

Documento completo relativo al sondaggio

(in ottemperanza all'art. 5 del Regolamento in materia di pubblicazione e diffusione dei sondaggi sui mezzi di comunicazione di massa approvato dall'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni con delibera n.256/10/CSP, pubblicata su GU n.301 del 27/12/2010)

1. Titolo del sondaggio

Andamento del mercato e prospettive dei prodotti ittici. Ricerca di mercato del progetto FEP Puglia Misura 3.5 “Progetti di sperimentazione di piani di gestione nei compartimenti marittimi di Manfredonia, Molfetta, Bari, Brindisi, Gallipoli e Taranto”

2. Soggetto che ha realizzato il sondaggio

SWG spa

3. Soggetto committente

Lega Pesca-Compartimenti marittimi di Manfredonia, Molfetta, Bari, Brindisi, Gallipoli e Taranto

4. Soggetto acquirente

Lega Pesca-Compartimenti marittimi di Manfredonia, Molfetta, Bari, Brindisi, Gallipoli e Taranto

5. Data o periodo in cui è stato realizzato il sondaggio

dal 13 a 20 novembre

6. Mezzo/mezzi di comunicazione di massa sul/sui quale/quali è pubblicato o diffuso il sondaggio *(pubblicato sul quotidiano/periodico cartaceo e/o elettronico, diffuso sull'emittente radiofonica, televisiva o sul sito web)*

Agen Parl – agenzia parlamentare

7. Data di pubblicazione o diffusione

19/12/2013

8. Temi/fenomeni oggetto del sondaggio *(economia, società, attualità, costume, marketing, salute, etica, ambiente etc.)*

comportamenti di acquisto e vendita

9. Popolazione di riferimento

titolari/gestori di locali pubblici per la ristorazione

10. Estensione territoriale del sondaggio

Opzione A) Comuni di rilevazione

ALESSANDRIA
AMALFI
AMELIA
ANAGNI
ARBUS
ARCENE
AUSONIA
BELLARIA IGEA MARINA
BIANCO
BIANDRATE
BORETTO
BOSA
BOVILLE ERNICA
CAMISANO VICENTINO
CAMPOTOSTO
CASATENOVO
CASOLI
CASTEL GANDOLFO
CASTEL SAN GIOVANNI
CASTELVETRO PIACENTINO
CATANIA
CATTOLICA
CAVALLINO
CAVALLINO TREPORTI
CEFALU'
CIVITANOVA MARCHE
COGOLETO
COMACCHIO
CRANDOLA VALSASSINA



CUGLIERI
DERVIO
DOSOLO
DRAPIA
FERMO
FIORANO MODENESE
FIUME VENETO
FOLIGNANO
FRANCAVILLA AL MARE
GARLASCO
GRAFFIGNANA
GROTTAMMARE
GUALTIERI
GUIDIZZOLO
IMPERIA
ISCHITELLA
JESOLO
LA SPEZIA
LAZISE
LECCO
LERICI
LIONI
LIPARI
LODI
MASSA LUBRENSE
MATERA
MILANO
MONDOLFO
MONTAIONE
MONTESILVANO
MORAZZONE
NAPOLI
NOALE
NOTO
ORBETELLO
ORISTANO
OSTUNI
PALMI
PANTELLERIA
PESCARA
PESCOSOLIDO
PIETRA LIGURE
PORTO TOLLE
PORTO TORRES
POZZUOLI
PRATO
RAGUSA



RAPALLO
RAVENNA
RICADI
RICCIONE
ROMA
SAN BENEDETTO DEL TRONTO
SAN FELICE CIRCEO
SANREMO
SARRE
SCILLA
SESTRI LEVANTE
STRESA
TAORMINA
TORINO
TRENTO
TRIESTE
TROPEA
VILLAPIANA
VIVERONE

11. Metodo di campionamento *(inclusa l'indicazione se trattasi di campionamento probabilistico o non probabilistico, del panel e l'eventuale ponderazione)*
campione casuale per quote equidistribuite su macro-area.

12. Rappresentatività del campione inclusa l'indicazione del margine di errore
Tutti i parametri sono uniformati ai più recenti dati forniti dall'ISTAT. Margine d'errore massimo $\pm 10\%$

13. Metodo di raccolta delle informazioni
telefonico con metodo CATI

14. Consistenza numerica del campione di intervistati, numero dei non rispondenti e delle sostituzioni effettuate

Non reperibili (mail senza risposta)	558	50%
Rifiuti e abbandoni	459	41%
Totale interviste effettuate	106	9%

15. Testo integrale di tutte le domande



(testo delle domande e percentuale delle persone che hanno risposto a ciascuna domanda)

Base: 100%

Dom. 4 La sua attivita' e':

- Ristorante
- Albergo/Ristorante
- Pizzeria
- Risto-Pizzeria
- trattoria, osteria
- altro

Base: 100%

Dom. 5 Nel suo locale si servono prodotti ittici ovvero pesce/crostacei/molluschi ?

- pesci di mare
- pesci di acqua dolce (laghi, fiumi)
- crostacei
- molluschi e frutti di mare
- non offriamo pesce

Base: 100%

Dom. 6 Nell'ultimo anno che qualita' di PESCE/CROSTACEI/MOLLUSCI avete inserito nel menu'?

- alice/acciuga
- aragosta
- aringa
- astice
- baccala'
- calamaro
- carpa
- cernia
- coda di rospo/rana pescatrice
- cozza/mitile
- dentice
- gamberi/gamberoni
- gamberi di fiume
- luccio
- merluzzo/nasello
- orata
- ostrica
- pangasio
- pannocchia/cicala
- pesce persico
- pesce spada
- polpo
- rombo
- salmone



- sardine
- scampo
- scorfano
- seppia
- sgombro
- sogliola
- spigola/branzino
- tonno
- triglia
- trota
- vongola
- altro
- non saprei

Base: 0,6%

Dom. 7 quale altro?

Base: 100%

Dom. 8 Sempre nell'ultimo anno che qualita' di PESCE/CROSTACEI/MOLLUSCI sono quelle piu' scelte dai vostri clienti?

- alice/acciuga
- aragosta
- aringa
- astice
- baccala'
- calamaro
- carpa
- cernia
- coda di rospo/rana pescatrice
- cozza/mitile
- dentice
- gamberi/gamberoni
- gamberi di fiume
- luccio
- merluzzo/nasello
- orata
- ostrica
- pangasio
- pannocchia/cicala
- pesce persico
- pesce spada
- polipo
- rombo
- salmone
- sardine
- scampo
- scorfano
- seppia



- sgombro
- sogliola
- spigola/branzino
- tonno
- triglia
- trota
- vongola
- altro
- non saprei

Base: 0,3%

Dom. 9 quale altro?

Base: 100%

es: aguglia, melu' o potassolo, palamita, razza, pesce sciabola, sugarello ecc...)?(se si) sono presenti nel suo menu?

- si', le conosco e le offriamo ai clienti
- si', le conosco ma non le offriamo ai clienti
- no, non le conosco

Base: 24%

Dom. 11 Per quali motivi non sono presenti nel suo menu?

- non le trova dai suoi fornitori
- non gli piacciono/il sapore non e' buono
- hanno troppe spine
- sono difficili da cucinare/non ha buone ricette per prepararli
- costano troppo per quello che valgono
- non ne conosce i valori nutrizionali
- hanno un'immagine troppo 'povera'
- altro
- non saprei

Base: 5%

Dom. 12 Quali altri motivi?

Base: 100%

Dom. 13 Fatto 100 il totale dei prodotti ittici che lei acquista, quanto rientra nella fascia di prezzo...

- 5-15 euro al kg
- 16-30 euro al kg ◇
- 31-50 euro al kg
- oltre 50 euro al kg

◇0 ◇1-10% ◇11-20% ◇21-30% ◇31-40% ◇41-50% ◇51-60%
 ◇61-70% ◇71-80% ◇81-90% ◇91-100% ◇non saprei

Base: 100%

Dom. 14 IL consumo di prodotti ittici della vostra clientela e' costante durante tutto l'anno, o si concentra in alcuni mesi dell'anno? Indichi quali mesi:



- costante durante tutto l'anno
- gennaio
- febbraio
- marzo
- aprile
- maggio
- giugno
- luglio
- agosto
- settembre
- ottobre
- novembre
- dicembre
- non saprei

Base: 100%

Dom. 15 Attraverso che canali acquista i prodotti ittici? Fatto 100 il totale degli acquisti di prodotti ittici, indichi in percentuale quanto ne acquista in ciascun tipo di negozio

- pescheria
- grossista, mercato all'ingrosso

- direttamente dal pescatore
- altro

◇0	◇1-10%	◇11-20%	◇21-30%	◇31-40%	◇41-50%	◇51-60%
	◇61-70%	◇71-80%	◇81-90%	◇91-100%	◇non saprei	

Base: 1%

Dom. 16 quale altro?

Base: 100%

Dom. 17 Approssimativamente indichi quanto spende ALLA SETTIMANA per l'acquisto di prodotti ittici (sommando il pesce fresco, in scatola, surgelato)? INDICHI LA CIFRA IN EURO (ARROTONDANDO SENZA I CENTESIMI) Se i suoi acquisti sono concentrati in un periodo dell'anno, indichi la media di spesa al mese in quel periodo

- fino a euro 50
- euro 51 a 100
- da euro 101 a 200
- da euro 201 a 300
- da euro 301 a 400
- da euro 401 a 500
- da euro 501 a 600
- da euro 601 a 700
- da euro 701 a 800
- da euro 801 a 900
- da euro 901 a 1.000
- da euro 1.000 a 1.500
- da euro 15001 a 2.000



- da euro 2.000 a 3.000
- da euro 3.001 a 4.000
- da euro 4.001 a 5.000
- oltre euro 5.000
- non risponde

Base: 100%

Dom. 18 Lei prevede che nei prossimi 12 mesi, rispetto all'anno passato, la quantità di pesce consumata dai suoi clienti:

- aumenterà
- rimarrà invariata
- diminuirà
- non saprei

Base: 100%

Dom. 19 Lei crede che nei prossimi 12 mesi, rispetto all'anno passato, il costo dei prodotti ittici:

- aumenterà
- rimarrà invariata
- diminuirà
- non saprei

Base: 100%

Dom. 20 il pesce che lei acquista in che percentuale è PROVENIENTE DA PAESI ESTERI?

- 0
- 1-10%
- 11-20%
- 21-30%
- 31-40%
- 41-50%
- 51-60%
- 61-70%
- 71-80%
- 81-90%
- 91-100%
- non saprei

Base: 100%

Dom. 21 il pesce che lei acquista in che percentuale è fresco, in che percentuale è congelato e in che percentuale è surgelato?

- fresco
- scongelato
- surgelato

◇0	◇1-10%	◇11-20%	◇21-30%	◇31-40%	◇41-50%	◇51-60%
	◇61-70%	◇71-80%	◇81-90%	◇91-100%	◇non saprei	

Base: 100%



Dom. 22 il pesce che lei acquista in che percentuale e' PESCATO (NON di allevamento) ?

- 0
- 1-10%
- 11-20%
- 21-30%
- 31-40%
- 41-50%
- 51-60%
- 61-70%
- 71-80%
- 81-90%
- 91-100%
- non saprei

Base: 100%

Dom. 23 Secondo lei e' piu' sicuro il pesce italiano o il pesce importato dall'estero?

- italiano
- importato da paesi esteri
- ambedue
- nessuno dei due
- non saprei

Base: 100%

Dom. 24 Secondo lei e' piu' sicuro il pesce che proviene da allevamenti o il pesce pescato in mare/lago/fiume?

- allevamento
- pescato
- ambedue
- nessuno dei due
- non saprei

Base: 100%

Dom. 25 Nelle informazioni obbligatorie al consumatore di prodotti ittici attualmente figurano: la provenienza dall'Italia o dall'estero, se e' un prodotto fresco o congelato e se e' di pesca o allevamento. Quanto riterrebbe importanti queste altre informazioni?

- data di cattura
- caratteristiche nutrizionali
- momento del congelamento (se pesce congelato e poi scongelato al banco di vendita)

◊1 ◊2 ◊3 ◊4 ◊5 ◊6 ◊7 ◊8 ◊9 ◊10 ◊non saprei

Base: 100%

Dom. 26 Secondo il suo parere il consumo di prodotti ittici in questo momento e':

- in crescita
- costante
- in calo
- non sa



Base: 100%

Dom. 27 Secondo il suo parere la sua clientela attualmente e':

- in crescita
- costante
- in calo
- non sa

Base: 100%

Dom. 28 Mi puo' dire quanti chili di prodotti ittici acquista a settimana per la sua attivita'? (in chili)

- meno di 3 kg
- da 3 a 5 kg
- da 6 a 10 kg
- da 11 a 15 kg
- da 16 a 20 kg
- da 21 a 25 kg
- da 26 a 30 kg
- da 31 a 35 kg
- da 36 a 40 kg
- da 41 a 45 kg
- da 46 a 50 kg
- da 51 a 60 kg
- da 61 a 70 kg
- da 71 a 80 kg
- da 81 a 90 kg
- da 91 a 100 kg
- oltre 100 chili
- non sa

Base: 100%

Dom. 29 Mediamente in un giorno quanti coperti vengono serviti nel suo locale?

- meno di 10
- da 11 a 15
- da 16 a 20
- da 21 a 25
- da 26 a 50
- da 51 a 75
- da 76 a 100
- oltre 100
- non saprei

Base: 100%

Dom. 30 Fatturato annuale:

- meno di 25.000 euro
- da 25.000 a 50.000 euro
- da 50.001 a 100.000 euro
- da 100.001 a 150.000 euro



- da 150.001 a 200.000 euro
- da 200.001 a 250.000 euro
- da 250.001 a 300.000 euro
- da 300.001 a 350.000 euro
- da 350.001 a 400.000 euro
- da 400.001 a 450.000 euro
- da 450.001 a 500.000
- oltre 500.000 euro
- non risponde

Base: 100%

Dom. 31 Rispetto al suo fatturato quanto in percentuale e' realizzato da pietanze a base di prodotti ittici?

- meno di 10%
- da 11% a 20%
- da 21% a 30%
- da 31% a 40%
- da 41% a 50%
- da 51% a 60%
- da 61% a 70%
- da 71% a 80%
- da 81% a 90%
- da 91% a 100%
- non sa/non risponde

Base: 100%

Dom. 32 Eta':

- 18-24 anni
- 25-34 anni
- 35-44 anni
- 45-54 anni
- 55-64 anni
- piu' di 64 anni

Base: 100%

Dom. 33 Sesso:

- maschio
- femmina

Base: 100%

Dom. 34 Ampiezza centro:

- meno di 5.000
- da 5.001 a 10.000
- da 10.001 a 30.000
- da 30.001 a 100.000
- da 100.001 a 250.000
- oltre 250.000



Base: 100%

Dom. 35 Zona:

- nord-ovest
- nord-est
- centro
- sud
- isole

