



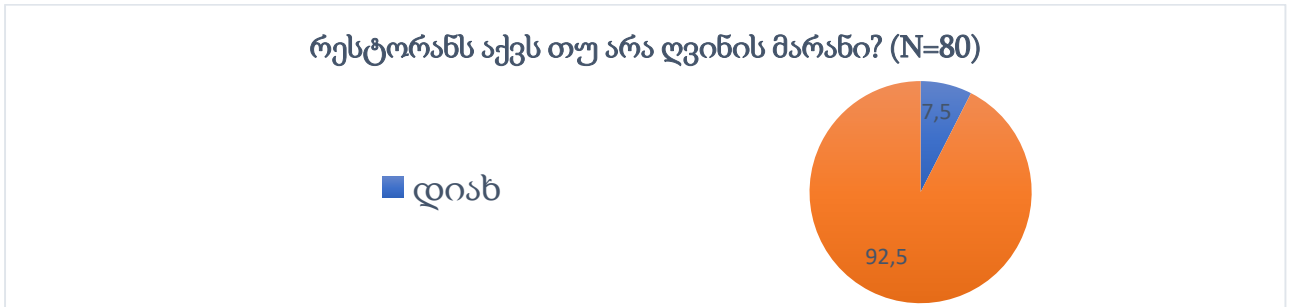
მარნეზის მომსახურების ხარისხის კვლევა

დეკემბერი, 2019

## მარნის მომსახურების შეფასება

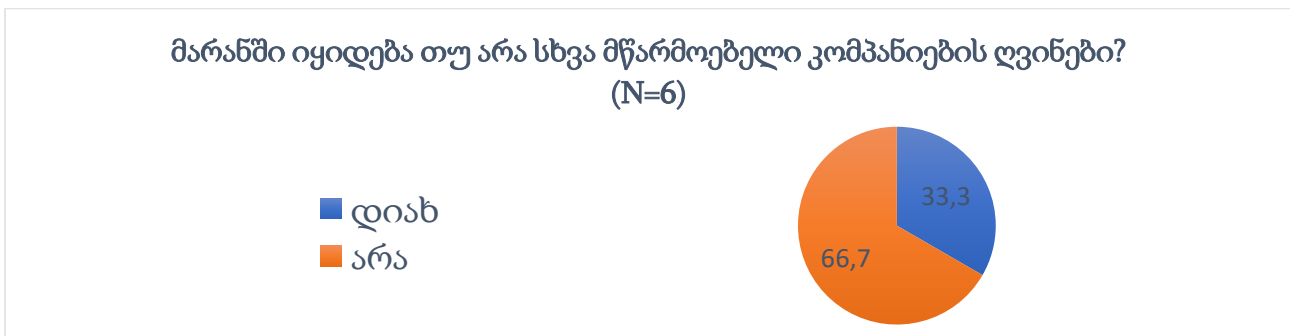
კვლევაში მონაწილე კვების ობიექტების უმრავლესობას (92.5%) ღვინის მარანი არ აქვს (იხ. დიაგრამა #22). ყველა ობიექტში, სადაც ღვინის მარანია, საკუთრივ მეპატრონის მიერ წარმოებული ღვინო იყიდება. 2018 წელს კი, კვლევაში მონაწილე კვების ობიექტების 91.5%-ს ღვინის მარანი არ ჰქონდა.

### დიაგრამა #22



მარნების 66.7%-ში სხვა მწარმოებელი კომპანიების ღვინოები არ იყიდება. დანარჩენ 33.3%-ში კი მსგავსი ღვინოები წარმოდგენილია (იხ. დიაგრამა #23). წინა წლის მონაცემების მიხედვით, მარნების 86%-ში სხვა მწარმოებელი კომპანიების ღვინო არ იყიდება.

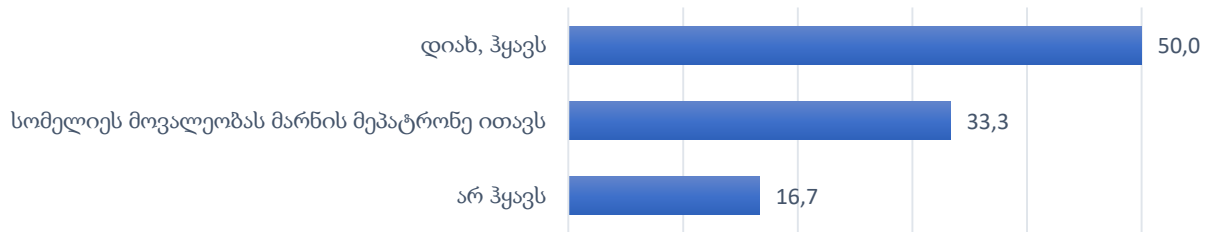
### დიაგრამა #23



როგორც აღმოჩნდა, მარნების 50%-ს სომელიე (ღვინის სპეციალისტი) ჰყავს, ხოლო 33.3%-ის შემთხვევაში ამ ფუნქციას თავად მარნის მეპატრონე ასრულებს (იხ. დიაგრამა #24). 2018 წელს დაფიქსირებული მონაცემების მიხედვით, მარნების 43%-ს სომელის ჰყავს, ხოლო 28%-ის შემთხვევაში მეპატრონეა ასრულებდა სომელიეს ფუნქციებს.

### დიაგრამა #25

### მარანს ჰყავს თუ არა სომელიე(ღვინის სპეციალისტი)? (N=80)



გარდა ამისა, მნიშვნელოვანია მოცემული მარნების სომელიესა თუ სომელიეს მოვალეობის შემსრულებლის უნარების სხვადასხვა პარამეტრის მიხედვით შეფასება (5-ქულიანი კალა, რომელზეც 1 „ძალზე უარყოფით“ შეფასება, ხოლო 5 – „ძალზე დადებით“).

მაღალალკოჰოლური სასმელების ზოგადი ტექნოლოგიების ცოდნა მარნების 80%-ის შემთხვევაში ძალზე დადებითად შეფასდა, ხოლო დანარჩენი 20% ძირითადად დადებითი შეფასების კატეგორიაში მოხვდა (იხ. დიაგრამა #25). 2018 წლის მონაცემები: 28.6%-ის შემთხვევაში - ძალზე დადებითად, 28.6%-ში - ძირითადად დადებითად.

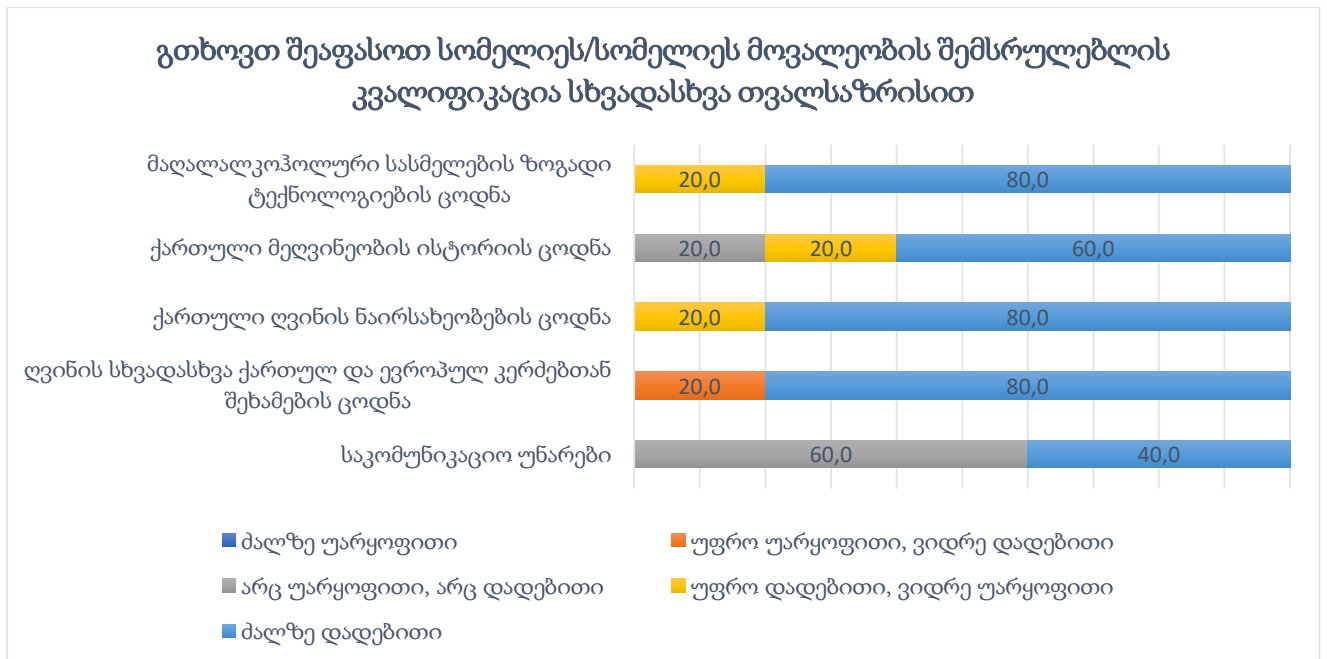
რაც შეეხება სომელიეს/სომელიეს მოვალეობის შემსრულებლის კომპეტენციის ხარისხს ქართული ღვინის ისტორიის ცოდნაში, 60%-ის შემთხვევაში ძალზე დადებითად აფასებენ, 20%-ის შემთხვევაში - ძირითადად დადებითად და ასევე 20% დაფიქსირდა „არც დადებითად და არც უარყოფითად“ კატეგორიაში (იხ. დიაგრამა #25). 2018 წელს მარნების 28.6%-ის შემთხვევაში სომელიეების კომპეტენციის ხარისხი ძლიერ დადებითად შეფასდა.

ქართული ღვინის ნაირსახეობების ცოდნა ყველა ობიექტის შემთხვევაში დადებითად შეფასდა. შიდა კატეგორიები კი პროცენტულად შემდეგნაირად გადანაწილდა: ძალზე დადებით - 80%, უფრო დადებითი, ვიდრე უარყოფითი - 20% (იხ. დიაგრამა #25).

ღვინის სხვადასხვა ქართულ და ევროპულ კერძებთან შეხამების ცოდნის კრიტერიუმის შეფასების მაჩვენებლები დადებით და უარყოფით კატეგორიებში გადანაწილდა - 80%-ის შემთხვევაში ძალზე დადებითად შეფასდა, ხოლო 20%-ის შემთხვევაში - უფრო უარყოფითად, ვიდრე დადებითად (იხ. დიაგრამა #25). 2018 წლის მონაცემები: 28,6% - ძალზე დადებითად, 28,6% - არც დადებითად, არც უარყოფითად, 14,3% - ძალზე უარყოფითად.

სომელიის/სომელიეს მოვალეობის შემსრულებლის შეფასების მნიშვნელოვან კრიტერიუმად განისაზღვრა საკომუნიკაციო უნარები. როგორც აღმოჩნდა 60%-ის შემთხვევაში ნეიტრალური პოზიცია დაფიქსირდა, ხოლო 40% - ძალზე დადებით კატეგორიაში მოექცა (იხ. დიაგრამა #25).

**დიაგრამა #25**



კვლევის ფარგლებში მნიშვნელოვნად განისაზღვრა იმის შეფასება აძლევს თუ არა მარანი სტუმრებს ღვინის დაგემოვნების შესაძლებლობას. როგორც აღმოჩნდა, აბსოლუტურად ყველა მარანი (100%) კლიენტებს ამ სერვისს სთავაზობს. 2018 წლის კვლევის მონაცემების მიხედვით, მარნების მხოლოდ 71.4% აძლევდა სტუმარს ღვინის დაგემოვნების შესაძლებლობას.

ხოლო თავად დეგუსტაცია, უმრავლეს შემთხვევაში (83.3%) ფასიანია, შესაბამისად, 16.7%-ში - უფასო (იხ. დიაგრამა #26). წინა წელს შემდეგი სახის შედეგი დაფიქსირდა: მარნების 57,1%-ში ზოგიერთი ღვინის დეგუსტაცია ფასიანი იყო, ზოგიერთი ღვინის - უფასო; 28,6%-ის შემთხვევაში - სრულად უფასო; 14,3%-ის შემთხვევაში - ფასიანი.

**დიაგრამა #26**

