

Indagine sul mercato di riferimento per le aziende associate ad Assitol/Aibi

Documento completo relativo al sondaggio¹

1 Soggetto che ha realizzato il sondaggio

Format Research Srl.

2 Soggetto committente

Assitol Associazione italiana dell'industria olearia

3 Soggetto acquirente

Assitol Associazione italiana dell'industria olearia

4 Data o periodo in cui è stato realizzato il sondaggio

Dal 05 dicembre 2023 al 08 gennaio 2024.

¹ Documento completo relativo al sondaggio realizzato 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.

5 Mezzo/mezzi di comunicazione di massa sul/sui quale/quali è pubblicato o diffuso il sondaggio²

<https://it.advfn.com>

<https://www.ilsole24ore.com>

<https://www.teleborsa.it>

6 Data di pubblicazione del sondaggio o diffusione

21 gennaio 2024

7 Temi/fenomeni oggetto del sondaggio³

Indagine sul mercato della panificazione, pizzeria e pasticceria (produzione e commercio includendo anche la Grande Distribuzione (GDO) e il settore Ho.re.ca.).

8 Popolazione di riferimento

Imprese del commercio e della produzione di panetteria e pasticceria.

9 Estensione territoriale del sondaggio

Nazionale.

10 Metodo di campionamento⁴

Campione statisticamente rappresentativo.

² Pubblicato su questionario/periodico cartaceo e/o elettronico, diffuso sull'emittente radiofonica, televisiva o sul sito web)

³Economia, società attualità, costume, marketing, salute, etica, ambiente etc.).

⁴ Rappresentatività del campione inclusa l'indicazione se trattasi di campionamento probabilistico o non probabilistico del panel e l'eventuale ponderazione

11 Rappresentatività del campione inclusa l'indicazione del margine di errore

Campione statisticamente rappresentativo delle imprese della panificazione dei pizzaioli, della distribuzione al dettaglio e del settore Ho.re.ca che insistono su tutto il territorio nazionale. Dimensione (1-5 addetti, 6-9 addetti, 10-19 addetti, oltre i 19 addetti), Settore di attività economica (imprese della produzione di pane, pasticcerie, hotel, ristoranti e pizzerie, distribuzione al dettaglio), Area (Nord Ovest, Nord Est, Centro, Sud e Isole).

12 Metodo di raccolta delle informazioni

Interviste telefoniche somministrate con il Sistema Cati (*Computer Assisted Telephone Interview*) / Cawi (*Computer Assisted Web Interview*).

13 Consistenza numerica del campione di intervistati, numero di non rispondenti e delle sostituzioni effettuate

Numerosità campionaria. N. 1.000 casi. Intervallo di confidenza: 0,95. Limiti fiduciari sulle stime: +3,1%. Suddivisi a celle costanti tra i tre settori di interesse.

14 Testo integrale di tutte le domande⁵

1. In quale dei seguenti settori di attività economica opera prevalentemente la Sua impresa?

- Produzione/vendita di pane/pizza artigianale
- Produzione/vendita di pasticceria artigianale
- Produzione/vendita di panetteria industriale e sostitutivi del pane
- Produzione/vendita di pasticceria o biscotteria industriale
- Nessuno dei precedenti -> **ESCE**

TOTALE RISPONDENTI: 100%

36. Secondo la Sua esperienza l'aumento dei costi delle materie prime energetiche e delle bollette che impatto avrà sul settore della panificazione e della produzione di dolci?

- Molto significativo

⁵ Testo delle domande e percentuale delle persone che hanno risposto a ciascuna domanda

- Abbastanza significativo
- Poco significativo
- Per nulla significativo

TOTALE RISPONDENTI: 100%

37. Secondo la Sua esperienza l'aumento dei costi delle materie prime necessarie per la produzione di pane e dolci che impatto avrà sul settore della panificazione e della produzione di dolci?

- Molto significativo
- Abbastanza significativo
- Poco significativo
- Per nulla significativo

TOTALE RISPONDENTI: 100%

38. A Suo avviso quali strategie o soluzioni dovranno essere implementate per limitare l'impatto di questi fenomeni sulla marginalità dell'impresa?

- Non faremo nulla, nonostante i costi siano cresciuti
- Aumenteremo il prezzo dei nostri prodotti
- Cercheremo di utilizzare materie prime e/o fornitori più economici
- Diminuiremo il numero degli addetti
- Altro (*Specificare*)

TOTALE RISPONDENTI: 100%

8. (Solo le imprese che hanno risposto "2" a D1) Nello specifico, quali prodotti tratta la Sua impresa?

- A. Torte
- B. Pasticcini
- C. Biscotteria
- D. Brioche
- E. Dolci da ricorrenza
- F. Altro (*Specificare*)

TOTALE RISPONDENTI: 43%

9. Pensando agli ultimi dieci anni ritiene che I CONSUMI dei prodotti di pasticceria artigianale siano...?

- Aumentati

- Rimasti invariati
- Diminuiti

TOTALE RISPONDENTI: 43%

10. (Solo per coloro che hanno indicato "1" o "3" a D9) Mediamente, in che percentuale?

- Oltre il 25% (Specificare)
- Tra il 15% e il 24%
- Tra il 5% e il 14%
- Fino al 4%
- Fino a -4%
- Tra -5% a -14%
- Tra -15% e -24%
- Oltre -25% (Specificare)

TOTALE RISPONDENTI: 43%

11. Pensando invece ai prossimi dieci anni ritiene che I CONSUMI dei prodotti di pasticceria artigianale ...?

- Aumenteranno
- Resteranno invariati
- Diminuiranno

TOTALE RISPONDENTI: 43%

12. (Solo per coloro che hanno indicato "1" o "3" a D11) Mediamente, in che percentuale?

- Oltre il 25% (Specificare)
- Tra il 15% e il 24%
- Tra il 5% e il 14%
- Fino al 4%
- Fino a -4%
- Tra -5% a -14%
- Tra -15% e -24%
- Oltre -25% (Specificare)

TOTALE RISPONDENTI: 43%

13. Quali potrebbero essere a Suo avviso le tendenze, mode e abitudini predominanti dei consumatori nella scelta dei dolci per gli anni a venire?

- Grammaturre ridotte (*Monoporzioni*)
- Prodotti più sani (*Meno zuccheri e grassi*)
- Attrattività visiva del dolce
- Rivisitazioni di prodotti classici
- Dolci "Senza..." (*Latte, uova, ecc.*)
- Nessuna delle precedenti (*Specificare*)

TOTALE RISPONDENTI: 43%

2. Nello specifico, quali prodotti tratta la Sua impresa?

- A. Pane
- B. Pizza e Focacce
- C. Pasticceria
- D. Altro (*Specificare*)

TOTALE RISPONDENTI: 57%

3. Pensando agli ultimi dieci anni ritiene che I CONSUMI dei prodotti di panetteria artigianale e pizza siano...?

- Aumentati
- Rimasti invariati
- Diminuiti

TOTALE RISPONDENTI: 57%

4. (Solo per coloro che hanno indicato "1" o "3" a D3) Mediamente, in che percentuale?

- Oltre il 25% (*Specificare*)
- Tra il 15% e il 24%
- Tra il 5% e il 14%
- Fino al 4%
- Fino a -4%
- Tra -5% a -14%
- Tra -15% e -24%
- Oltre -25% (*Specificare*)

TOTALE RISPONDENTI: 57%

5. Pensando invece ai prossimi dieci anni ritiene che I CONSUMI dei prodotti di panetteria artigianale e pizza ...?

- Aumenteranno
- Resteranno invariati
- Diminuiranno

TOTALE RISPONDENTI: 57%

6. (Solo per coloro che hanno indicato "1" o "3" a D5) Mediamente, in che percentuale?

- Oltre il 25% (*Specificare*)
- Tra il 15% e il 24%
- Tra il 5% e il 14%
- Fino al 4%
- Fino a -4%
- Tra -5% a -14%
- Tra -15% e -24%
- Oltre -25% (*Specificare*)

TOTALE RISPONDENTI: 57%

7. Quali potrebbero essere a Suo avviso le tendenze, mode e abitudini predominanti dei consumatori nella scelta del pane o pizza per gli anni a venire?

- La digeribilità (*Impasto ben fermentato, non troppo acido, ...*)
- Il gusto (*Inteso come sapore del grano, delle farine e degli ingredienti*)
- Alveatura/Crosta (*Caratteristiche della struttura del pane*)
- Masticabilità
- Lavorazioni salutistiche (*Per intolleranze o diete*)
- Nessuna delle precedenti (*Specificare*)

TOTALE RISPONDENTI: 57%

26. Secondo la Sua esperienza, quali sono i tipi di lievito più utilizzati?

TOTALE RISPONDENTI: 100%

27. Tra i tipi di lievito da Lei indicati, quale verrà utilizzato maggiormente nei prossimi anni? Per quale motivo?

TOTALE RISPONDENTI: 100%

28. Secondo la Sua esperienza, quali sono i tipi di farina più utilizzati?

TOTALE RISPONDENTI: 100%

29. Tra i tipi di farina da Lei indicati, quale verrà utilizzato maggiormente nei prossimi anni? Per quale motivo?

TOTALE RISPONDENTI: 100%

30. Secondo la Sua esperienza, quali sono i tipi di olio più utilizzati?

TOTALE RISPONDENTI: 100%

31. Tra i tipi di olio da Lei indicati, quale verrà utilizzato maggiormente nei prossimi anni? Per quale motivo?

TOTALE RISPONDENTI: 100%

34. Secondo la Sua esperienza, tra margarine, mélange e diversi tipi di burro quali sono i più utilizzati?

TOTALE RISPONDENTI: 100%

35. Tra i tipi di burro o grassi vegetali da Lei indicati, quale verrà utilizzato maggiormente nei prossimi anni? Per quale motivo?

TOTALE RISPONDENTI: 100%