

Nota metodologica

Ricerca Value for money

La ricerca ha rilevato:

- ✓ il prezzo medio di acquisto dei prodotti;
- ✓ il costo medio per cucinarli;
- ✓ i tempi-uomo necessari per prepararli (o ordinarli - nel caso del delivery).

Prezzo dei prodotti

La simulazione di acquisto dei prodotti ha consentito di evitare di avere come unico prezzo di acquisto quello effettivamente sostenuto per la preparazione dei prodotti (3 volte, come di seguito indicato).

La simulazione è stata svolta tramite i siti e-commerce di catene della GDO alimentare. L'analisi si è focalizzata su 8 catene (nazionali o multiregionali).

Per ogni prodotto e per ogni catena sono stati rilevati vari prezzi (fino ad 8 per prodotto).

Si sono applicate alcune regole:

- ✓ ignorare le promozioni, se non 'fisse', 'costanti';
- ✓ evitare prodotti outliers (con prezzo o prezzo per unità di peso eccessivamente superiori alla media e al massimo dei prodotti affini, o eccessivamente inferiori per via di 'confezioni risparmio' di grandissima grammatura).

Sono stati rilevate le grammature e il prezzo a confezione; è stato poi calcolato il prezzo per l'unità di peso utile alla ricetta (quindi - nel caso di prodotti preparati a casa - è quasi sempre ipotizzato che una parte del prodotto resti a disposizione della famiglia - ma il prezzo qui considerato è solo quello della quantità di prodotto usata per la preparazione 'equivalente' al surgelato).

Le unità di peso utili alle ricette sono quelle che rendono tali preparazioni domestiche affini ai prodotti concorrenti (surgelato, pizza tramite delivery, etc.).

Prezzo dei prodotti: pizza tramite delivery

Metodologia: si è simulato l'acquisto di due pizze Margherita in 12 città differenti, scegliendo - per ogni città - 9 pizzerie tramite JustEat per un totale di 108 pizzerie con consegna a domicilio.

Le città sono Milano, Verona, Firenze, Roma, Palermo, Napoli, Treviso, Prato, Guidonia Montecelio, Trapani, Piacenza, Caserta.

Le pizzerie sono state scelte come segue:

- ✓ è stato identificato un indirizzo semi-centrale in ogni città;
- ✓ sono state cercate le pizzerie;
- ✓ sono state ignorate quelle in cima alla lista in quanto sponsorizzate;
- ✓ sono state prese in considerazione solo le pizzerie con proposta di Margherita tonda (non piccola, non al taglio/al metro, etc.);
- ✓ sono state ignorate le pizzerie gourmet (il cui prezzo è fuori dagli standard delle altre pizzerie).

Per ogni pizzeria sono stati rilevati:

- ✓ prezzo di due Margherita;
- ✓ costo di consegna;
- ✓ costo di servizio.

Misurazione dei consumi

Ogni preparazione alimentare è stata cucinata 3 volte misurando:

- ✓ tempo-uomo non associato all'utilizzo di fonti di energia;
- ✓ tempo di utilizzo della fonte di energia (gas, elettricità) e sua intensità (fiamma bassa, media, alta - fornello medio o grande, etc.).

Sono stati rilevati i consumi in termini di gas metano e di energia elettrica (per il gas: tramite contatore generale; per l'energia elettrica tramite strumento tra il forno e la presa a muro).

Tariffe

Le tariffe energetiche sono quelle della famiglia media italiana; i dati sono stati elaborati a partire dalle informazioni rese disponibili dall'Agenzia ARERA (Autorità di Regolazione per Energia Reti e Ambiente) e dai principali providers nazionali.

Per l'elettricità si è tenuto conto della componente energia, scegliendo una tariffa a basso valore fisso mensile.

Per il gas si è tenuto conto della componente materia prima e delle altre componenti principali ineludibili.

Il basso valore dei costi energetici

- ✓ perché ad aprile inferiori ai precedenti mesi e - soprattutto - al 2023
- ✓ perché molto bassi rispetto ai costi per i prodotti o le materie prime

fa sì che eventuali scelte differenti non possano cambiare il senso dell'analisi proposta.

Spreco alimentare

Come noto, non è facile misurare lo spreco alimentare medio nelle attività del consumatore (conservazione, preparazione, consumo).

La stima utilizzata è dell'8% come emerge da reports degli ultimi due anni di alcuni Istituti e Università che, lavorando per le Istituzioni/i Ministeri, hanno svolto ricerche ad hoc.

Per i prodotti in oggetto lo spreco alimentare può essere dovuto a:

- ✓ acquisto di materia prima in parte deperita (o di qualità scarsa) o che deperisce prima della preparazione dell'alimento;
- ✓ spreco nella fase di preparazione;
- ✓ mancato utilizzo del prodotto nella sua interezza (ad esempio: residuo di salsa di pomodoro o di fette di mozzarella, acquisto di una confezione di 'fresco' utilizzato per la preparazione alimentare ma poi non 'finito' per una preparazione alimentare successiva).

Valori economici corrispondenti del tempo-uomo

Il tempo impiegato in cucina è stato convertito in un valore economico.

Questo approccio - che si applicherebbe perfettamente nel caso HoReCa - necessita della scelta del parametro “valore orario”.

Si è scelto un valore basso corrispondente alla ben nota proposta di “salario minimo” di 9 € lordi all’ora, corrispondenti a meno di 7 € all’ora di lordo (aliquota base: 23%).

Come noto, in Italia una parte dei lavoratori ha un salario netto effettivo inferiore (ma la maggioranza lo ha superiore e la media è superiore: si è scelto di usare un valore ‘basso’ - anche se non minimo - e non un valore ‘medio’). Va, inoltre, ricordato che una parte della popolazione non ha reddito da lavoro (studenti, casalinghi, pensionati, disoccupati): non per questo il loro tempo non ha un valore economico corrispondente (tutte le attività svolte personalmente hanno una ricaduta diretta o indiretta sul bilancio familiare e se non fossero svolte avrebbero un corrispondente costo esterno).