Cibus Lab

Sondaggio sul consumo di salumi

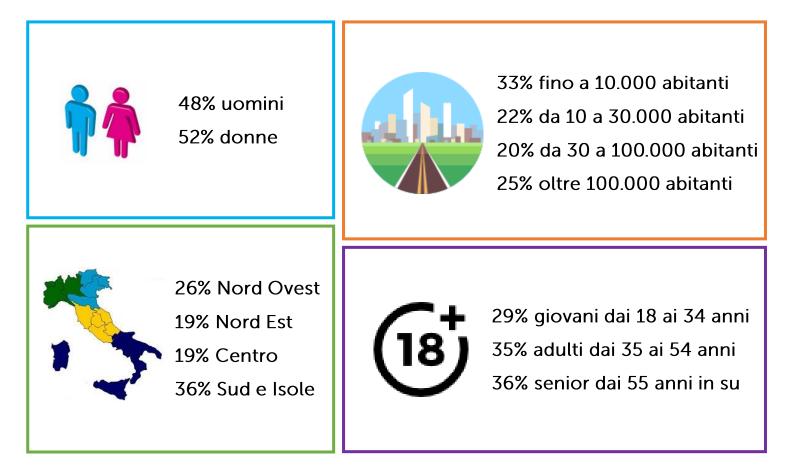




Metodologia

La rilevazione è stata effettuata, con metodologia CATI-CAWI, su un campione rappresentativo di 519 italiani maggiorenni, tra lunedì 14 e mercoledì 16 giugno 2021.

Il campione è rappresentativo dalla popolazione italiana adulta, dai 18 anni in su, con quote proporzionali per genere, fasce d'età, grandi ripartizioni geografiche e ampiezza del comune di residenza.

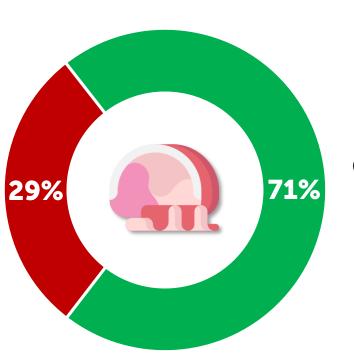




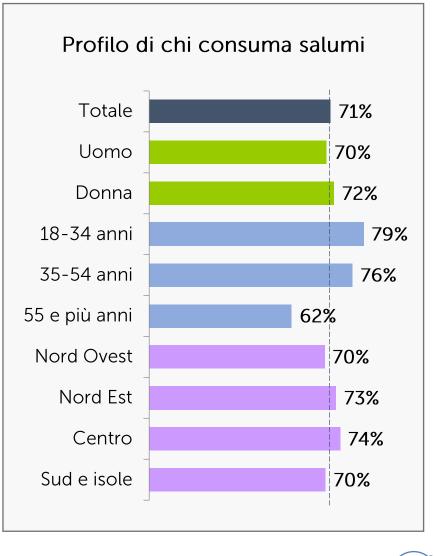
Il consumo di salumi

Lei consuma salumi?

Non consuma salumi



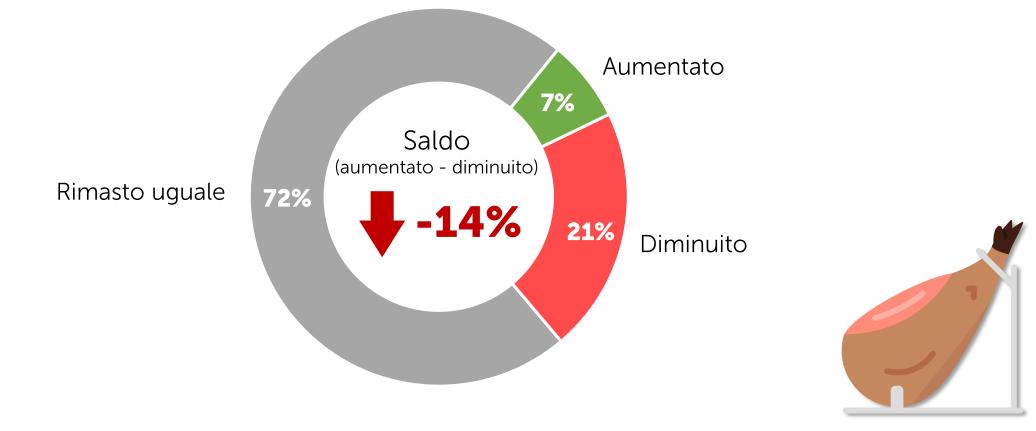
Consuma salumi





Il cambiamento delle abitudini di consumo <u>nell'ultimo anno</u>

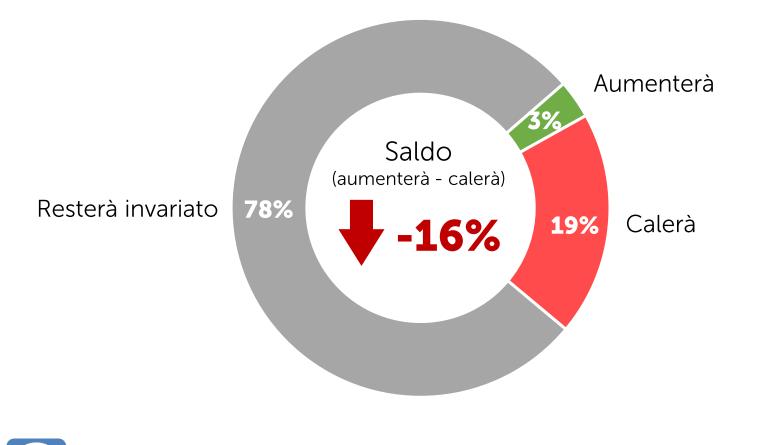
In generale, nell'ultimo anno direbbe di aver aumentato, diminuito o mantenuto invariato il suo consumo di salumi?

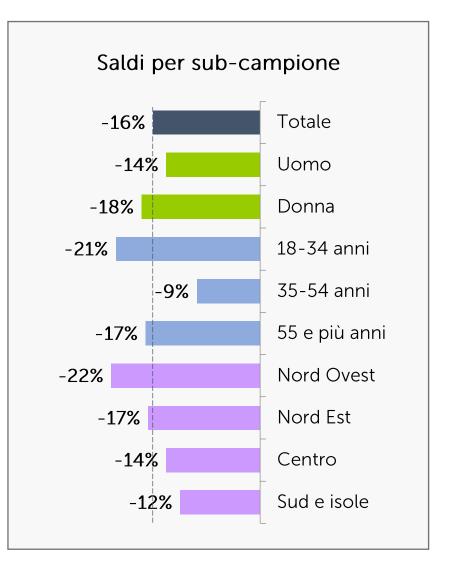




Il consumo <u>futuro</u> di salumi

Pensa che in futuro il suo consumo di salumi aumenterà, calerà o resterà invariato?







I motivi del calo

Perche pensa che ndurra il suo consumo di salumi? (possibili più risposte)		18-34 anni	35-54 anni	Over 54 anni
Per motivi di salute (dieta/intolleranze/allergie alimentari)	33%	27%	28%	42%
Penso che non facciano bene alla salute	29%	27%	11%	46%
Contengono troppi grassi	21%	27%	28%	12%
Preferirò un'alimentazione a basso contenuto di proteine animali/ vegetariana/vegana	19%	9%	33%	12%
Per motivi legati alla sostenibilità ambientale	14%	32%	6%	8%
Per motivi etici legati al benessere animale	11%	23%	2%	8%
Non mi fido di come vengono alimentati gli animali/utilizzo di antibiotici	6%	9%	11%	1%

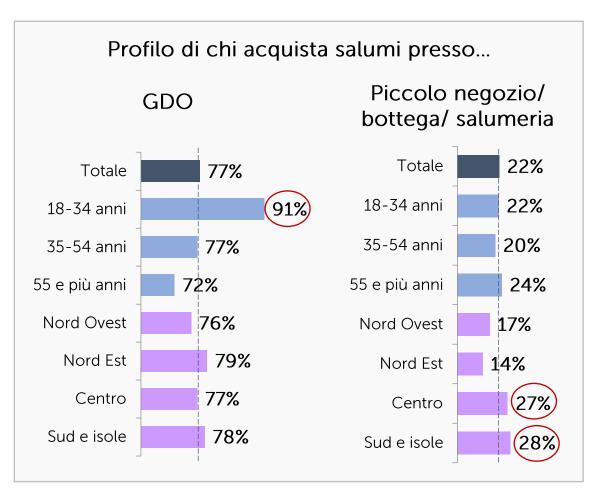
Perché pensa che ridurrà il suo consumo di salumi? (possibili più risposte)



Canali d'acquisto

Dove acquista solitamente i salumi? (possibili più risposte)

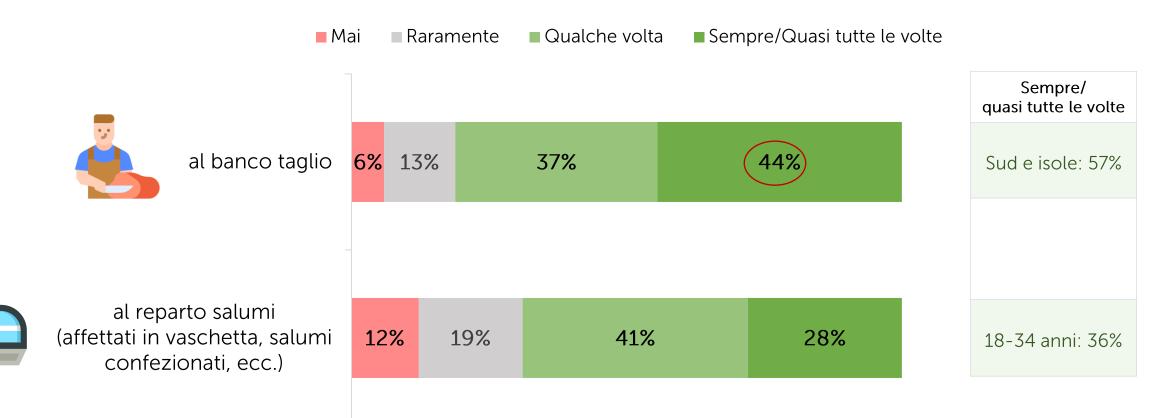






Banco taglio vs reparto salumi confezionati

Generalmente quando acquista salumi al supermercato/all'ipermercato o al discount, quanto spesso le capita di acquistarli...





I driver d'acquisto dei salumi nella GDO

Quali sono i 3 aspetti più importanti che prende in considerazione quando acquista i salumi?

			18-34 anni	35-54 anni	Over 54 anni
Provenienza italiana		45%	35%	51%	48%
L'alta qualità		41%	35%	42%	43%
Prezzo/presenza di promozioni	24%		32%	25%	18%
La marca	17%		23%	19%	11%
Certificazione DOP/IGP	13%		22%	14%	6%
Provenienza da aziende locali	13%		15%	13%	10%
Prodotto biologico	12%		8%	11%	15%
Certificazione di benessere animale	8%		8%	8%	10%
Sostenibilità dell'imballaggio	8%		14%	3%	9%
Assenza di conservanti/nitriti	7%		8%	9%	5%



Le marche più associate ai salumi

Quali sono i primi tre marchi di salumi che le vengono in mente? (domanda aperta)

GALBANI SAN DANIELE PARMACOTTO PROSCIUTTO DI PARMA CITTERIO LEVONI FRATELL BEREI NEGRON FERRARINI







Via Benvenuto Cellini 2/A 20129 Milano t. +39 02 5412 3098



Via di Ripetta 39 00186 Roma t. +39 06 3211 0003



www.istitutopiepoli.it istituto@istitutopiepoli.it P.IVA: 03779980964



Member of



RESEARCH ALLIANCE

Grazie dell'attenzione