

I PRODOTTI DA ACQUACOLTURA
Studio per lo sviluppo del mercato italiano
Il punto di vista di Consumatori e Operatori Ho.Re.Ca.



Pordenone, 19 Febbraio 2010

OBIETTIVI

Valutare lo **stato attuale di consumi, percezioni e conoscenze** nei confronti del pesce allevato

Individuare gli elementi **per promuoverne il consumo di pesci allevati in Italia**

Valutare le azioni in priorità considerando i **due ambiti chiave del consumo in famiglia e del consumo fuori casa**



I DUE MOMENTI DI CONSUMO



IL PUNTO DI VISTA DEL CONSUMATORE

- Qual è la **percezione** dei consumatori nei confronti del pesce allevato rispetto al pesce pescato per il consumo in famiglia
- Quali gli elementi di **valore** riconosciuti quali le possibili **barriere**



IL PUNTO DI VISTA DI OPERATORI E CLIENTI

- Percezione e utilizzi del pesce di allevamento da parte degli **operatori della ristorazione**
- Esperienze, esigenze e desideri dei **consumatori-clienti** della ristorazione
- **Freni o facilitatori** per la proposta di pesce allevato da parte del ristorante

IL PERCORSO DI RICERCA

I CONSUMI IN CASA: IL PUNTO DI VISTA DEL CONSUMATORE



I CONSUMATORI FASE QUALITATIVA

2 Focus group con psicologo
(Mi e Rm)



I CONSUMATORI FASE QUANTITATIVA

1.006 consumatori, R.A., che
consumano orate, branzini,
trote, anguille, storioni,
ombrine (via web)



IL PUNTO DI VISTA DEGLI OPERATORI PROFESSIONALI

30 colloqui telefonici
condotti da psicologi a chef e
titolari (24 ristoranti, 4
catering, 2 ristorazione
collettiva)



ESIGENZE E DESIDERI DEI CLIENTI DI RISTORANTI DI PESCE

204 clienti di ristoranti di pesce
(via web)

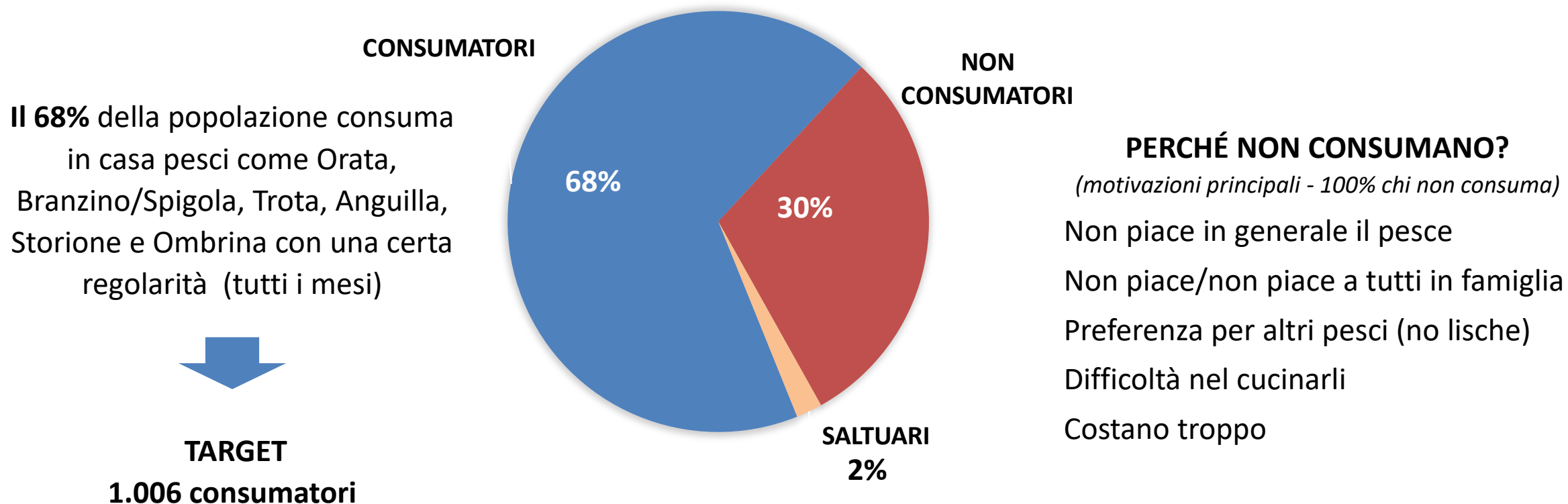


I CONSUMI IN CASA

IL CONSUMO RISPETTO ALLA POPOLAZIONE

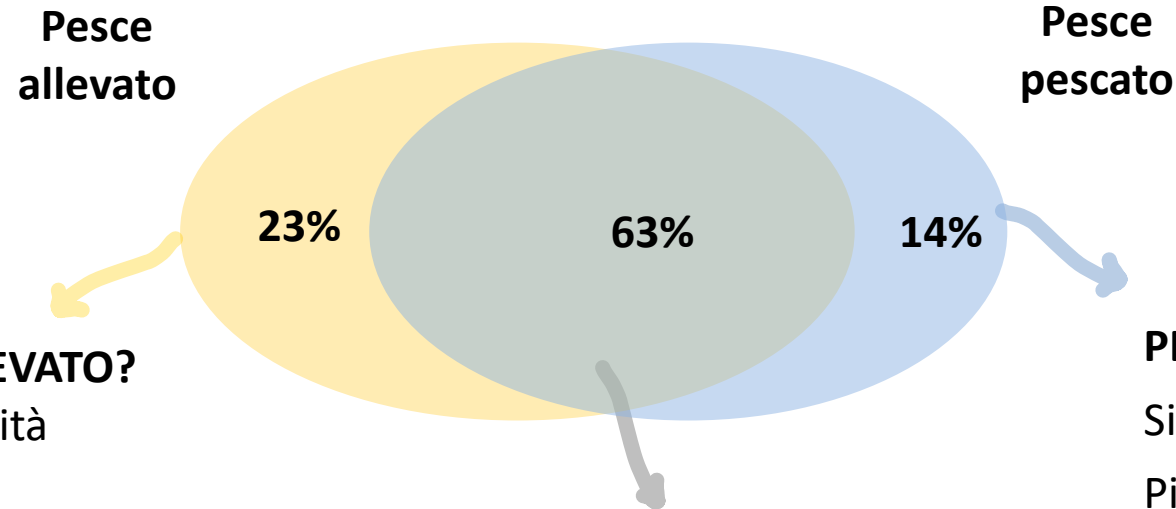
CAMPIONE INIZIALE DI 1480 RESPONSABILI ACQUISTI

30% uomini - 70% donne
rappresentativi per età, geografia e ampiezza dei comuni



ACQUISTO E CONSUMO DI PESCI DI ALLEVAMENTO vs PESCATI

100% = totale consumatori (1006 casi)



PERCHÉ SOLO ALLEVATO?

Si trovano con facilità
(supermercato)

Più **economico**

Più **sicuro, controllato**

PERCHÉ SOLO PESCATO?

Si trovano con facilità (mare, pescheria)

Più **fresco e naturale**

Più **saporito/gustoso**

Più **qualità**

Più **sano e magro**

PERCHÉ ENTRAMBI?

Dipende dalla **disponibilità**

Dipende dalle offerte di **prezzo**

Piacciono entrambi

Ricerca della freschezza/qualità

**Rapporto paritetico: su 10 acquisti
5,1 volte è pesce di allevamento**

Nota: sono indicate riportate solo le percentuali più rilevanti

B3 Parlando di pesci come Orata, Branzino/Spigola, Trota, Anguilla, Storione e Ombrina, negli ultimi 4 mesi, hai acquistato e cucinato in casa pesci pescati, di allevamento o entrambi? E perché?

IL PESCE ALLEVATO

L'associazione più forte è con la sicurezza, legata ai controlli

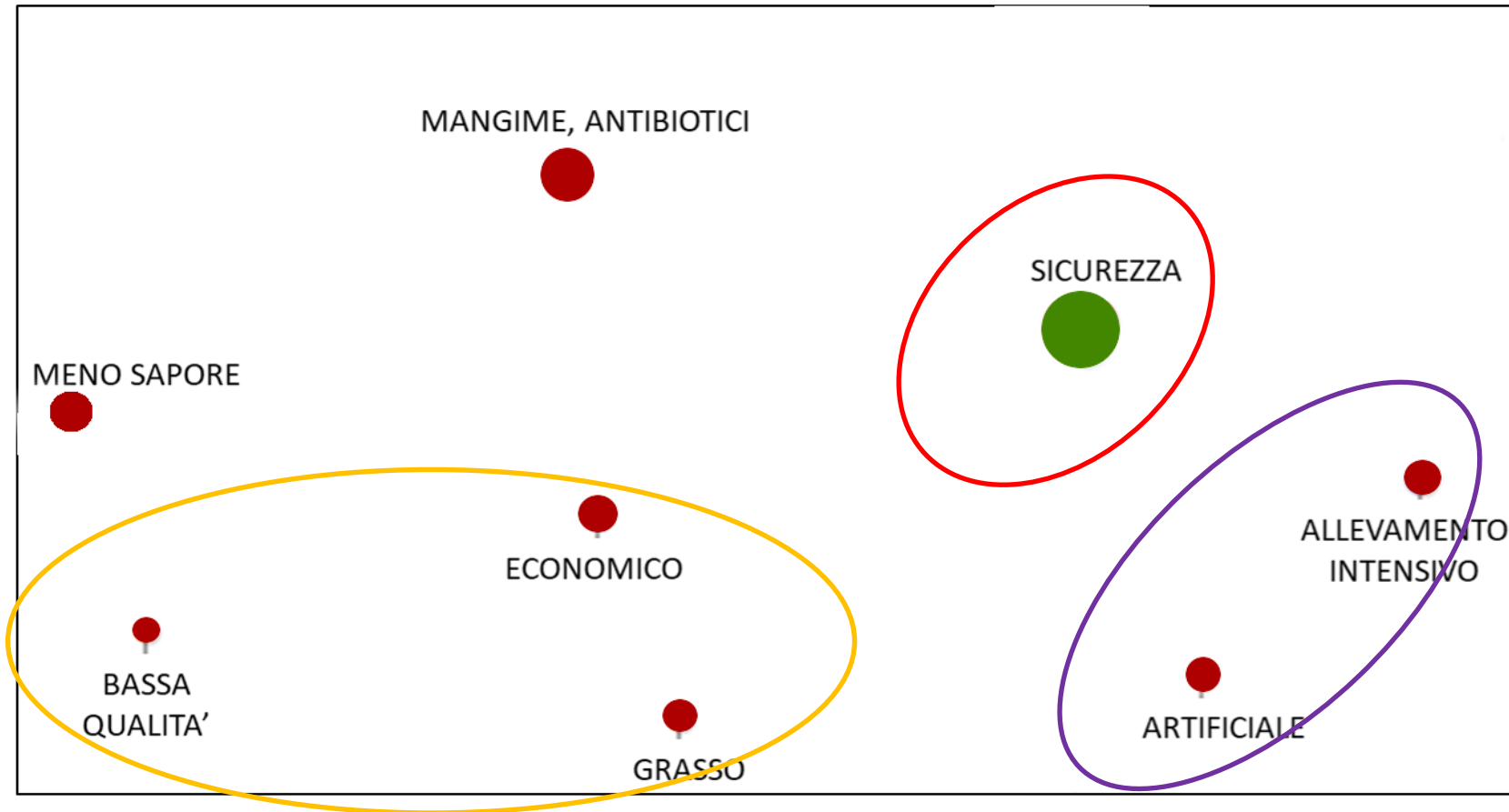
È considerato però un **prodotto artificiale** che utilizza tecniche di **allevamento intensivo, antibiotici e mangimi non naturali**

Più economico del pesce pescato, ma **di minore qualità** e con un **meno sapore**



COSA ASSOCIANO I CONSUMATORI AL PESCE DI ALLEVAMENTO

Base: 1006 consumatori



Sicurezza è il valore positivo e determinante associato al pesce di allevamento.

Gli altri aspetti hanno una valenza negativa.

B4 Se ti dico “Pesce da allevamento”, mi scrivi tutto quello che ti viene in mente?

IL PESCE PESCATO

È associato al mare, alla freschezza e al gusto

È vissuto come naturale

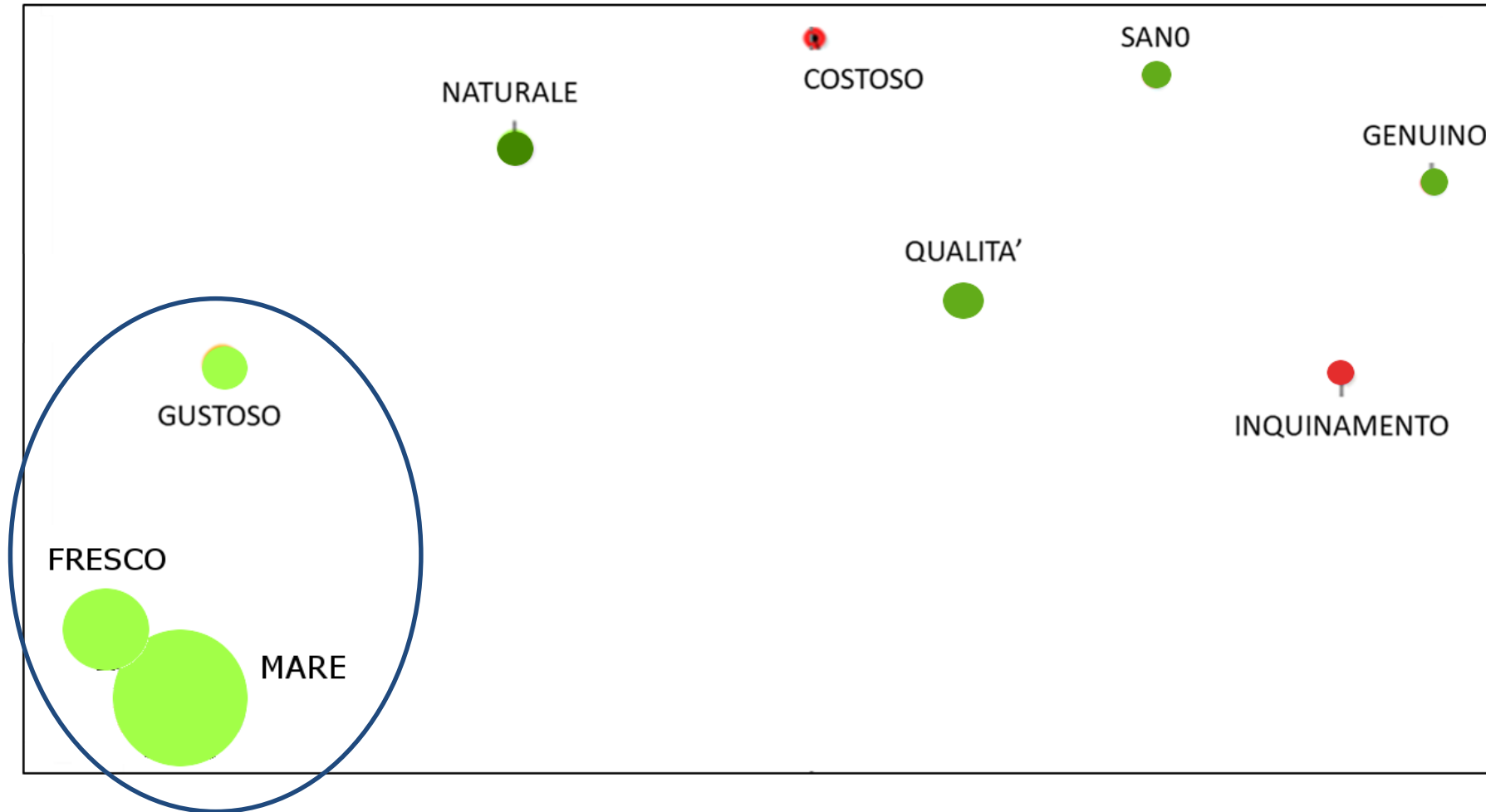
Sano e genuino e di qualità, ma **costoso**

La nota dolente è la preoccupazione per il **crescente inquinamento**



COSA ASSOCIANO I CONSUMATORI AL PESCE PESCATO

Base: 1006 consumatori, totale campione



Il **pesce pescato** è associato alla freschezza e alla bellezza del mare.

L'**inquinamento** ed il **costo** sono le barriere presenti nella mente dei consumatori.

B5 Se ti dico "Pesce pescato" mi scrivi a tutto quello che ti viene in mente?

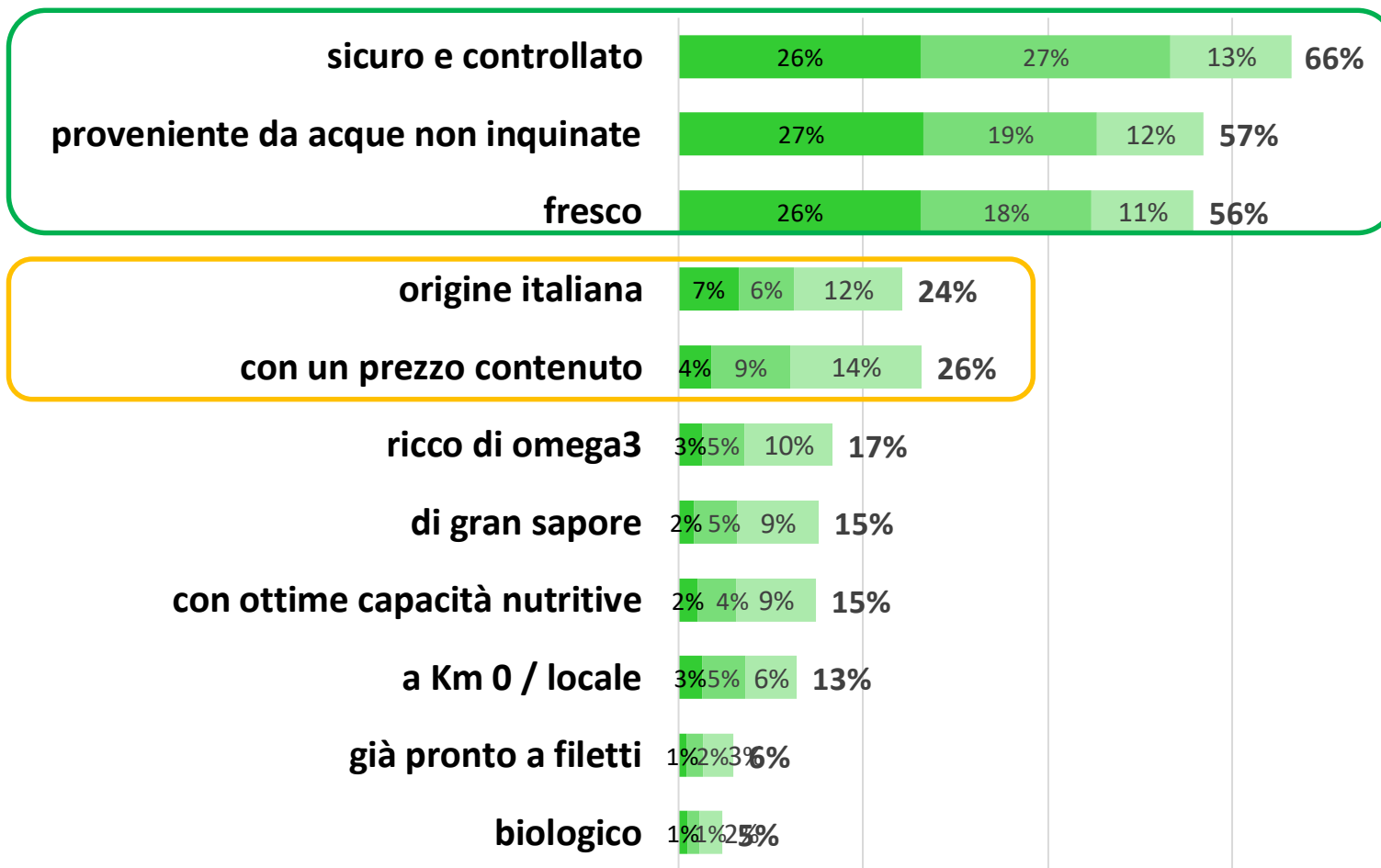


CRITERI DI SCELTA E IMMAGINE

QUALI ASPETTI SONO CRUCIALI AL MOMENTO DELL'ACQUISTO

Base: 1006 consumatori

■ 1° posto ■ 2° posto ■ 3° posto



La **sicurezza**, la **provenienza** e la **freschezza** del prodotto sono gli aspetti a cui si presta maggiore attenzione

A seguire il **prezzo** contenuto e la provenienza italiana (*esigenza di sicurezza!*)

Il sapore è importante, ma a parità di aspettative sul gusto, **vince il pesce che offre più garanzie e col prezzo più vantaggioso**

D4 Pensando alle caratteristiche dei pesci come ..., quanto è importante per te che sia pesce ... (ruotare)

D4.1 Tra tutte queste caratteristiche, per te quali sono le 3 più importanti? (Indicare 1°, 2° e 3°)

IMMAGINE DEL PESCE ALLEVATO VS PESCATO

Base: 1006 consumatori



— Pesci di allevamento

— Pesci pescati

I pesci di allevamento vincono per percezione di sicurezza e prezzo adeguato

I primi due driver di scelta!

I pesci pescati vincono su tutti gli altri fronti ed in particolare sul fronte del gusto, della qualità e delle capacità nutritive

D1 Ora ti propongo una serie di caratteristiche che si adattano ai nostri pesci come

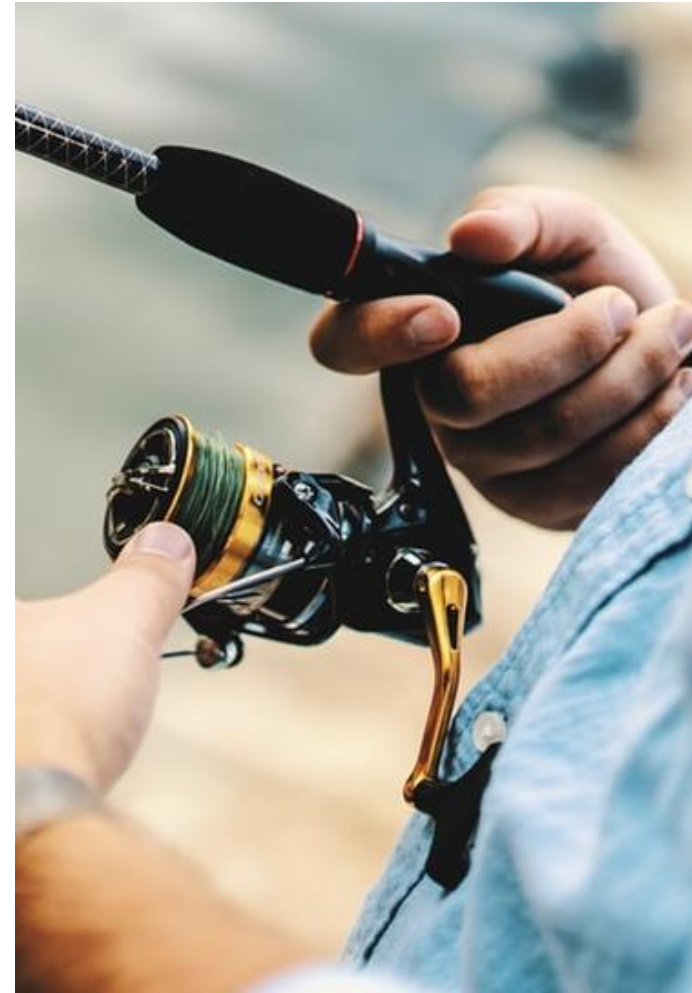
Per ciascuna ti chiedo di dirmi se è più adatto ad un pesce allevato, ad uno pescato, oppure ad entrambi o a nessuno

GAP TRA PESCE ALLEVATO E PESCE PESCATO

I GAP maggiori con il pesce pescato sono legati al **sapore ed alle capacità nutritive**

Il **pesce pescato** è percepito come **più saporito** grazie alla sua alimentazione naturale, **più ricco, con una maggiore presenza di omega3, meno grasso** e quindi più salutare e con maggiori capacità nutritive!

Per poter colmare il gap del pesce di allevamento con il pesce pescato è necessario **agire sulle capacità nutritive** in particolare far percepire, e possibilmente dimostrarlo, che i pesci allevati contengono un alto contenuto di omega3, e che le carni siano sode, compatte, con il giusto contenuto di grassi

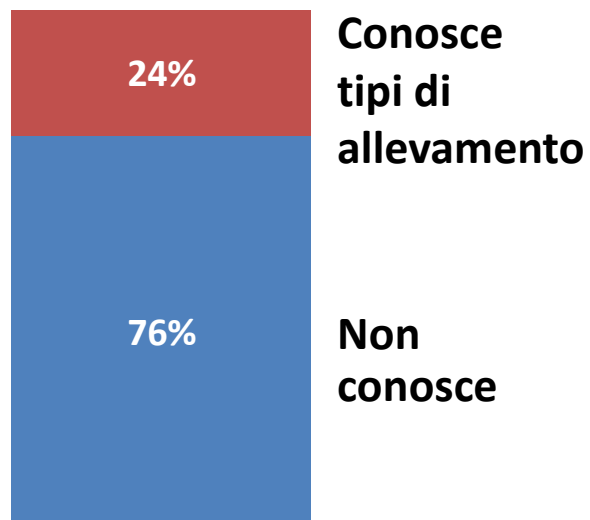




I PESCI D'ALLEVAMENTO CONOSCENZA ATTUALE E ASPETTI SU CUI PUNTARE

CONOSCENZA DEI TIPI DI ALLEVAMENTO

Base: 1006 consumatori



La conoscenza dei tipi di allevamento è limitata

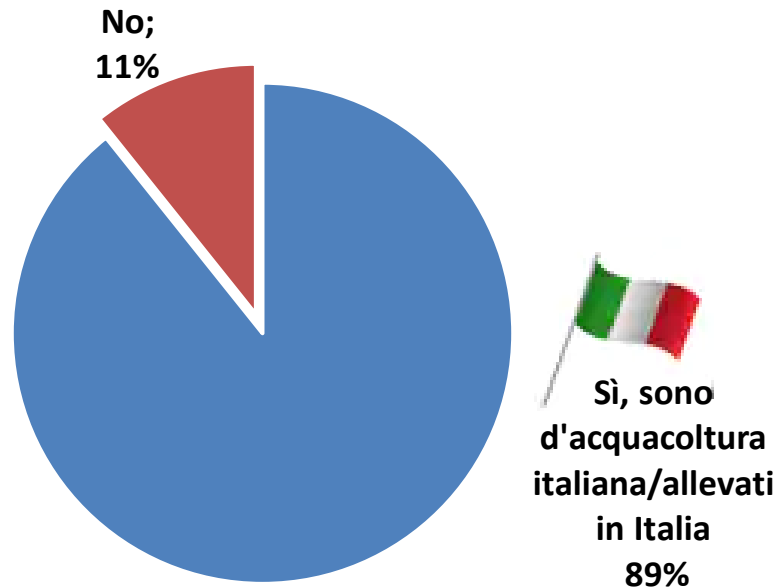
F1 Conosci quali tipi di allevamento ci sono?

*Le percentuali sono calcolate sulla base dei clienti che sono a conoscenza dei tipi di allevamento. Vengono riportate solo le percentuali più rilevanti

© CREA mc srl 2020. Tutti i diritti sono riservati. Documento strettamente confidenziale. Nessuna parte del documento può essere riprodotta o diffusa senza autorizzazione

PROVENIENZA DEL PESCE ALLEVATO

Base: 1006 consumatori



La maggior parte dei consumatori ritiene che il pesce di allevamento che trova in vendita sia di origine italiana

F2 I pesci di allevamento che trovi (come Orata, Branzino/Spigola, Trota) sono da acquacoltura italiana/allevati in Italia?

L'ACQUACOLTURA ITALIANA: SU QUALI ASPETTI PUNTARE?

L'ACQUACOLTURA E' CONTROLLATA

I prodotti dell'acquacoltura italiana sono sani e garantiti grazie ai costanti controlli effettuati sul pesce, durante tutto il ciclo produttivo: dall'uovo al prodotto finito.

L'ACQUACOLTURA E' SEMPRE DISPONIBILE

Trote, orate, spigole, storioni, anguille e tutti gli altri pesci allevati in Italia sono contraddistinti da freschezza e disponibilità quotidiana, arrivano a richiesta dall'impianto d'acquacoltura al consumatore in poche ore.

L'ACQUACOLTURA E' SALUTE

Un consumo regolare di pesce, almeno due volte la settimana, è indispensabile per un'alimentazione sana e corretta, per mantenersi in salute grazie all'apporto di proteine di elevato valore biologico facilmente digeribile e di acidi grassi polinsaturi omega 3.

L'ACQUACOLTURA E' FUTURO

FAO: 9,5 miliardi di popolazione nel 2050.

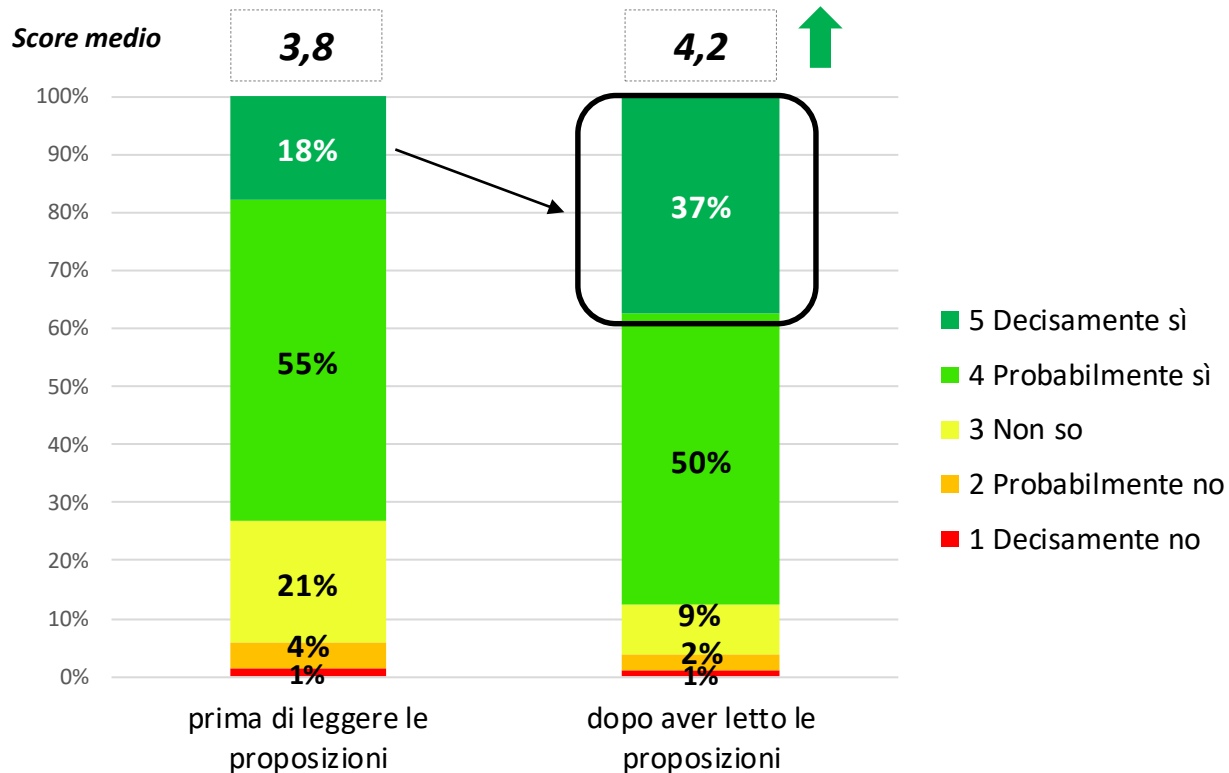
L'acquacoltura rappresenta l'unica risorsa valida per colmare la crescente richiesta di prodotto ittico causa il forte incremento demografico.

L'ACQUACOLTURA E' SOSTENIBILE

L'acquacoltura ha una storia antica: è tradizione della nostra cultura e cucina. Oggi la moderna acquacoltura segue criteri rigorosi per offrire un prodotto sano, buono e sicuro a costo contenuto, utilizzando responsabilmente le risorse naturali.

L'INTENZIONE DI ACQUISTO DEI PESCI ALLEVATI: PRIMA VS DOPO

Base: 1006 consumatori



Dopo aver letto le descrizioni sull'acquacoltura italiana, **l'intenzione di acquisto di pesci allevati aumenta,**

segnale importante che il consumatore è recettivo se gli vengono fornite **maggiori informazioni/garanzie** sull'allevamento

Il risultato vale anche per chi acquista solo pesce pescato!

B7 Hai intenzione di acquistare ... di allevamento la prossima volta che ti capiterà di acquistare questi pesci?

G3 Adesso che hai letto queste informazioni, hai intenzione di acquistare ... di allevamento la prossima volta che ti capiterà di acquistare pesce?

LE CONOSCENZE

La conoscenza dei tipi di allevamento è limitata

E la maggior parte dei consumatori ritiene che il pesce allevato che trova in vendita sia di origine italiana

I consumatori per potersi aumentare la loro fiducia nei confronti del pesce di allevamento, **hanno bisogno di più informazioni e garanzie**

Infatti dopo essere stati stimolati con le informazioni sui prodotti dell'acquacoltura italiana hanno **mostrato maggiore interesse per l'acquisto dei pesci di allevamento**



A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, there is a white plate with a small, garnished dish. To the left, a black woven basket contains bread and a small bowl. Several wine glasses are visible, some containing white wine. The background is softly blurred, showing other tables and a warm, ambient light. The text "IL CONSUMO FUORI CASA: IL PUNTO DI VISTA DEI CLIENTI" is overlaid in the center of the image.

**IL CONSUMO FUORI CASA:
IL PUNTO DI VISTA DEI CLIENTI**

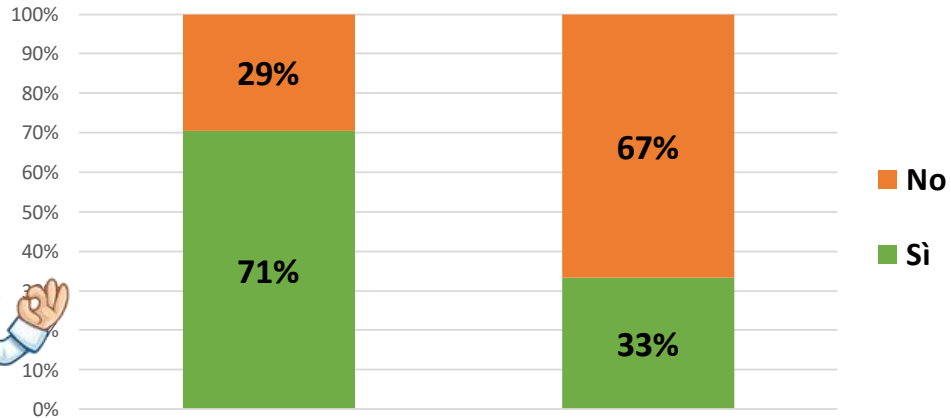
IL PESCE PREFERITO AL RISTORANTE

- Andare al ristorante di pesce è spesso un **momento particolare** (nel 59% dei casi si è in coppia)
- Il desiderio è di mangiare **pesce pescato**: per il 93% dei clienti
- I ristoratori, dimostrando di conoscere i gusti della clientela, tendono a **proporre pesce pescato** più che di allevamento



IN CHE MODO È PROPOSTO IL PESCE PESCATO VS ALLEVATO?

Base: 204 consumatori



Proposto Pescati

100% consumatori a cui è stato proposto pesce pescato

Cosa dicono / fanno?



26% Mostrano il pesce
25% Pescato in giornata/fresco
15% Provenienza locale

Proposto Allevati

100% consumatori a cui è stato proposto pesce allevato



19% Informazioni sulla filiera
12% Mostrano il pesce
12% Garanzia sui controlli

Due approcci diversi per pesce pescato e allevato da parte dei ristoratori, che enfatizzano i benefit specifici:

- **aspetto e 'appena pescato e in zona'** per il pesce pescato
- **informazioni e garanzie** per il pesce allevato

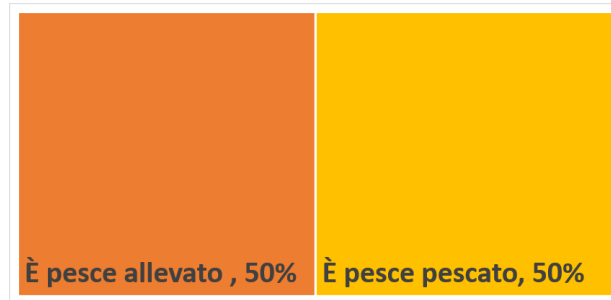
C7.1 Cosa ti dicono/fanno per farti capire che il pesce pescato è fresco e buono? (spontanea)

C8.1 Cosa ti dicono/fanno per farti capire che il pesce allevato è fresco e buono? (spontanea)

COSA PENSA IL CLIENTE QUANDO ORDINA?

Base: 204 consumatori

SU 10 VOLTE SECONDO TE QUANTE È
PESCATO E QUANTE ALLEVATO?



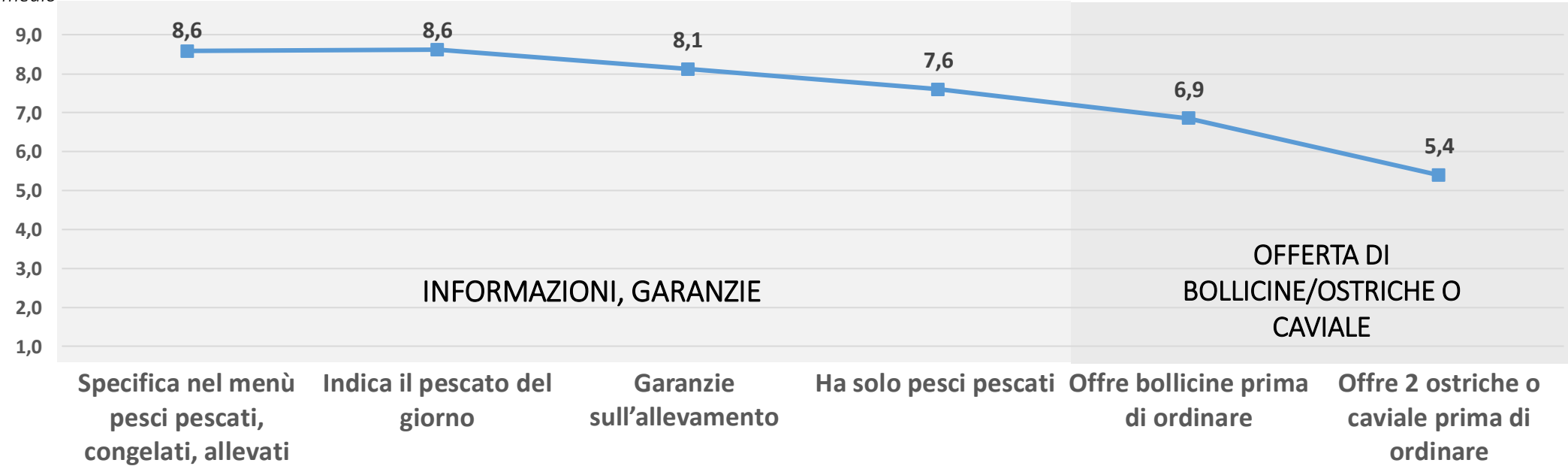
La percezione è che al ristorante i pesci di allevamento e pesci pescati siano nella stessa proporzione

→ È un'area d'ombra se consideriamo la preferenza per il pescato!

IL RISTORANTE IDEALE

Base: 204 consumatori

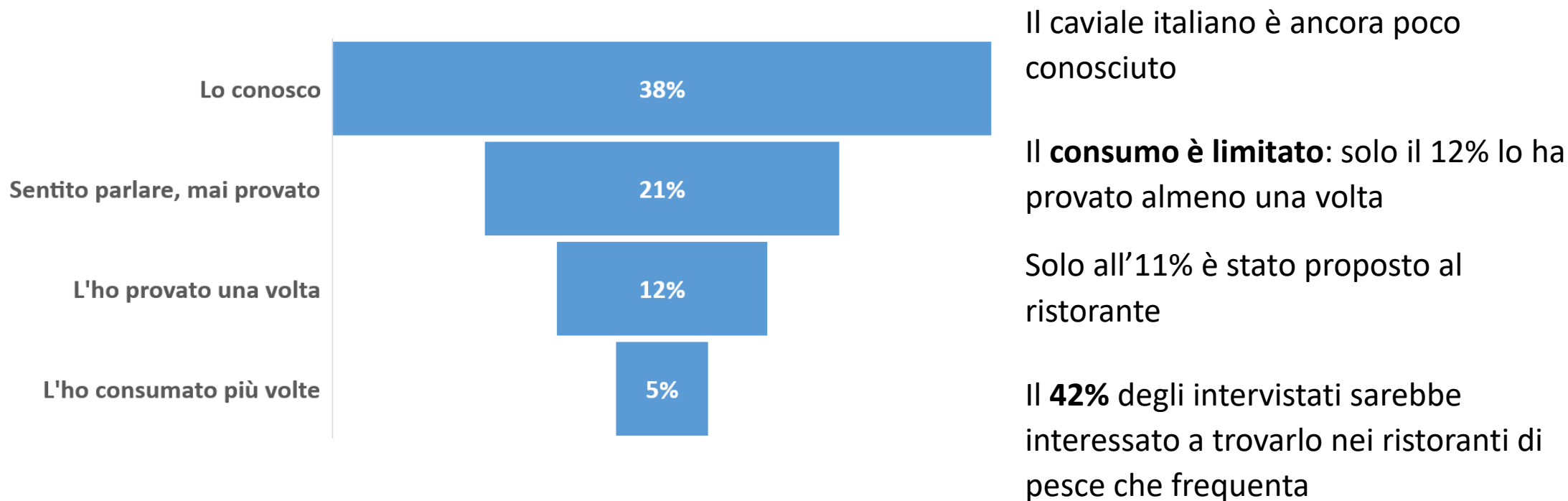
Score medio



I desideri dei clienti sono soprattutto nella direzione di garanzie e trasparenza

IL CAVIALE ITALIANO: QUANTO È CONOSCIUTO?

Base: 204 consumatori



DESIDERIO DI TRASPARENZA

- La percezione è che al ristorante pesci **di allevamento e pescati siano serviti nella stessa proporzione**
- Il ristorante ideale è quello che fornisce **garanzie e trasparenza** sulle **tipologie di pesce offerto sia pescato che di allevamento**
- Per il pesce allevato i consumatori apprezzerebbero informazioni soprattutto sulla **provenienza, modalità dell'allevamento e sull'alimentazione utilizzata**





**IL CONSUMO FUORI CASA:
IL PUNTO DEGLI OPERATORI PROFESSIONALI**

IL RISTORATORE

Ristorante



Consapevole degli **standard elevati** del pesce allevato
Apprezza la **disponibilità costante** (inutile il surgelato)

Il ristoratore è consapevole che il pesce allevato incontra **barriere presso la clientela**: il ristorante viene infatti vissuto dai clienti come un'esperienza in cui **si cerca il massimo della qualità, che però coincide con il pesce pescato**



30

IL CATERING

Catering



Percepisce **di maggiore qualità gli allevamenti italiani**

Nel catering, dove la clientela è interessata al rapporto qualità prezzo, la possibilità di utilizzare pesce allevato di qualità permette di ottenere **buone marginalità**



OPPORTUNITÀ PER IL PESCE ALLEVATO NELLA RISTORAZIONE

Il pesce da allevamento **rappresenta oggi presso gli addetti ai lavori nei ristoranti e nel catering una realtà irrinunciabile**:

- da un lato è aumentato il consumo generale di pesce
- dall'altro i mari stanno esaurendo le proprie risorse ed il solo pescato non riesce a fronteggiare la richiesta crescente di prodotto

Grammatura omogenea, reperibilità costante, controlli, diverse fasce di prezzo sono i PLUS RICONOSCIUTI da parte di chi si occupa di ristorazione



UN'OTTIMA SOLUZIONE ...GIOCATO SULLA DIFENSIVA

- **Il cliente della ristorazione nutre però dubbi e non si sente del tutto rassicurato e si prefigura che metà del pesce che si ritrova nel piatto al ristorante sia di allevamento, quando invece il suo desiderio è di consumare pesce pescato**
- **Oggi le rassicurazioni che gli vengono fornite per il pesce allevato sono tecniche-razionali e non si parla di gusto e capacità nutritive (riservati al pescato)**

Il ruolo del pesce allevato è
più giocato sulla **difensiva**
e non è sufficiente per
generare appeal!



UNA STORIA DA SCRIVERE E RACCONTARE!

- Il canale ristorazione è un **media importante** per il pesce di allevamento
- Si tratta di portare **argomentazioni che, oltre ad essere incentrate su aspetti di sicurezza e garanzia, possano ingenerare e soddisfare aspettative di gusto e valore nutritivo!**
- La proposta di prodotti di eccellenza come ad esempio il **caviale italiano**, può diventare un buon **grimaldello** per far apprezzare i prodotti ittici dell'allevamento italiano e **posizionarli correttamente nel percepito dei consumatori**





Grazie per l'attenzione

CREA
Empower your action