

Indagine di mercato: PANETTERIA

Introduzione

Questa ricerca vuole essere di supporto alla comprensione delle abitudini di acquisto in relazione al settore pane/gastronomia/bar della zona di Largo Somalia a Roma, per apportare le dovute azioni di marketing e comunicazione per una strategia vincente.

Di seguito sono descritte le caratteristiche distintive dei maggiori competitors.

La metodologia utilizzata per il processo di ricerca, comprende un sopralluogo per definire e analizzare la concorrenza, e un'indagine di mercato su un campione di 80 persone. Questo ha permesso di effettuare un'analisi dettagliata della domanda e dell'offerta del luogo e di interpretare i dati per pervenire alle conclusioni grazie agli standard e ai criteri di ricerca utilizzati.

Obiettivi della ricerca

- Analizzare la struttura e le caratteristiche dell'offerta e della domanda relativamente alle attività panificio/bar della zona;
- Individuare i punti di debolezza e le criticità del sistema delle attività panificio/bar;
- Fornire le possibili soluzioni e ipotesi di intervento per la valorizzazione dell'attività commerciale per la quale è stata svolta l'indagine.

Location Concorrenza



LE SPECIALITA' DEL FORNO E DELLA TAVOLA

VIA STIMIGLIANO
6/8/10

00199 ROMA (RM)

DISTANZA 500 MT.



SAPORE DI PANE S.N.C.

VIA DI PRISCILLA, 115

00199 Roma (RM)

DISTANZA 650 MT.

LE MAGIE DEL GRANO

Largo Somalia

PANE DOLCI SALUMI

VIA MONTEBUONO, 4

00199 ROMA (RM)

DISTANZA 550 MT.



LE BON BOULANGER

VIA COLLALTO SABINO, 25

00199 ROMA (RM)

DISTANZA 1000 MT.

Concorrenza diretta

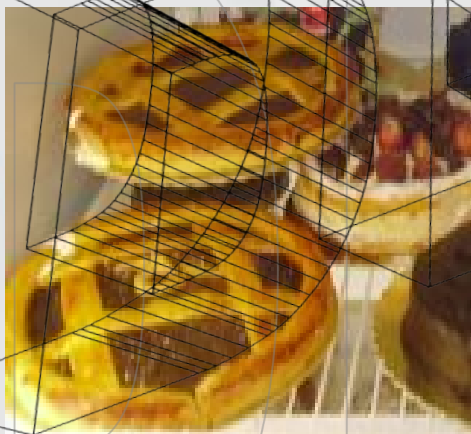
Dei 4 maggiori concorrenti censiti nella zona, quelli più competitivi sono sicuramente **"SAPORE DI PANE"**, a Piazza Vescovio, e **"LE SPECIALITA' DEL FORNO E DELLA TAVOLA"**, in Via Stimigliano. Entrambi, ma in misura maggiore **"LE SPECIALITA' DEL FORNO E DELLA TAVOLA"**, presentano un vasto assortimento di prodotti da forno pasticceria artigianale e gastronomia. Molto ben curata l'esposizione dei prodotti.

"LE SPECIALITA' DEL FORNO E DELLA TAVOLA"



Concorrenza diretta

"LE SPECIALITA' DEL FORNO E DELLA TAVOLA"



PASTIERA NAPOLETANA

PASTICCERIA:
Torte da Forno
Biscotti da Forno
Croissanterie
Pasticceria da Tè
Pasticceria Mignon
Pasticceria alla Mandorla
Torte a Soggetto
Semifreddi



CASATIELLO NAPOLETANO

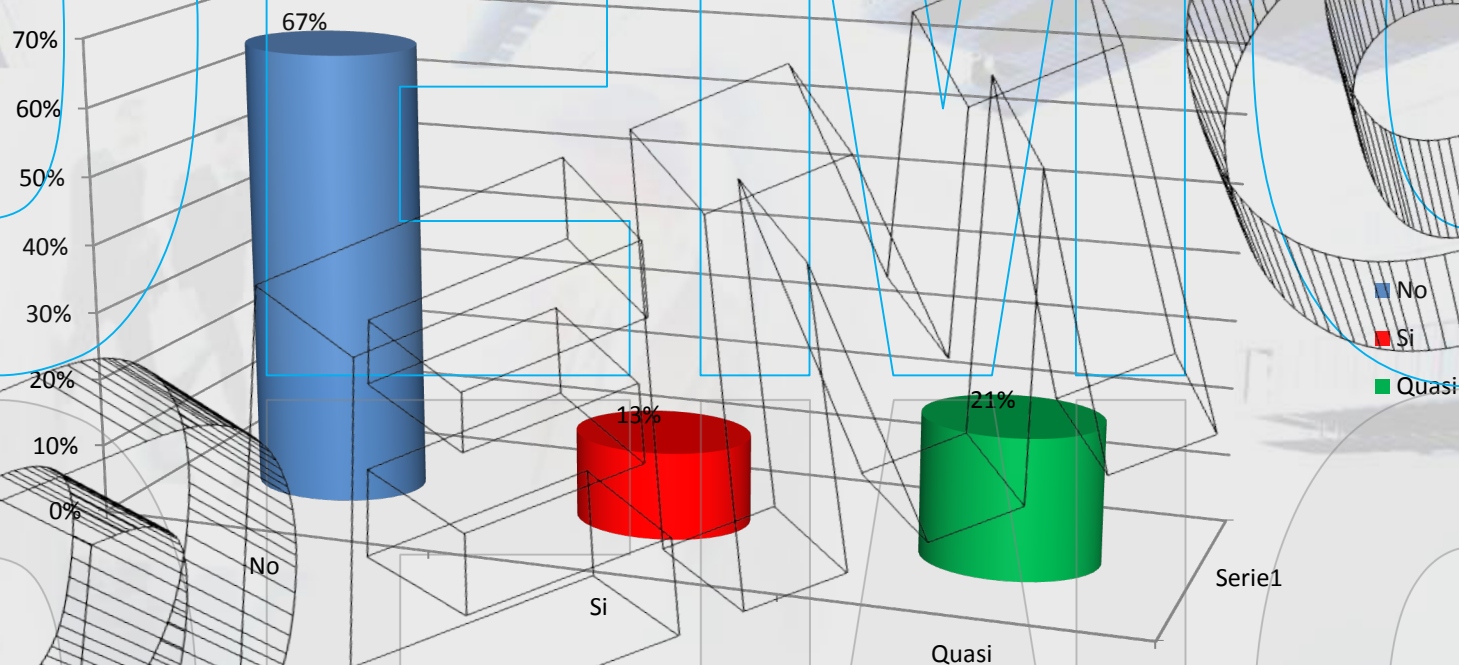
"SAPORE DI PANE"



Il competitor **Sapore di Pane**, accanto ad una produzione giornaliera di pane tradizionale, che comprende pane di grano duro, baguette, bolognese, ferrarese, panini al latte, rosette, ciabatte, pane integrale e cirole anche nel formato mignon, affianca una produzione di pane speciale e dietetico: di segale, pane Panda (fatto con farine bio), al mais, multi cereale, alla soia, azimo, arabo, di farro, di kamut e un buonissimo pane a lievitazione naturale, sia bianco che integrale.

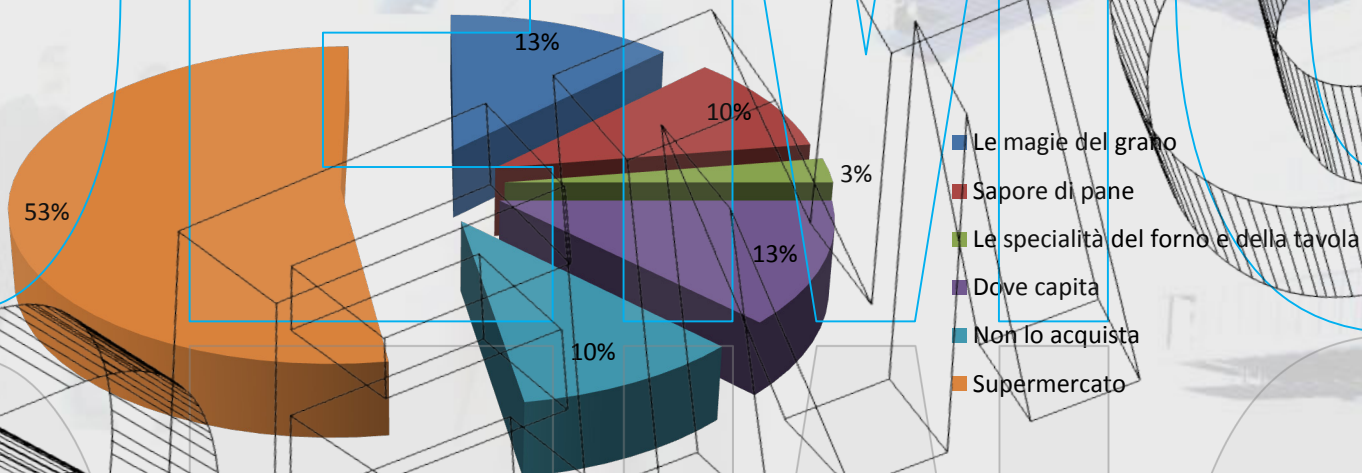
Nel corso del tempo, all'attività di panificazione è stata abbinata anche la vendita di prodotti gastronomici di qualità, come salumi e formaggi di alpeggio, italiani e stranieri, paste artigianali, cioccolato finissimo e caffè di particolare pregio. Una piccola cantina di circa 80 etichette (scelte tra piccole e medie aziende vinicole che mirano ad una produzione di qualità), completa l'offerta di questa panetteria. Il servizio è gentile e simpatico.

Indagine analitica: Compra il pane tutti i giorni?



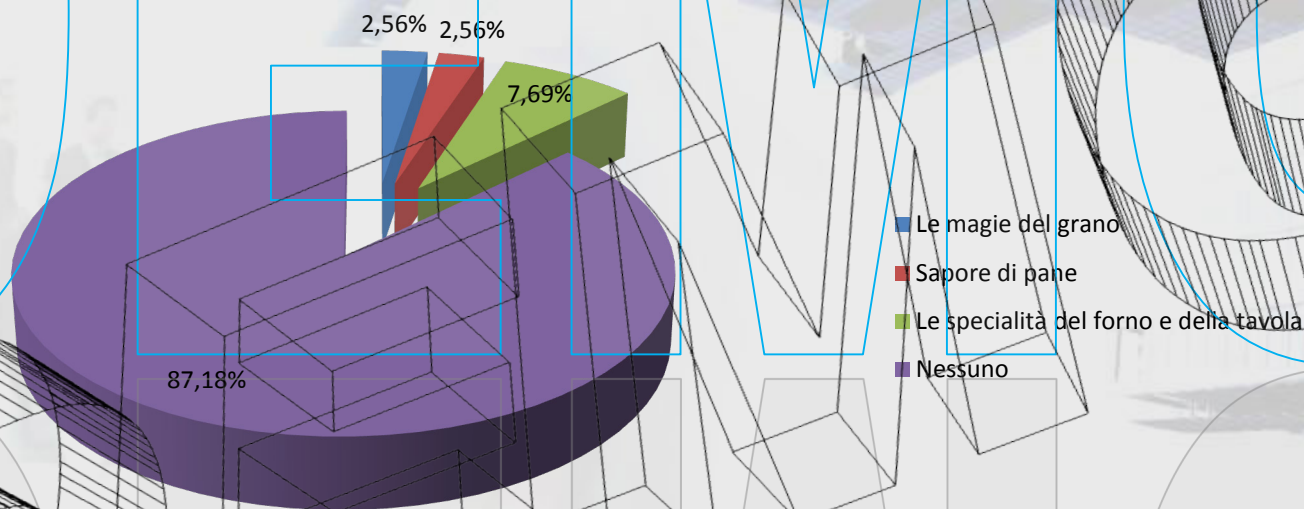
Il grafico evidenzia che soltanto il 13% degli intervistati dice di comprare quotidianamente il pane. Il 67% invece non lo compra tutti i giorni.

Indagine analitica: Dove acquista il pane in zona?



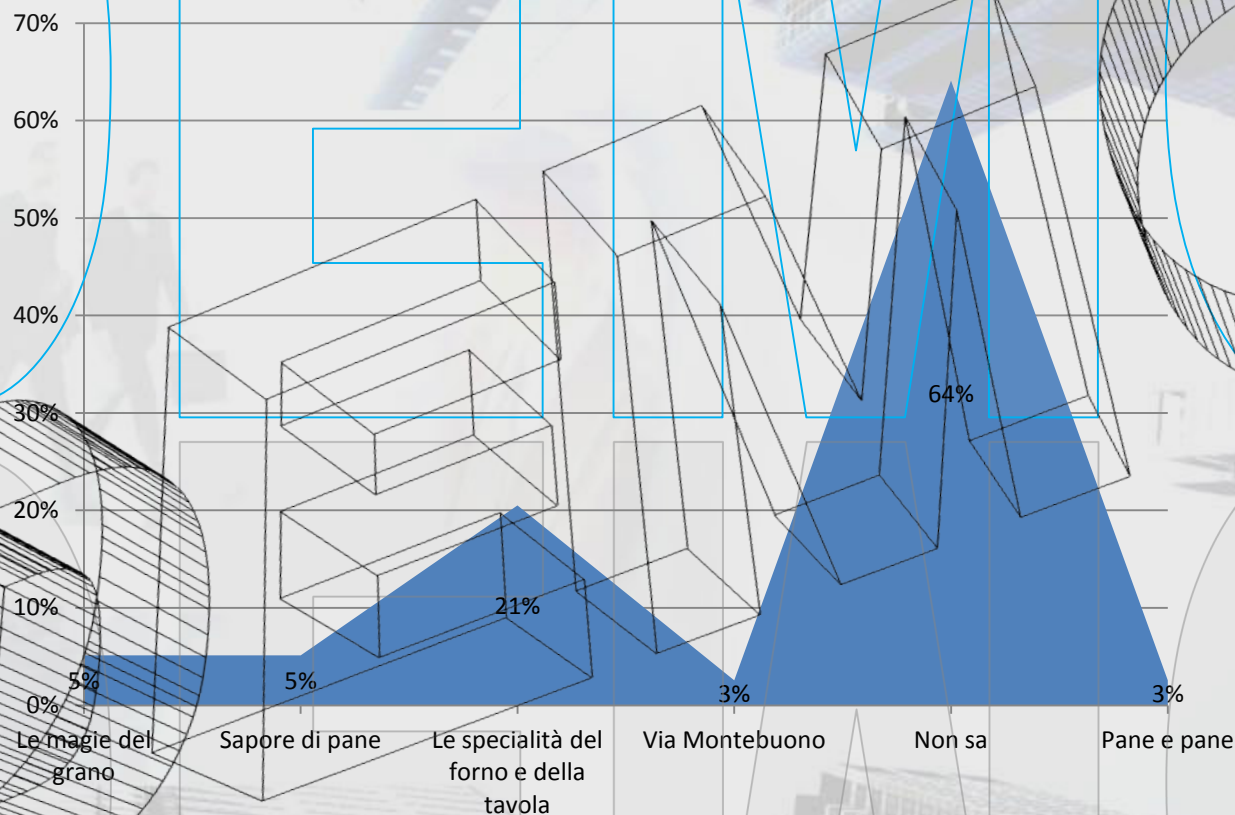
Il grafico esplica che il 53% della gente intervistata afferma di comprare il pane al supermercato, il 13% da **Le Magie del Grano**, il 13% dove capita, Il 10% da **Sapore di Pane**, un altro 10% afferma di non acquistarlo e un 3% da **Le Specialità del forno e della tavola**.

Indagine analitica: Il panificio più economico in zona



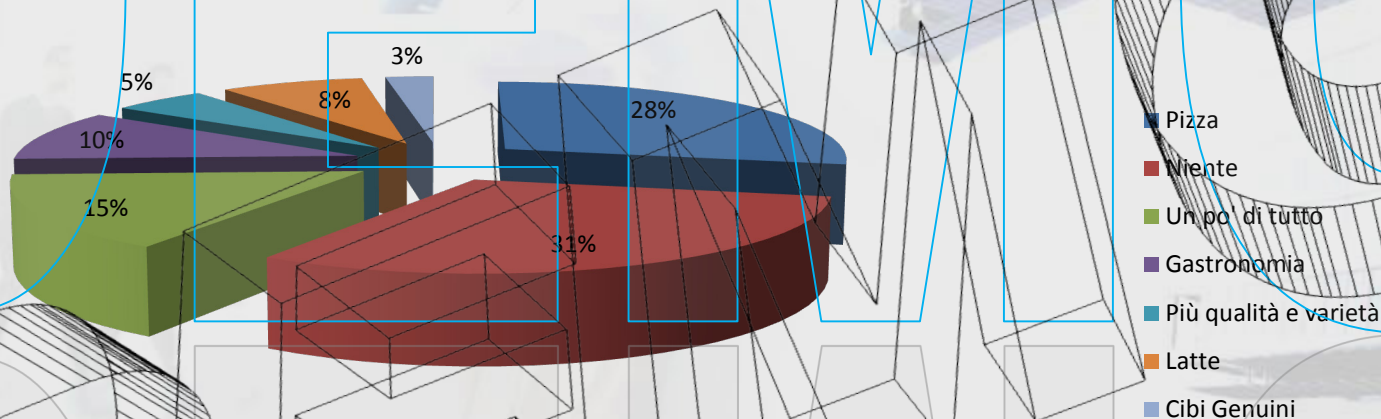
Il grafico esplica come l'87,18% della gente intervistata ritenga che in zona non ci sia un panificio economico; il 7,69% **Le Specialità del forno e della tavola**, il 2,56% **Sapore di Pane** e un altro 2,56% **Le Magie del Grano**.

Indagine analitica: Il panificio più moderno in zona



Il grafico esprime che il 64% degli intervistati non sa se in zona ci sia un panificio moderno; il 21% ritiene lo sia **Le Specialità del forno e della tavola**, il 5% **Le Magie del Grano** e un altro 5% **Sapore di Pane**.

Indagine analitica: Cosa piacerebbe trovare oltre al pane?



Il 31% dice che nel panificio c'è già tutto; il 28% vorrebbe trovarci la pizza; il 15% vorrebbe un po' di tutto.

Indagine analitica: Cosa non ha il panificio vicino casa?

Scelta



5%

Qualità



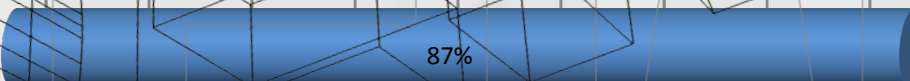
5%

Piccolo Market



3%

Niente



87%

■ Niente

■ Piccolo Market

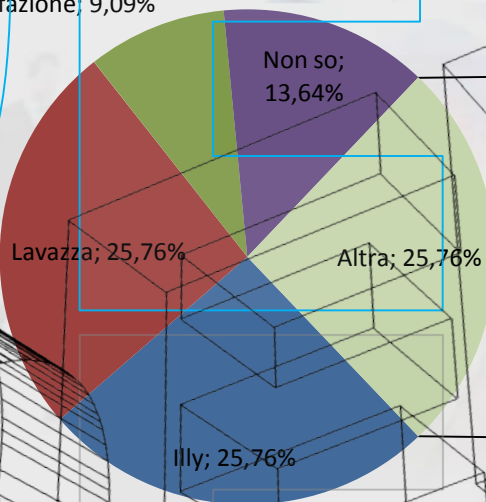
■ Qualità

■ Scelta

L'87% della gente intervistata ritiene che oggi in ogni panificio puoi trovare di tutto.

Indagine analitica: Caffè preferito

Torrefazione; 9,09%



Segafredo ; 1,52%

Palombini; 1,52%

Quarta; 1,52%

Pinci ; 1,52%

Vergnano; 1,52%

Bonini; 1,52%

Hag; 1,52%

Haiti; 1,52%

Kimbo; 7,58%

Nespresso; 6,06%

Come si può notare, a pari merito, la gente gradisce **Illy** e **Lavazza**, con una percentuale del 25,76% ciascuno.

Indagine analitica: Com'è l'offerta tra bar e pane in zona?

Manca un forno tradizionale

Manca un forno che faccia pane cotto a legna

Più che completa

■ Più che completa

■ Manca un forno che faccia pane cotto a legna

■ Manca un forno tradizionale

0% 20% 40% 60% 80% 100%

Il 92% degli intervistati ritiene che l'offerta di Bar e panifici nella zona sia più che completa. Il 5% dice che manca un panificio che faccia pane cotto a legna. Il 3% vorrebbe un panificio tradizionale.

Contatti

Fides Srl

Via Sanizi, 19

Tel. 0746 218517 – Fax 0746 295872

info@brdconsulting.it

www.brdconsulting.it

www.geofranchising.it