse già significativo per il prodotto, con margini di crescita ancora ampi nel mercato.

ABITUDINI DI CONSUMO

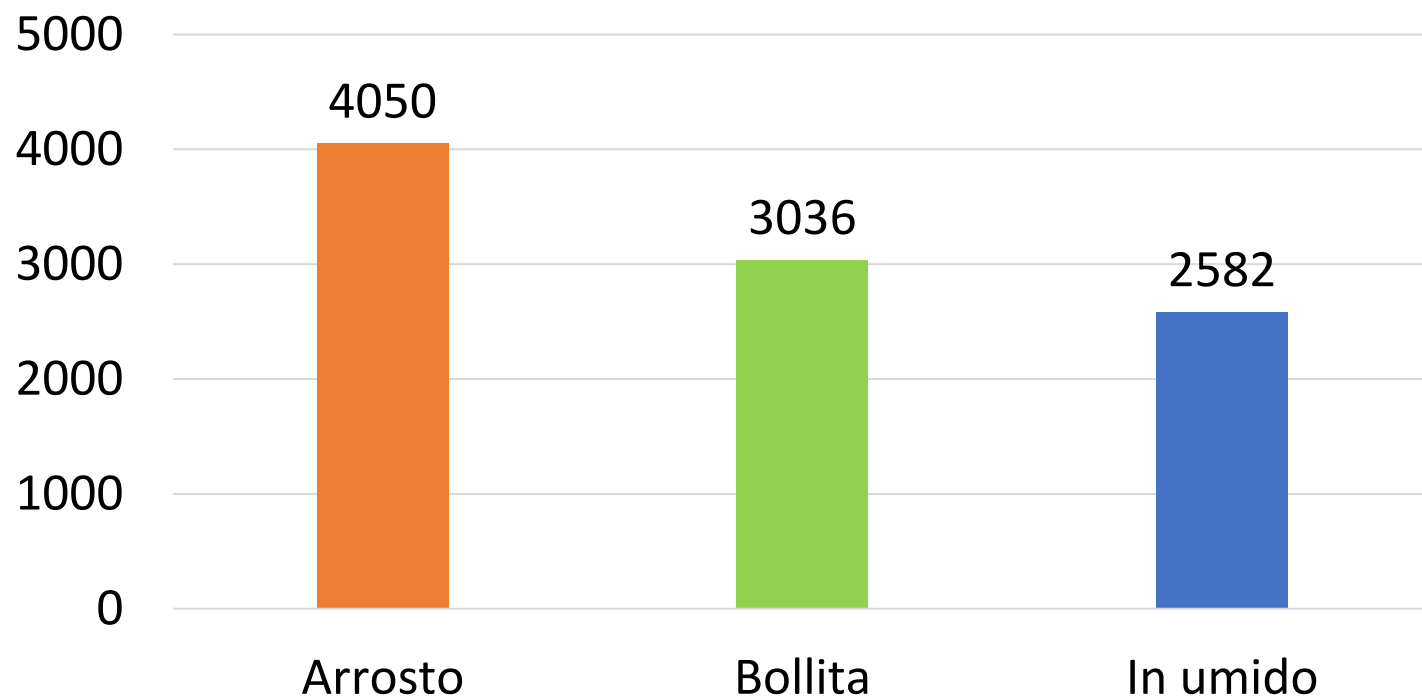
Ha mai acquistato arrosticini di pecora?



il consumo risulta comunque distribuito in modo abbastanza equilibrato.

ABITUDINI DI CONSUMO

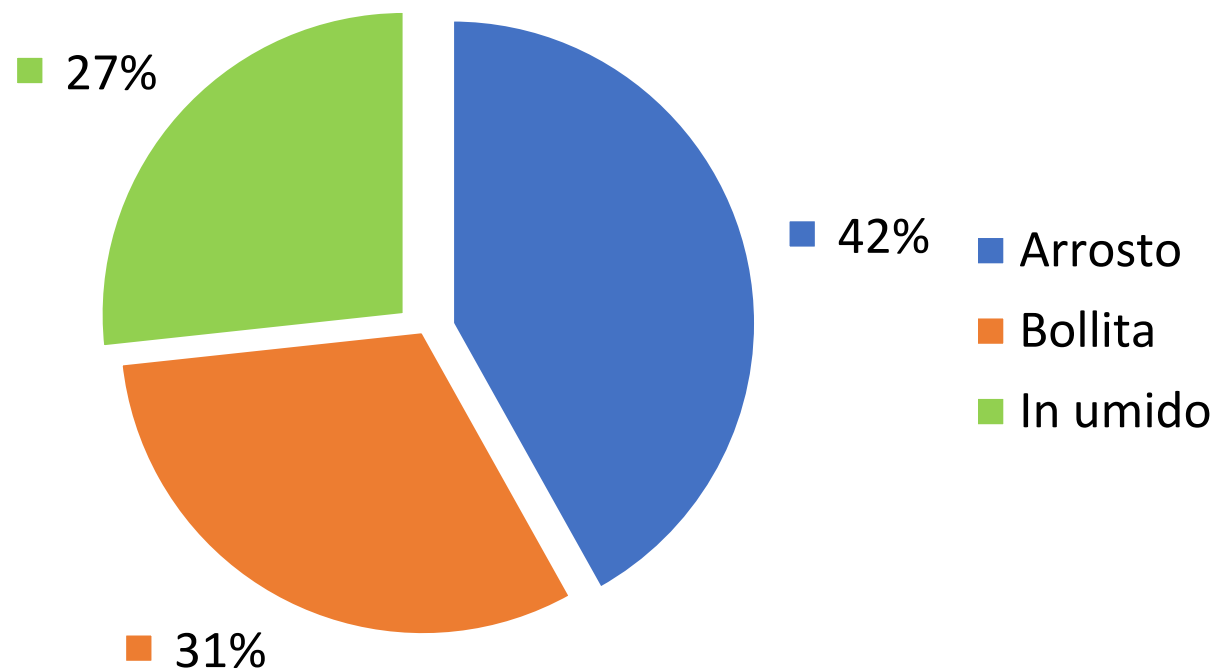
D.5 - Di solito come cucina/consuma la carne di pecora?



La carne di pecora viene consumata prevalentemente arrosto, con un totale di 4050 risposte, seguita dalla modalità bollita con 3036 risposte e infine in umido con 2582 risposte.

ABITUDINI DI CONSUMO

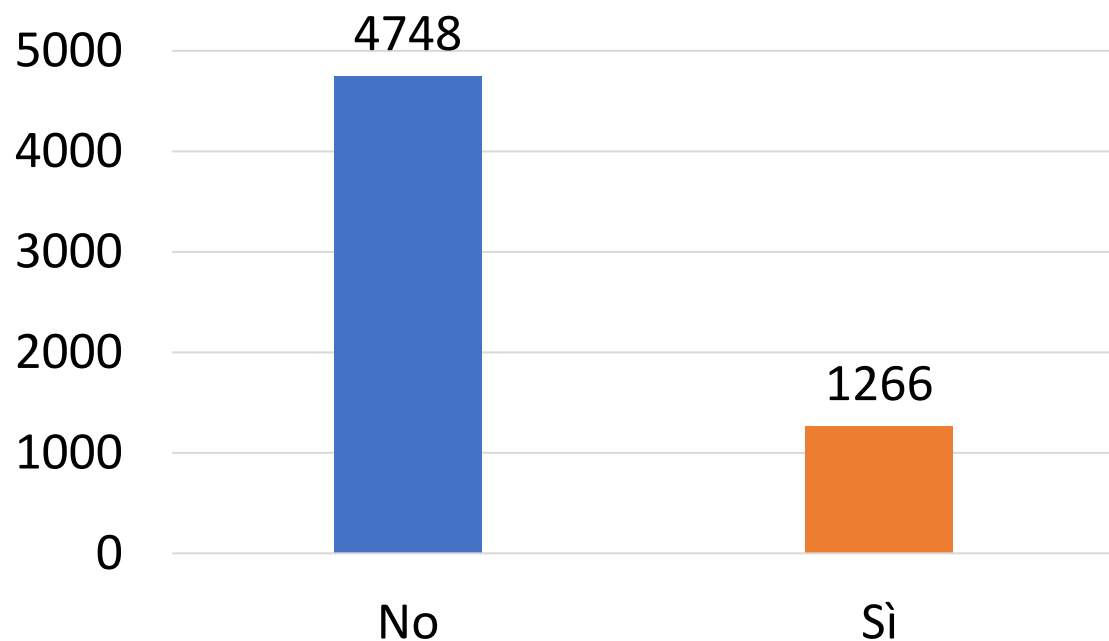
D.5 - Di solito come cucina/consuma la carne di pecora?



Il consumo arrosto rappresenta il metodo più diffuso con il 42 per cento, seguito dal bollito con il 31 per cento e dall'umido con il 27 per cento. La distribuzione evidenzia una chiara predilezione per tecniche semplici e tradizionali.

ABITUDINI DI CONSUMO

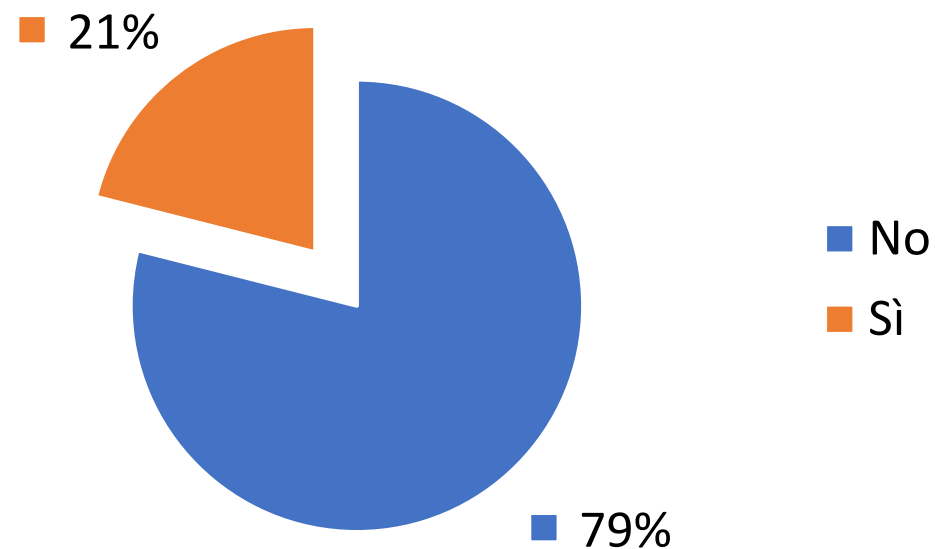
D.6 - Acquista/consuma carne di pecora surgelata?



Questo dato indica una forte preferenza per la carne fresca, evidenziando una possibile resistenza verso il prodotto surgelato o una minore disponibilità di quest'ultimo sul mercato.

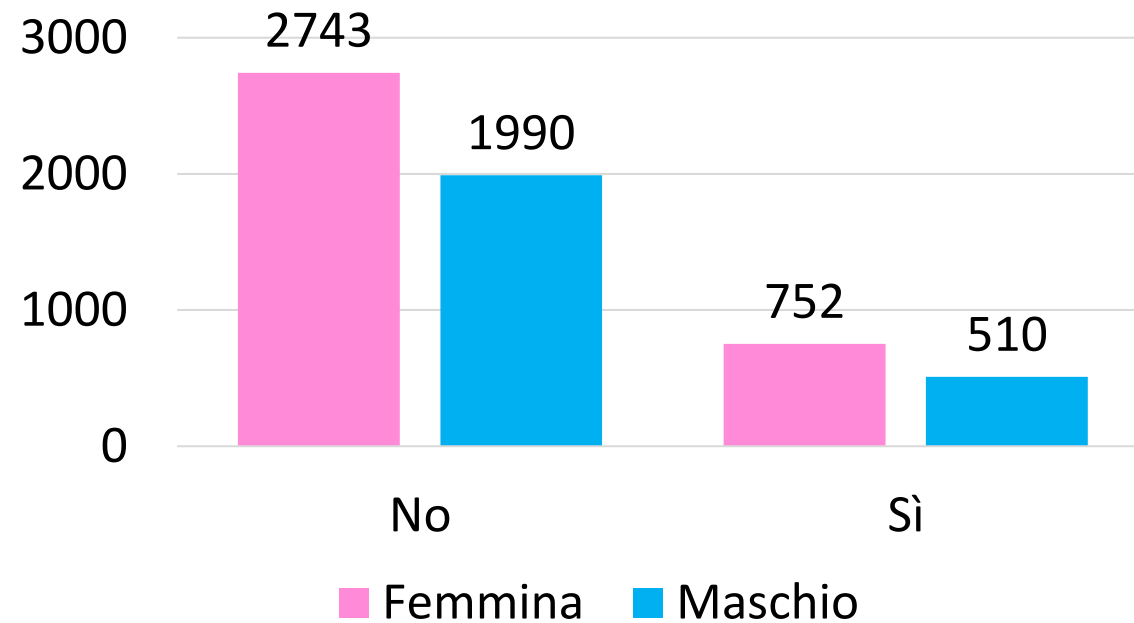
ABITUDINI DI CONSUMO

D.6 - Acquista/consuma carne di pecora surgelata?



ABITUDINI DI CONSUMO

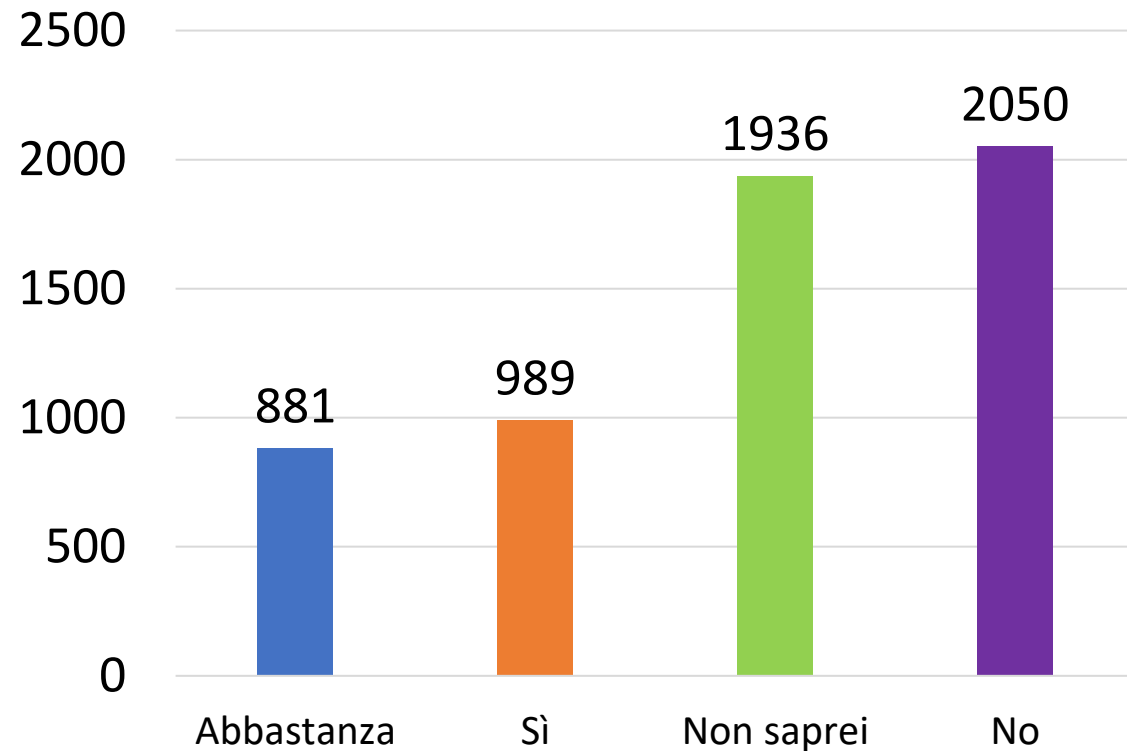
D.6 - Acquista/consuma carne di pecora surgelata?



ABITUDINI DI CONSUMO

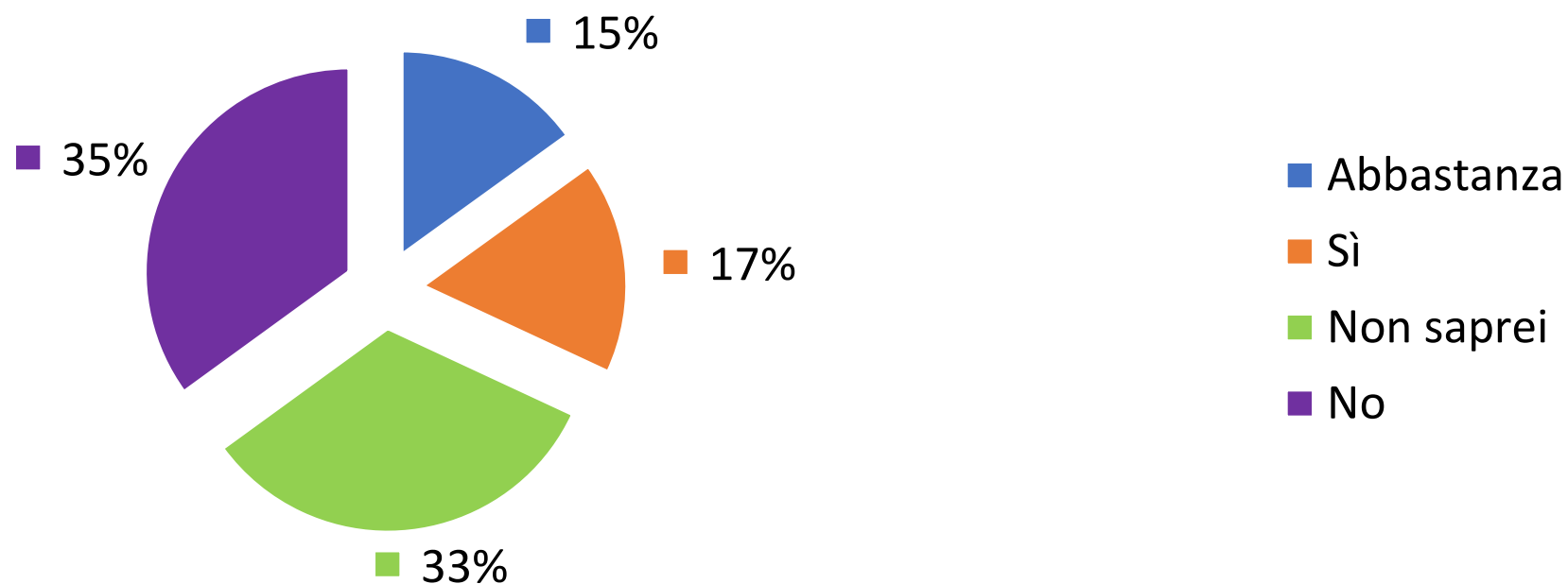
La maggior parte degli intervistati ritiene che la carne di pecora surgelata non mantenga le stesse caratteristiche di quella fresca, mentre molti dichiarano di non avere un'opinione chiara.

D.7 - Ritiene che la carne di pecora surgelata mantenga le stesse caratteristiche di quella fresca?



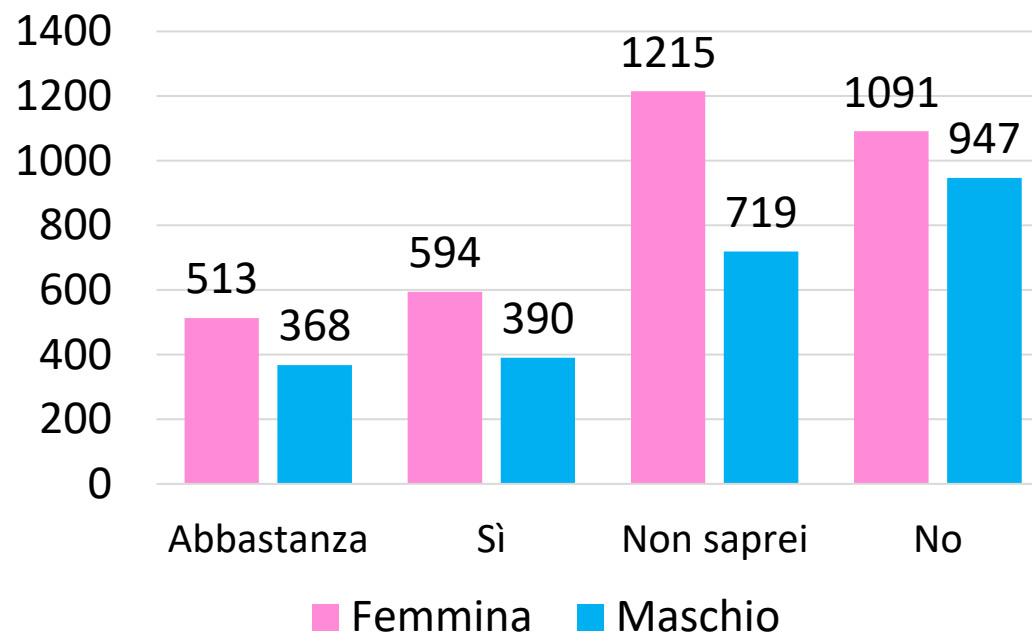
ABITUDINI DI CONSUMO

D.7 - Ritiene che la carne di pecora surgelata mantenga le stesse caratteristiche di quella fresca?



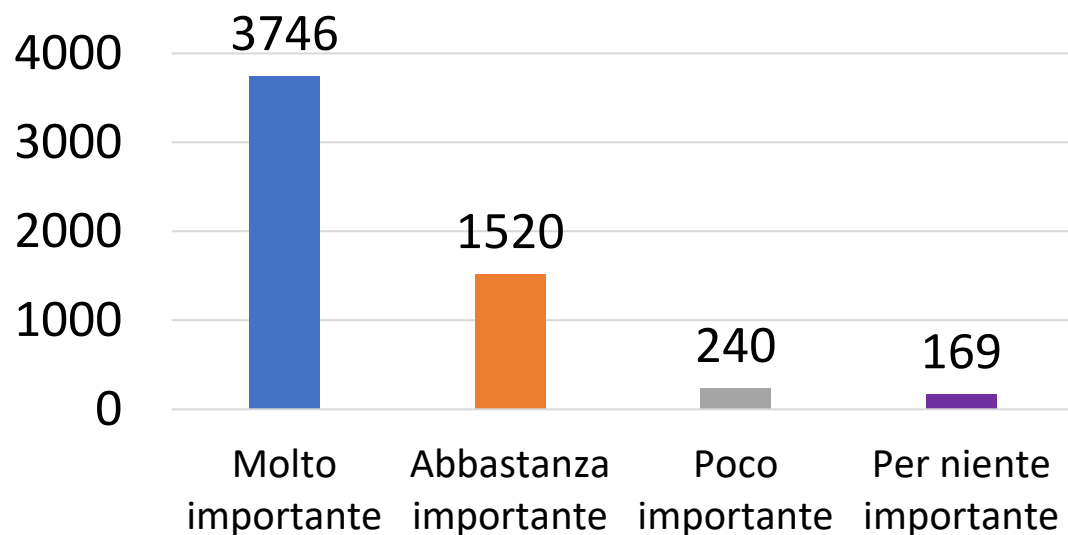
ABITUDINI DI CONSUMO

Ritiene che la carne di pecora surgelata mantenga le stesse caratteristiche di quella fresca?



CONOSCENZA E PERCEZIONE

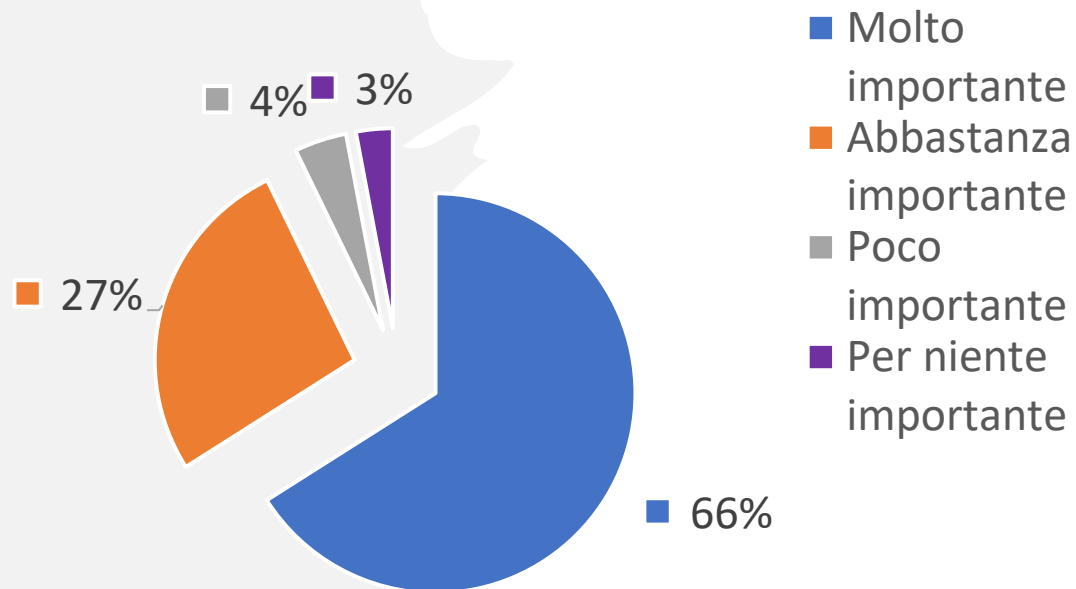
D.1 - Quando acquista carne di pecora, è importante per lei che sia di origine sarda?



La maggior parte degli intervistati considera molto importante l'origine sarda della carne di pecora, con 3746 risposte. Seguono coloro che la ritengono abbastanza importante, pari a 1520 risposte. Le risposte che indicano poca o nessuna importanza sono marginali, rispettivamente 240 e 169. Questo sottolinea il valore attribuito all'origine locale nella scelta del prodotto.

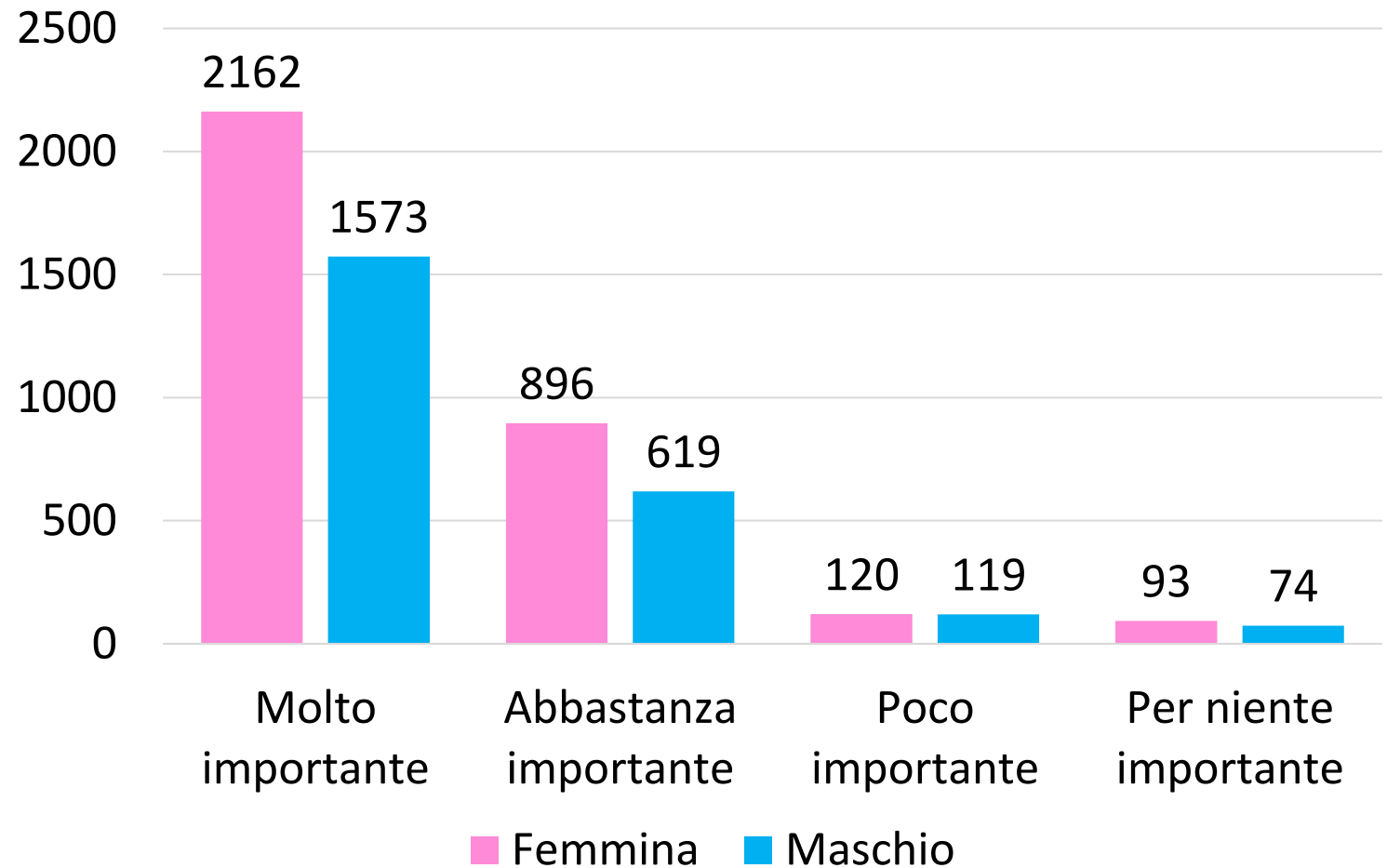
CONOSCENZA E PERCEZIONE

D.1 - Quando acquista carne di pecora, è importante per lei che sia di origine sarda?



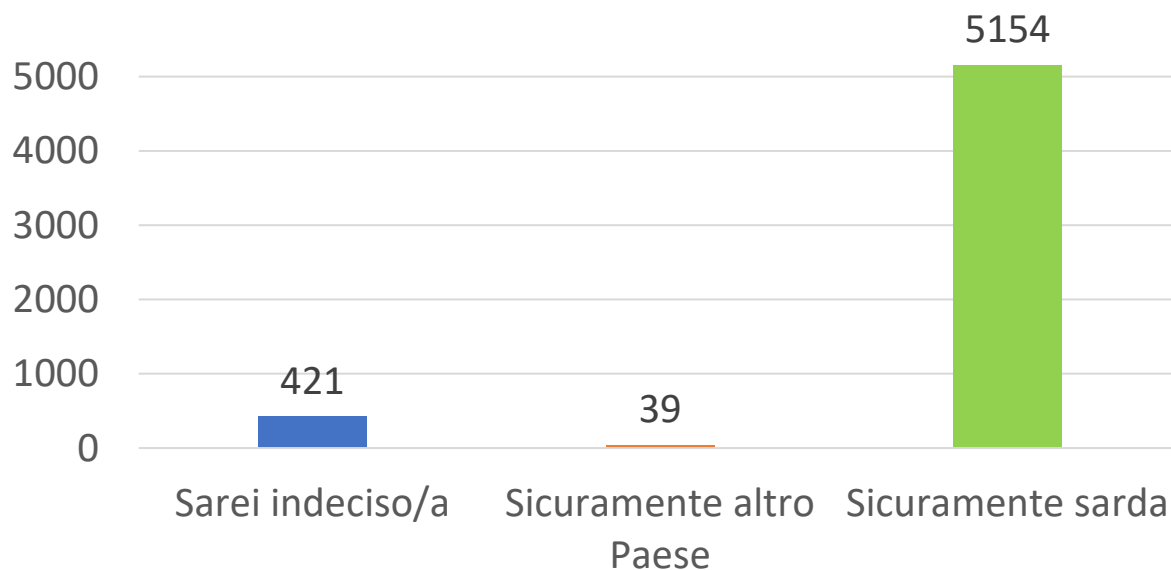
CONOSCENZA E PERCEZIONE

D.1 - Quando acquisti carne di pecora, è importante per lei che sia di origine sarda?



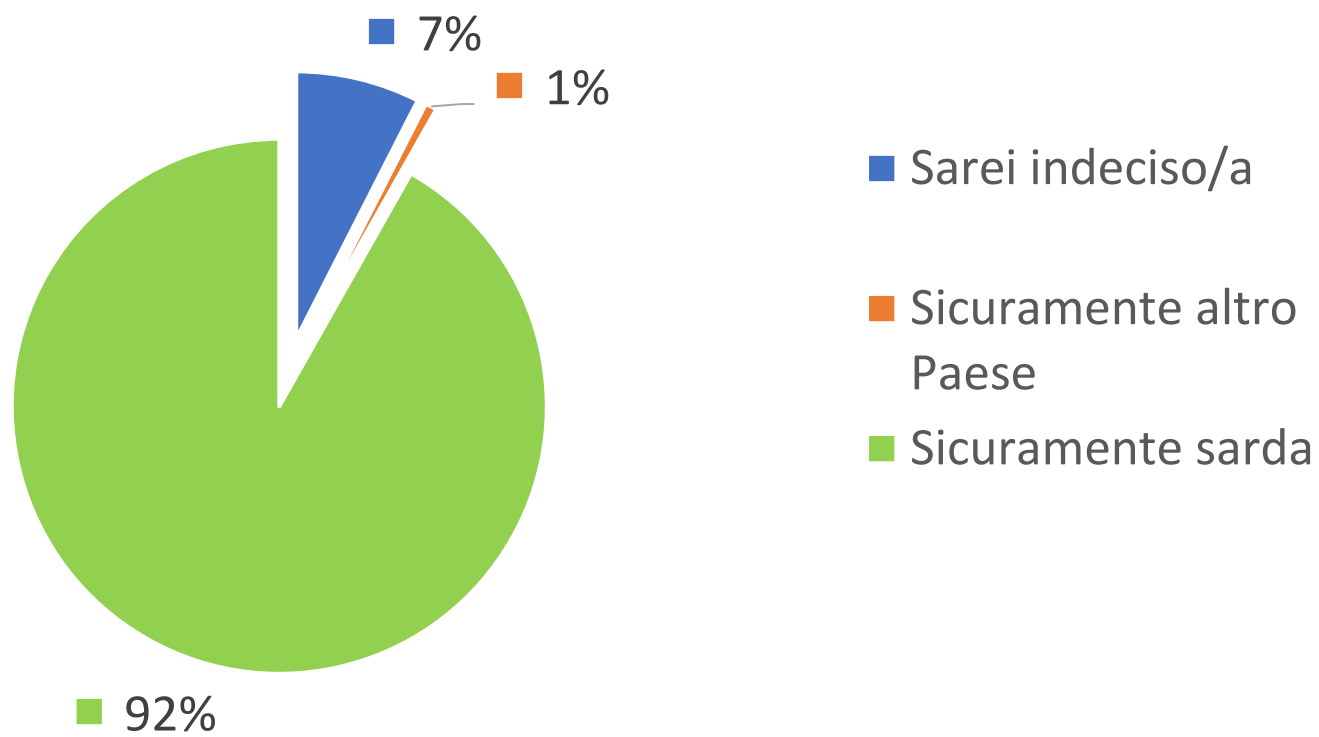
CONOSCENZA E PERCEZIONE

D.2 - Se trovasse a scaffale carne di pecora sarda e carne di pecora proveniente da un altro Paese a parità di prezzo, quale sceglierebbe?



La maggioranza assoluta degli intervistati sceglierebbe carne di pecora sarda a parità di prezzo, con 5154 preferenze. Solo 421 persone si dichiarano indecise, mentre appena 39 opterebbero per carne proveniente da un altro paese. Questo sottolinea l'importanza dell'origine sarda nel processo decisionale.

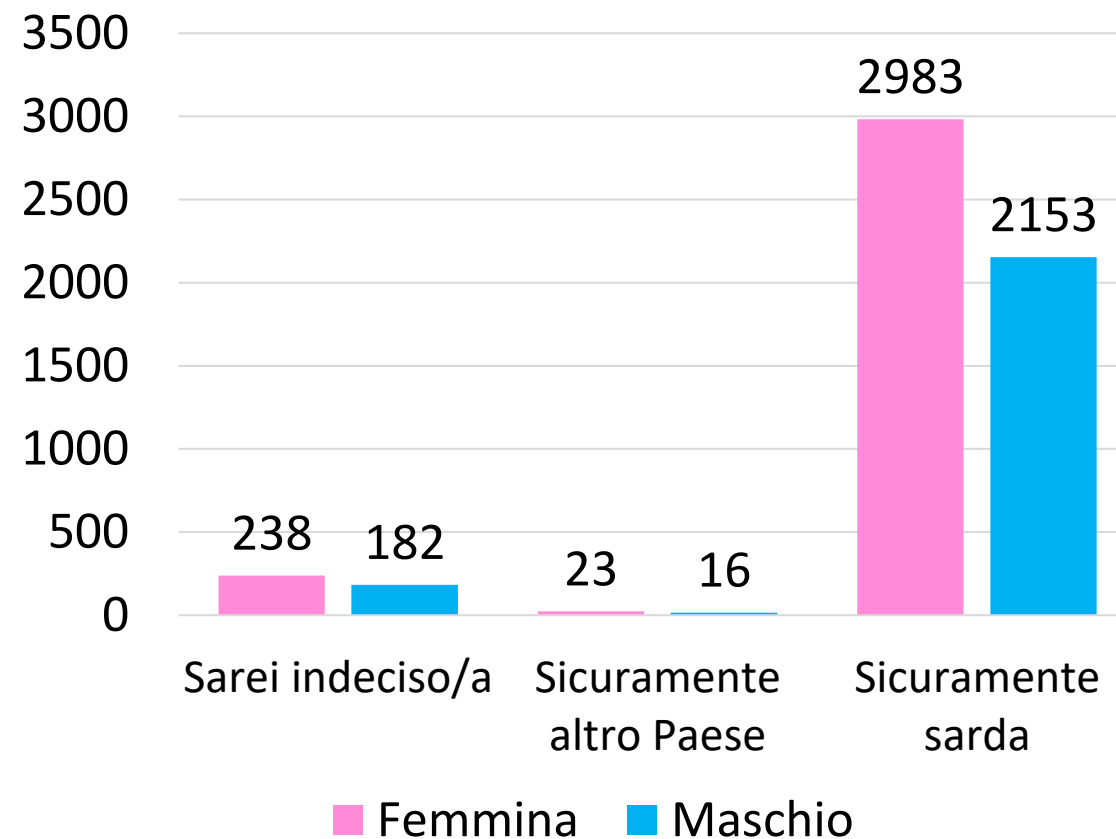
D.2 - Se trovasse a scaffale carne di pecora sarda e carne di pecora proveniente da un altro Paese a parità di prezzo, quale sceglierebbe?



CONOSCENZA
E PERCEZIONE

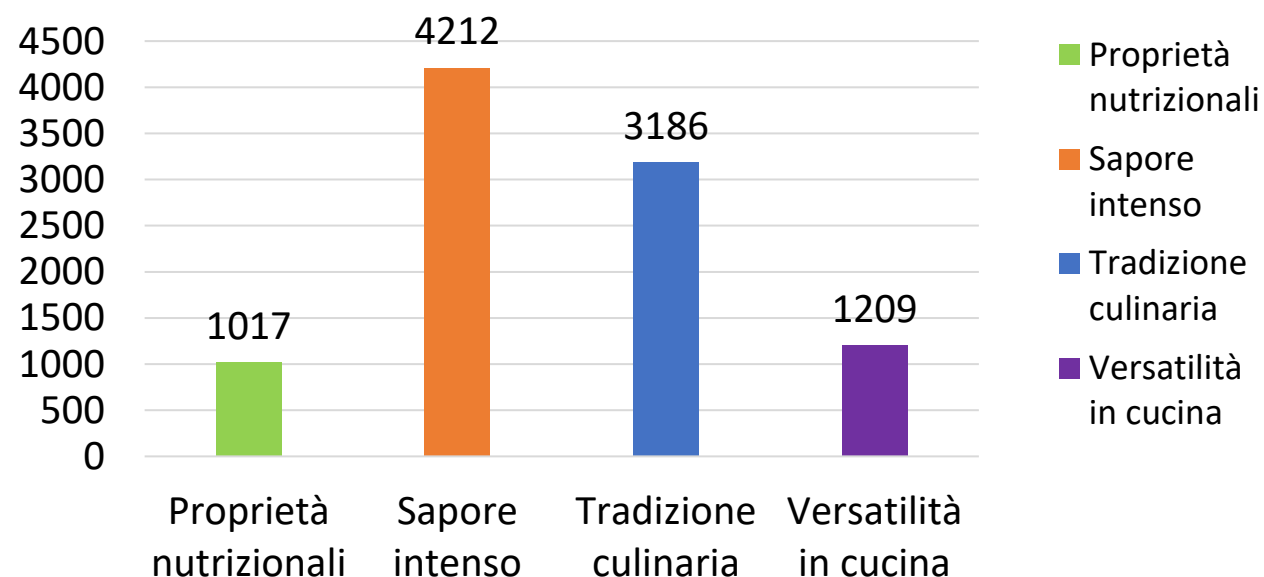
CONOSCENZA E PERCEZIONE

D.2 - Se trovasse a scaffale carne di pecora sarda e carne di pecora proveniente da un altro Paese a parità di prezzo, quale sceglierebbe?



CONOSCENZA E PERCEZIONE

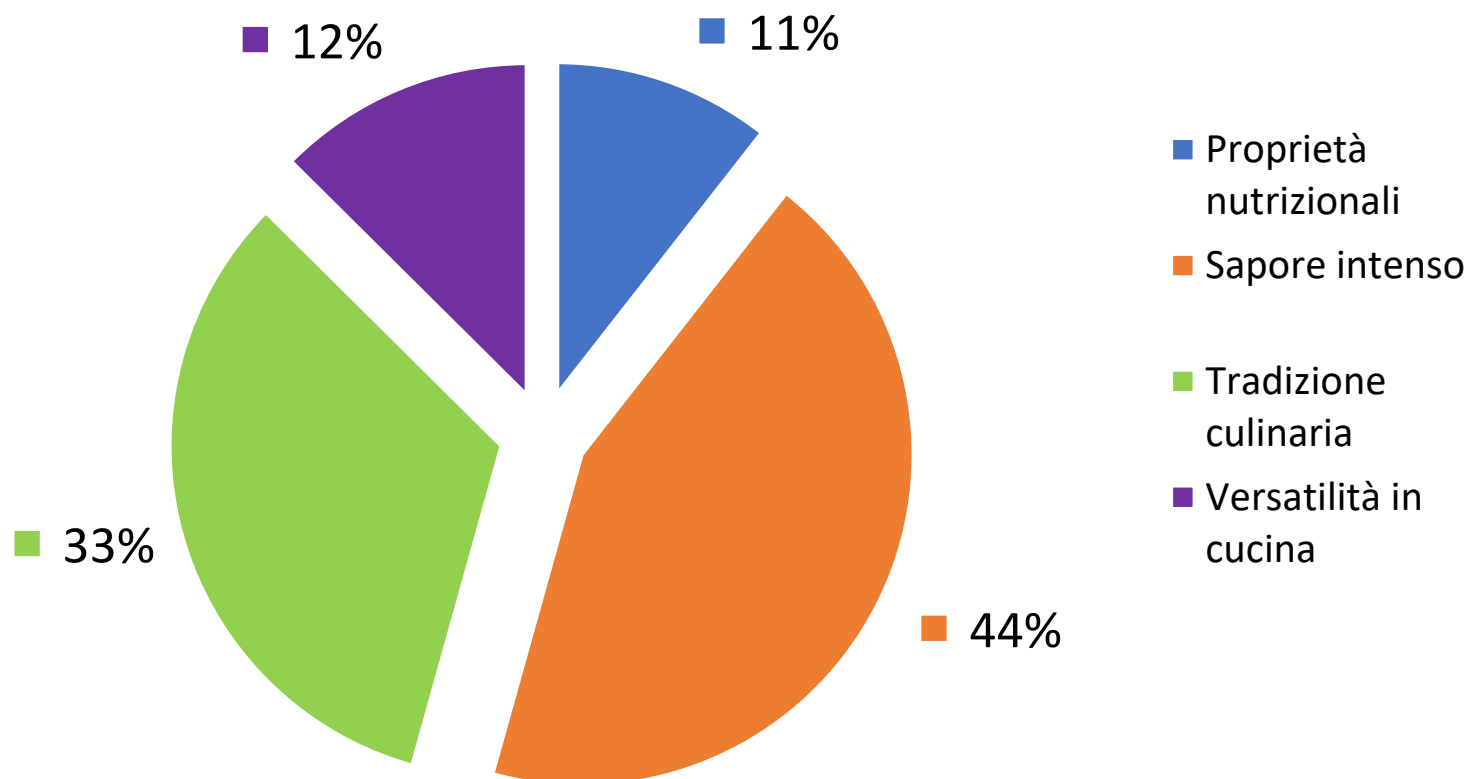
D.3 - Quali sono, per lei, le principali caratteristiche POSITIVE della carne di pecora?
(Risposta multipla)



Il sapore intenso è considerato la principale caratteristica positiva della carne di pecora, con 4212 preferenze. Seguono la tradizione culinaria con 3186 risposte e la versatilità in cucina con 1209. Le proprietà nutrizionali, pur apprezzate, risultano meno rilevanti rispetto agli altri aspetti, totalizzando 1017 preferenze. Questi dati evidenziano un forte apprezzamento per le qualità sensoriali e culturali del prodotto.

CONOSCENZA E PERCEZIONE

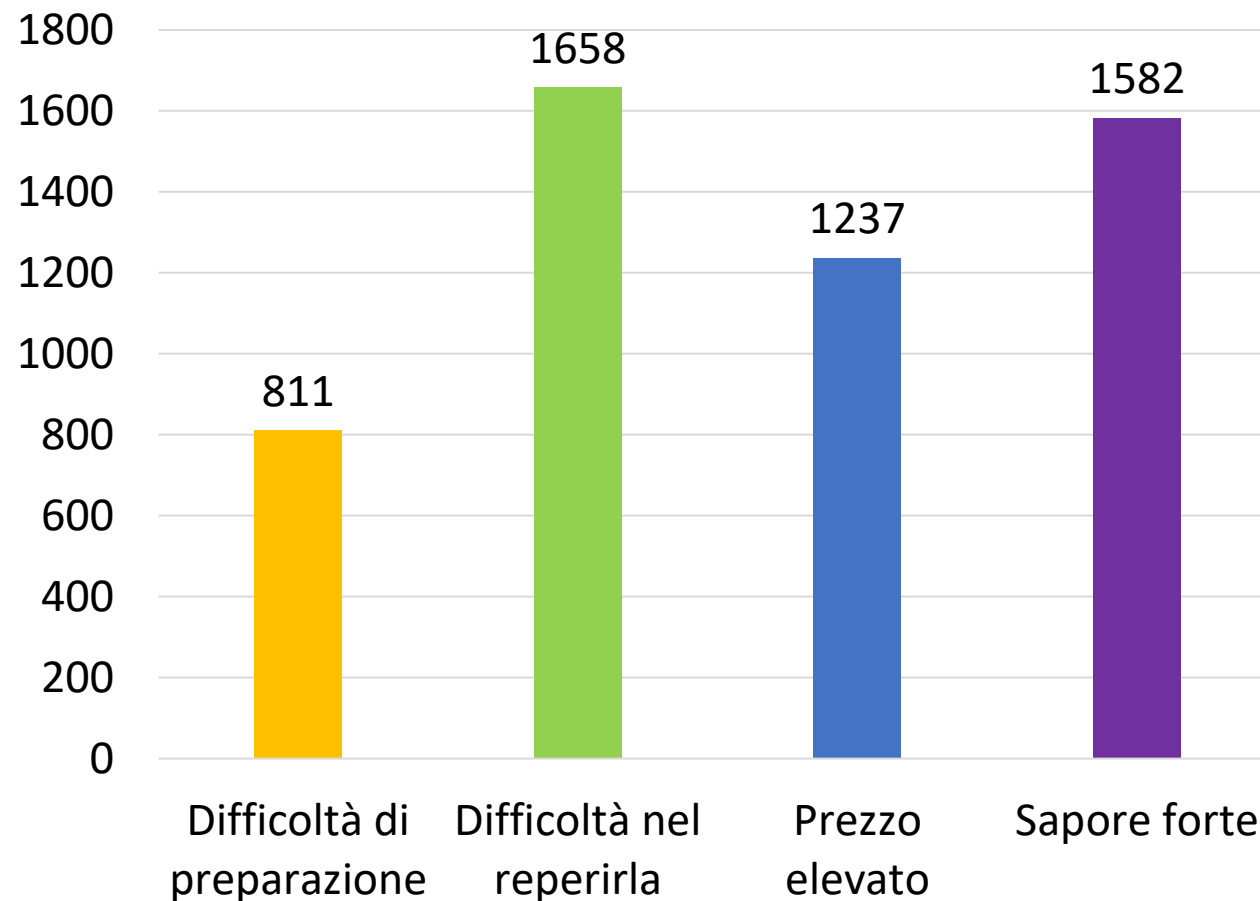
D.3 Quali sono, per lei, le principali caratteristiche POSITIVE della carne di pecora? (*Risposta Multipla*)



CONOSCENZA E PERCEZIONE

Le principali criticità della carne di pecora riguardano la difficoltà nel reperirla e il sapore forte, entrambi percepiti come ostacoli significativi. Anche il prezzo elevato rappresenta un deterrente per molti consumatori, mentre la difficoltà di preparazione è una barriera meno rilevante, ma comunque presente.

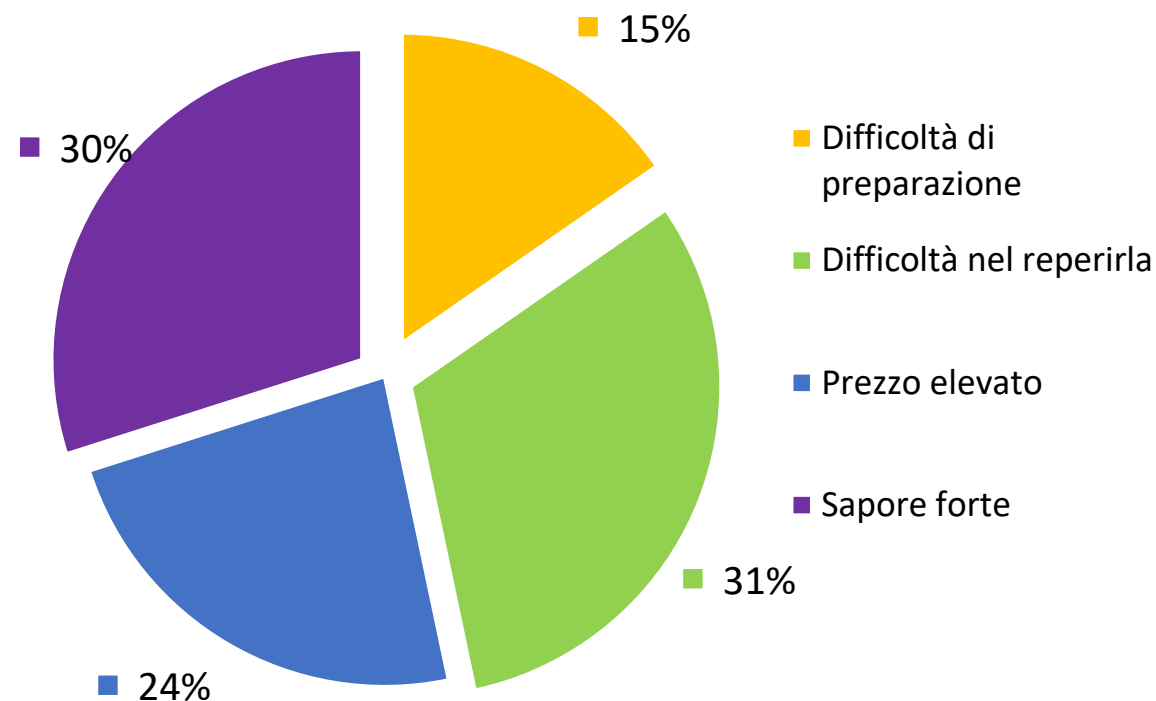
D.4 Quali sono, per lei, le principali caratteristiche **NEGATIVE** della carne di pecora? (*Risposta multipla*)



CONOSCENZA E PERCEZIONE

Quali sono, per lei, le principali caratteristiche **NEGATIVE** della carne di pecora?

Le principali criticità della carne di pecora riguardano la difficoltà nel reperirla e il sapore forte, segnalati rispettivamente dal 31% e dal 30% dei consumatori. Il prezzo elevato è un ostacolo per il 24%, mentre la difficoltà di preparazione influisce in misura minore, con il 15% delle segnalazioni.



CONCLUSIONI

- L'indagine di mercato condotta nei punti vendita della GDO in Sardegna sulla carne di pecora rivela un quadro complesso, caratterizzato da un buon potenziale di crescita ma anche da diverse barriere da superare.
- Il consumo di carne di pecora nell'isola si conferma prevalentemente occasionale, legato a momenti specifici dell'anno o a occasioni particolari, piuttosto che ad un'abitudine alimentare consolidata.
- Questa tendenza è evidenziata dalla maggioranza degli intervistati che dichiara di consumare questo tipo di carne meno di una volta al mese o almeno una volta all'anno.

CONCLUSIONI

- Nonostante il consumo occasionale, l'interesse per la carne di pecora rimane elevato, soprattutto se di origine locale.
- L'origine sarda rappresenta un fattore determinante nella scelta d'acquisto per la stragrande maggioranza dei consumatori, che la considerano un elemento di garanzia di qualità e genuinità.
- Questo forte legame con il territorio rappresenta un'opportunità per le aziende che puntano sulla valorizzazione delle produzioni locali.

CONCLUSIONI

- Vi sono diversi ostacoli che limitano la diffusione del consumo di carne di pecora.
- Il sapore intenso, pur apprezzato da molti come caratteristica distintiva, rappresenta anche una barriera per una gran parte dei consumatori.
- A questo si aggiungono le difficoltà di reperimento del prodotto e il prezzo percepito come elevato, che contribuiscono a rendere la carne di pecora una scelta meno frequente rispetto ad altre tipologie di carne.
- Anche la percezione di una maggiore difficoltà di preparazione, seppur meno rilevante rispetto ad altri fattori, può influenzare negativamente la scelta d'acquisto.

CONCLUSIONI

- L'indagine evidenzia inoltre un interessante potenziale di crescita per i prodotti trasformati a base di carne di pecora, come gli hamburger.
- Sebbene si tratti ancora di un prodotto di nicchia, il numero di consumatori che li ha già provati rappresenta una base solida su cui costruire strategie di marketing mirate.
- Promuovere gli hamburger di pecora come alternativa gustosa e pratica potrebbe contribuire ad ampliare il mercato e a destagionalizzare il consumo di questo tipo di carne.

CONCLUSIONI

- La netta preferenza per la carne fresca rispetto a quella surgelata evidenzia la necessità di investire in campagne informative che ne valorizzino le caratteristiche e sfatino eventuali pregiudizi sulla qualità del prodotto surgelato, qualora si miri a incrementare le vendite in questo segmento.
- Una comunicazione efficace dei vantaggi della carne surgelata, in termini di conservazione e praticità, potrebbe contribuire a superare le resistenze dei consumatori e ad ampliare le opportunità di mercato.

CONCLUSIONI

- In conclusione, il mercato della carne di pecora in Sardegna presenta delle sfide ma anche delle importanti opportunità.
- Puntare sulla valorizzazione dell'origine locale, sulla promozione dei prodotti trasformati e sulla comunicazione delle caratteristiche positive della carne, sia fresca che surgelata, rappresentano le chiavi per incrementare il consumo e consolidare il mercato di questo prodotto tradizionale.