

Karpie: co myślą o nich konsumenci i co z tego wynika

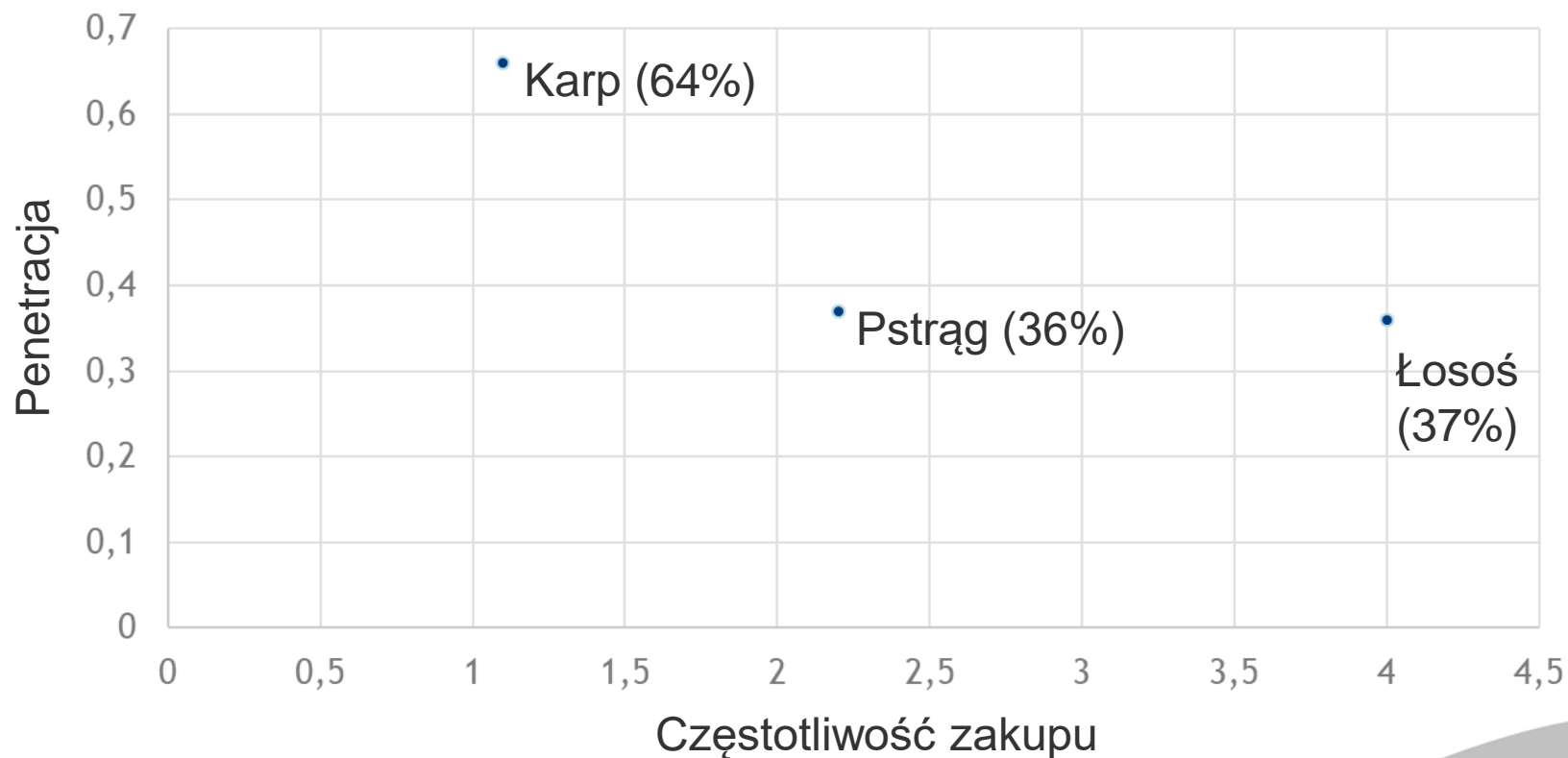
Tomasz Kulikowski, Olga Szulecka



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



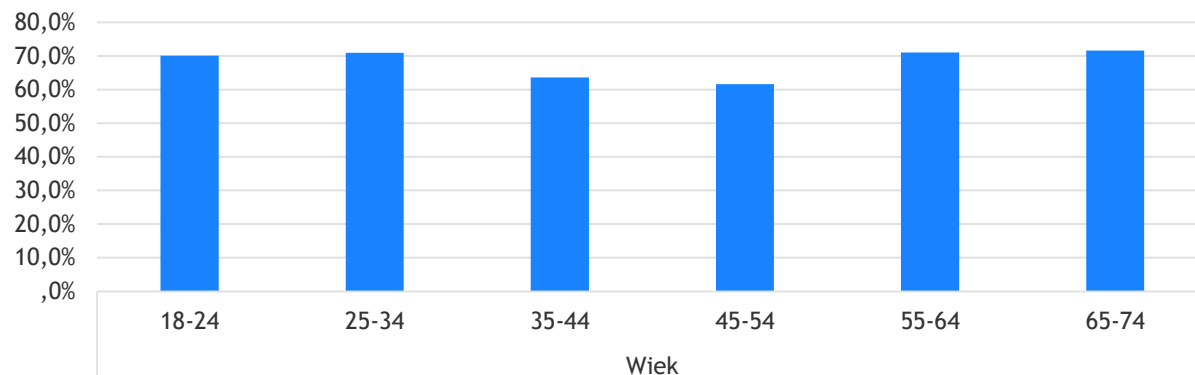
Penetracja ver częstotliwość zakupu



Źródło: Opracowano na podstawie: Polski Karp, 2021; MPR, 2021; Europanel, 2019

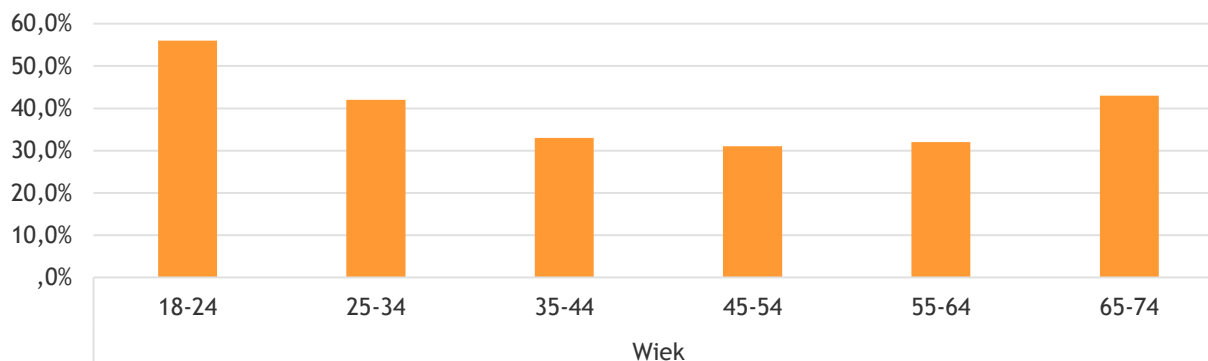
Penetracja rynku a wiek decydenta zakupowego

karp na Święta



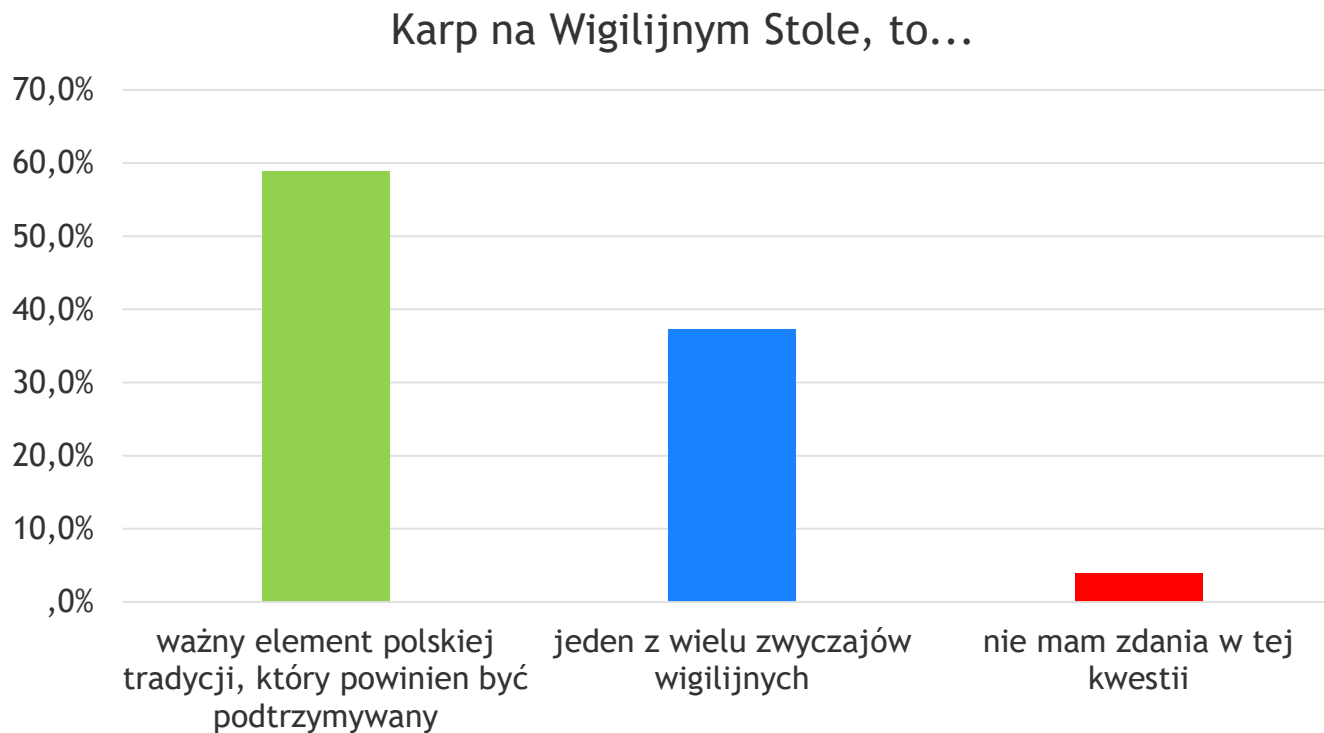
Źródło: Polski Karp 2021

łososie



Źródło: MPR, 2021

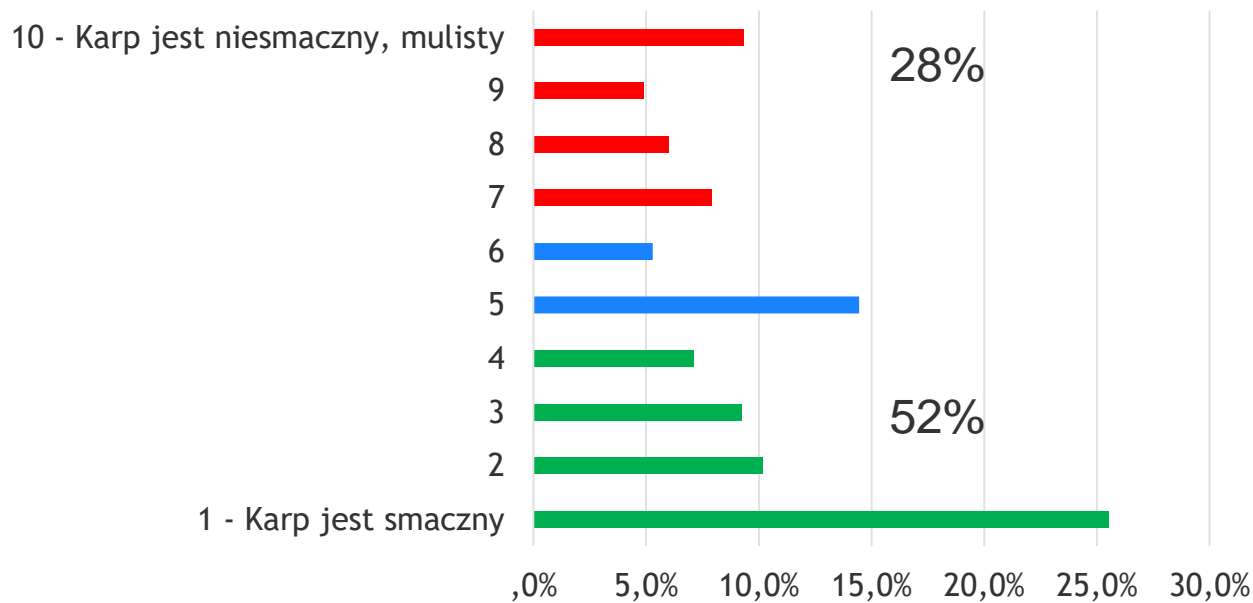
Smak i / czy tradycja?



Źródło: Świętokrzyski Karp, 2020

Smak i / czy tradycja?

Jak opisałbyś karpia?



Źródło: Polski Karp, 2021

Smak i / czy tradycja?

22% osób, które nabyły karpie w 2021 r. uważają go za rybę raczej niesmaczną **14% ogółu**

***„Zmuszają się”,
kupują tylko ze
względu na tradycję
(i innych członków
gospodarstwa
domowego)***

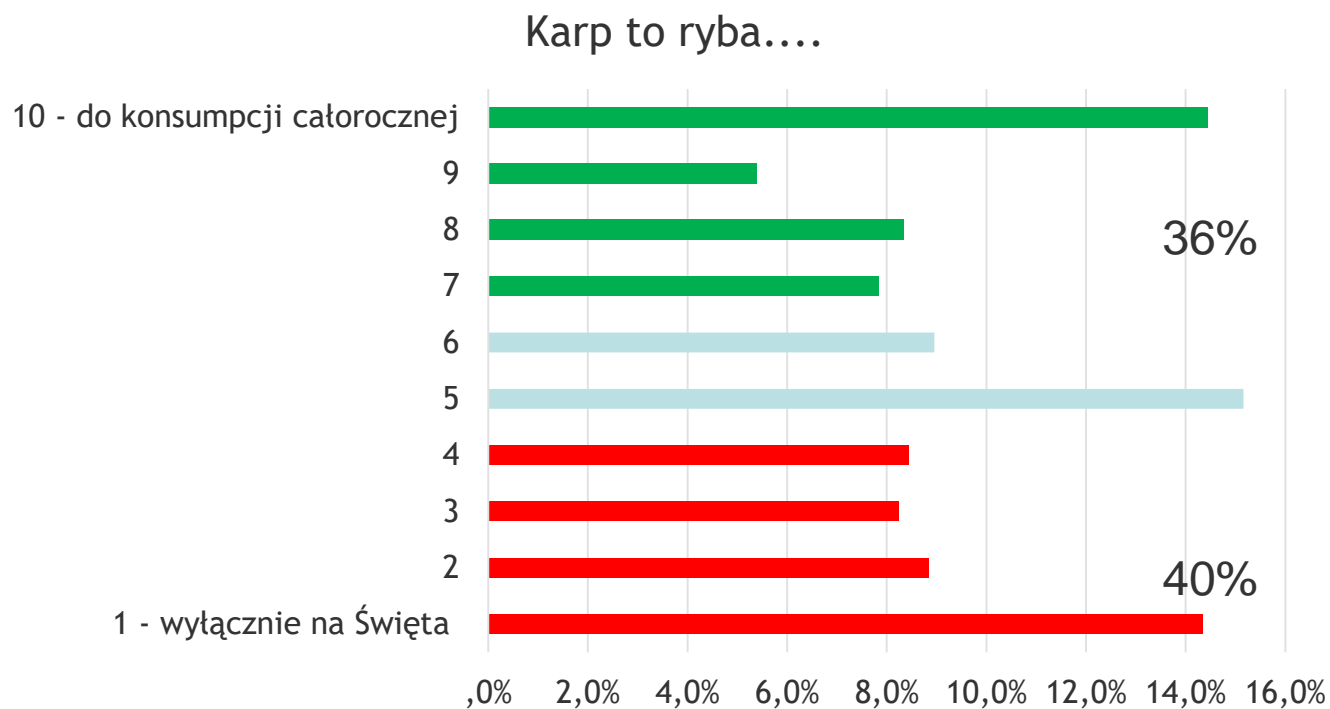
26% osób, które nie kupiły karpia w 2021 r. uważają go za rybę raczej smaczną **8% ogółu**

***Mają potencjał
zakupowy, nie wiemy
czemu nie kupili (cena?
dystrybucja? forma?)***

Źródło: Polski Karp, 2021



Czy karp to ryba do konsumpcji całorocznej?



Ceny...

Czemu u nas ryby morskie są drogie?

Walka dwóch nieoficjalnych karteli.

O niedomaganiach organizacji handlowej naszego rybołówstwa morskiego, jak niemniej przemysłu rybnego, pisaliśmy już niejednokrotnie, jak również o niedostatecznym opanowaniu przez handel ryb morskich nawet rynku wewnętrznego nie mówiąc już o eksporcie.

Przy złych połowach ceny ryb są zbyt wygórowane, jakkolwiek rybacy za swe połowy otrzymują zaledwie grosze. Przy dobrych połowach, ogranicza się przymusowo dalsze połowy dla podtrzymania cen, a rybacy otrzymują jeszcze gorsze ceny za surowiec. Przemysłowi rybnemu brak wówczas surowca do przeróbki.

Dlaczego tak się dzieje?

helski, wykupując połowy dla gdańskiego przemysłu rybnego.

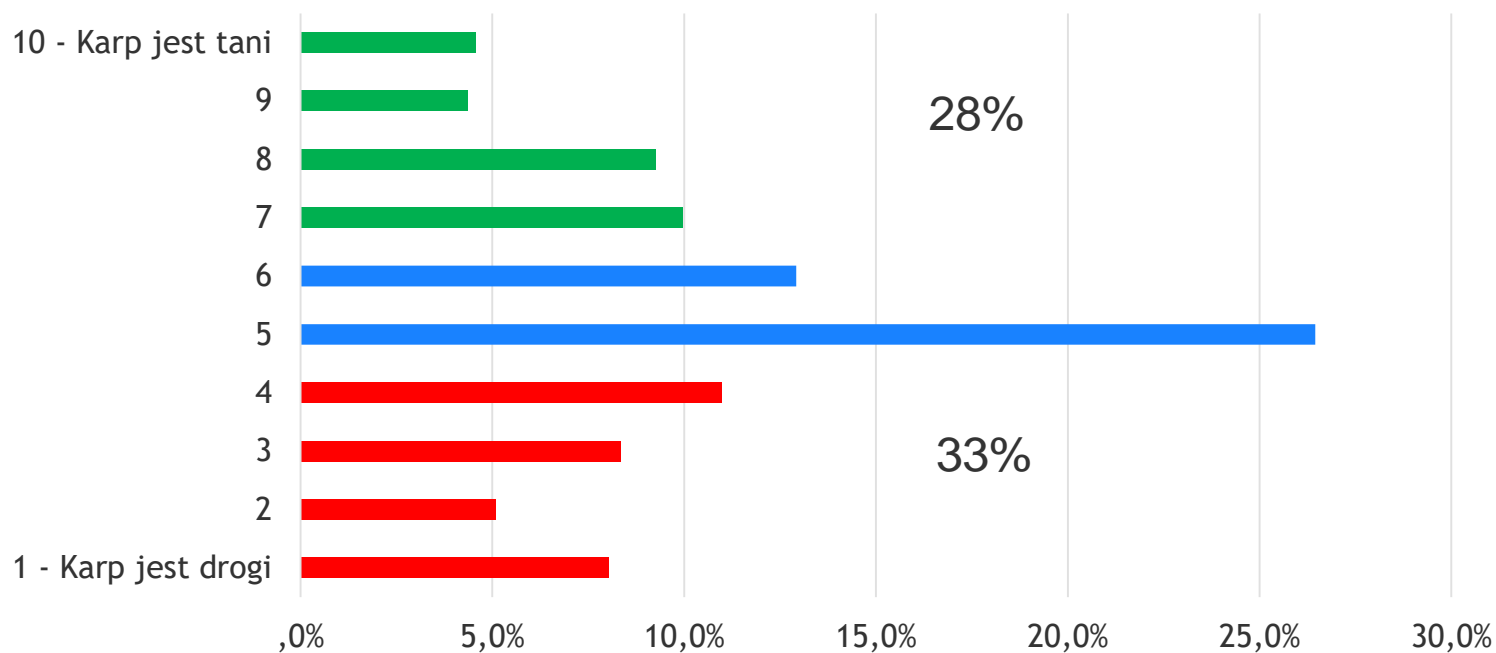
Jeszcze przed kilku dniami, kiedy rozpoczął się dopiero sezon połowu szprotów, ceny kształtowały się bardzo pomyślnie dla rybaków, gdyż otrzymywali za centnar szprotów po 12 zł. Wówczas ani Spółdzielnia rybacka, ani kartel wędzarników niezbyt kwapił się z zakupami. Wobec tego ceny spadły do 5 zł za centnar, co jednak było jeszcze dość korzystnie wobec tego, że połowy były wcale obfite, gdyż każdy kuter przywoził z jednodniowego połowu po 150 do 250 centnarów.

Ceny te jednak nie dogadzały Zjednoczeniu Rybackiemu, a ściślej mówiąc jej kierownikowi

Źródło: "Gazeta Gdańska" nr 278
z 7-8 grudnia 1935 r.

Postrzeganie cen karpia

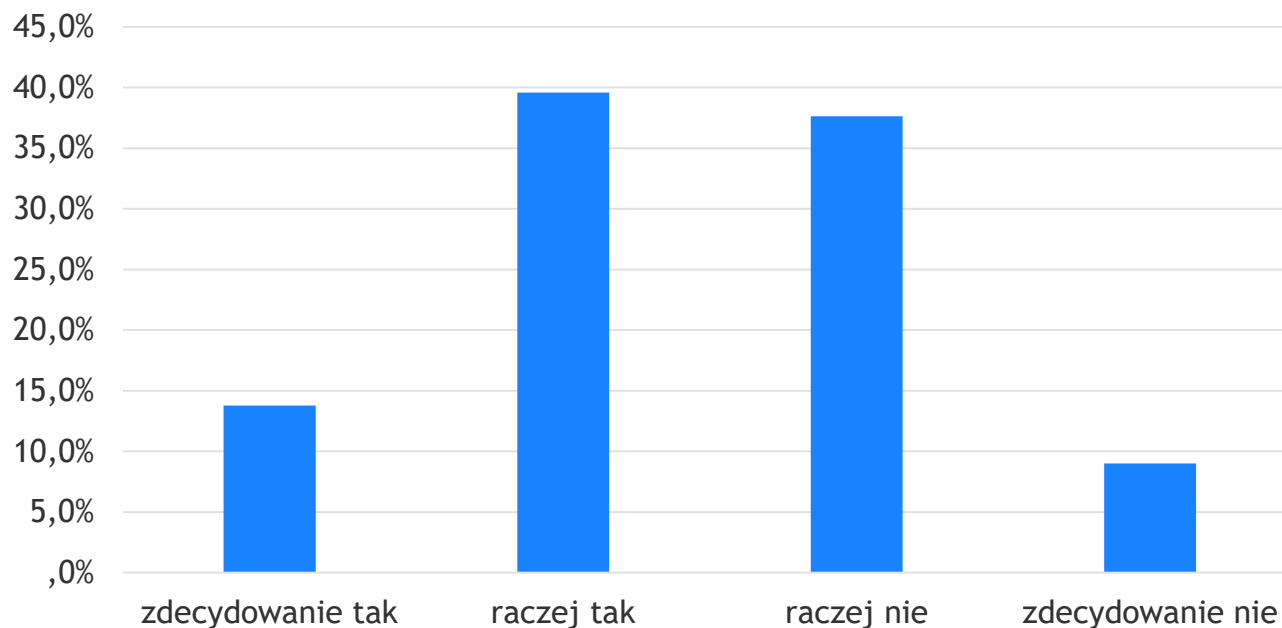
Czy karp jest tani czy też drogi?



Źródło: Polski Karp, 2021

Wpływ cen karpia

O zakupie karpia na święta decyduje ich cena....



Źródło: Świętokrzyski Karp, 2020

Walory pro-zdrowotne ryb

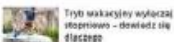
Losoś za 8-10 zł to trucizna? Sprawdź, co kupujesz, zanim pójdziesz do sklepu po łososia hodowlanego



Losoś za 8-10 zł to trucizna? Sprawdź, co kupujesz, zanim pójdziesz do sklepu po łososia hodowlanego

Czy losoś w cenie 8-10 zł za 100 gram?

ZOBACZ TAKŻE:



Tryb wakacyjny wyłączał stopniowo - dowiedz się dlaczego

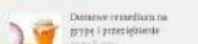
SEKRETY-ZDROWIA.ORG

Zdrowie, natura, harmonia

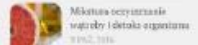
FOLLOW: [social icons]

Zapisz się do naszego newslettera i bądź na bieżąco

Zapisz się



Detoksykacja organizmu na 7 dni i przeliczenie



Mikstura oczyszczająca wątroby i detoksykacja

ARTYKULY / JESTES TYM CO JEŚĆ / NAJKA / PROFILAKTYKA / W

Unikaj łososia hodowlanego jak

BY DOMINIKA OJDEK - 15 LIPCA 2015

Wszyscy wiemy, że losoś jest jedną z najzdrowszych ryb, nie tylko z powodu zawartości kwasów Omega-3 i Omega-6, ale także witamin i pierwiastków takich jak cynk, potas, selen, jod, ponadto zawiera idealny przy dietach odchudzających.



poradnikzdrowie.pl

Q mamy 9945 artykułów o zdrowiu

ARTYKULY / ZDROWIE / URODA / DIETY / ŻYWIENIE / SEKS / CIĄŻA / PSYCHOLOGIA / SPRAWDŹ SIĘ / EKSP

PoradnikZdrowie.pl > Żywienie > Co jeść? > Toksyny w łososiu hodowlanym są szkodliwe dla zdrowia. Jakiego łososia nie p

Toksyny w łososiu hodowlanym są szkodliwe dla zdrowia. Jakiego łososia nie powinny jeść dzieci i kobiety w ciąży?

Udostępnij | Lubię to! | 118 osób lubi to. Bądź pierwszym wśród swoich znajomych.



Autor: Monika Majewska

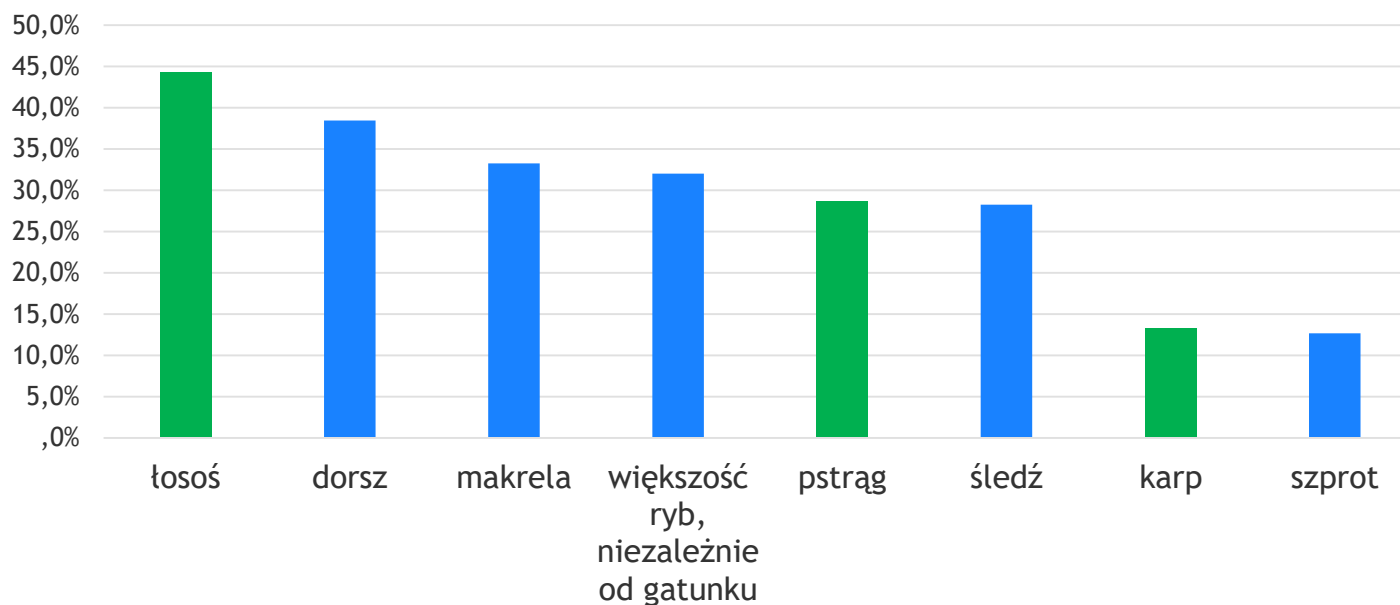
Łosoś hodowlany czy wolno żyjący? Który z nich jest zdrowszy? Wydaje się, że oba korzystnie wpływają na nasze zdrowie dzięki zawartości kwasów tłuszczowych omega-3. Jednak norwescy lekarze twierdzą, że łososi hodowlane, w tym najpopularniejszy losoś norweski, są uboższe w cenne składniki odżywcze, a ich mięso zawiera szkodliwe dla naszego zdrowia toksyny. Sprawdź, których gatunków łososia lepiej nie spożywać, a które mają najkorzystniejszy wpływ na nasze zdrowie.

Norwescy lekarze podejrzewają, że szkodliwe substancje zawarte w mięsie łososia hodowlanego wpływają niekorzystnie na rozwój mózgu. Z badań naukowców wynika także, że wysokie stężenie tych toksyn w organizmie ciężarnej kobiety może przyczynić się do niskiej masy urodzeniowej dziecka i zakłócić jego prawidłowy rozwój. W związku z tym odradza się jedzenie hodowlanych łososi kobietom w ciąży, dzieciom i młodzieży, by zminimalizować wchłanianie trucizn środowiskowych.



Postrzeganie walorów pro-zdrowotnych wybranych gatunków ryb

Które ryby szczególnie dobrze wpływają na zdrowie?

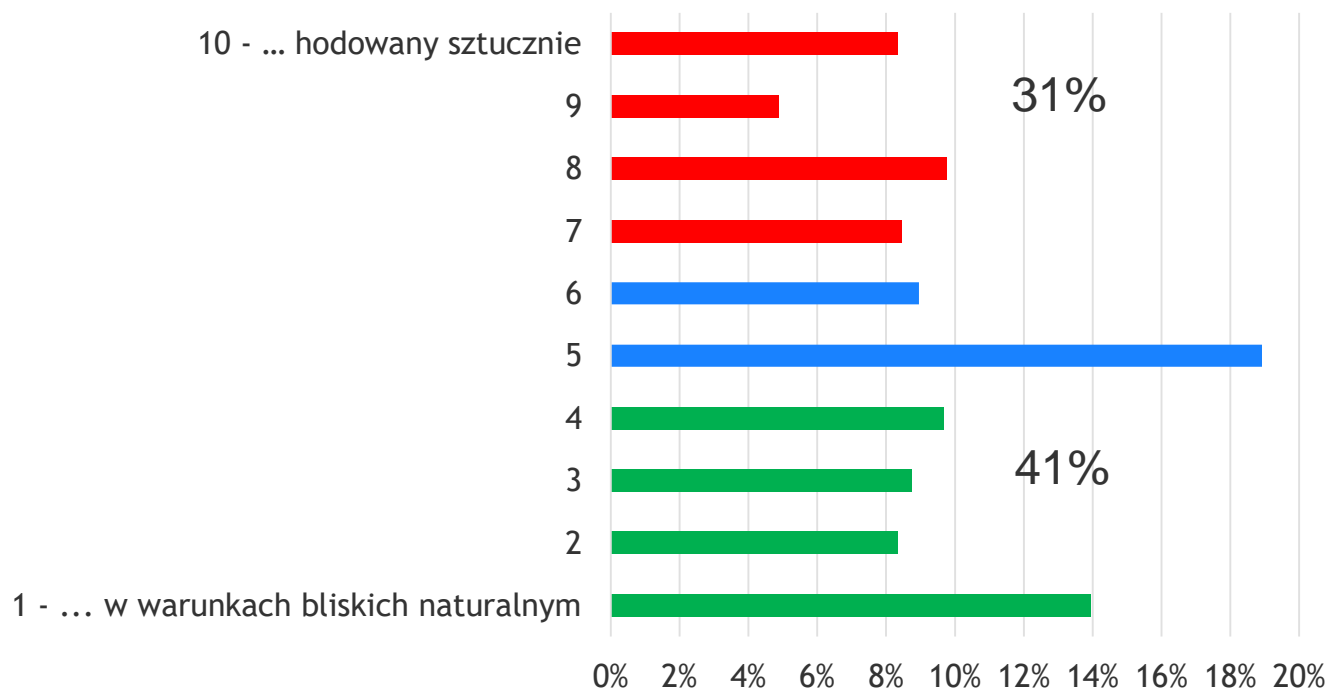


Źródło: PTRyb, 2020

* Odpowiedzi tylko respondentów wierzących w pozytywny wpływ ryb na zdrowie

Czy karp jest hodowany w warunkach zbliżonych do naturalnych?

Jak opisałbyś hodowlę karpia?

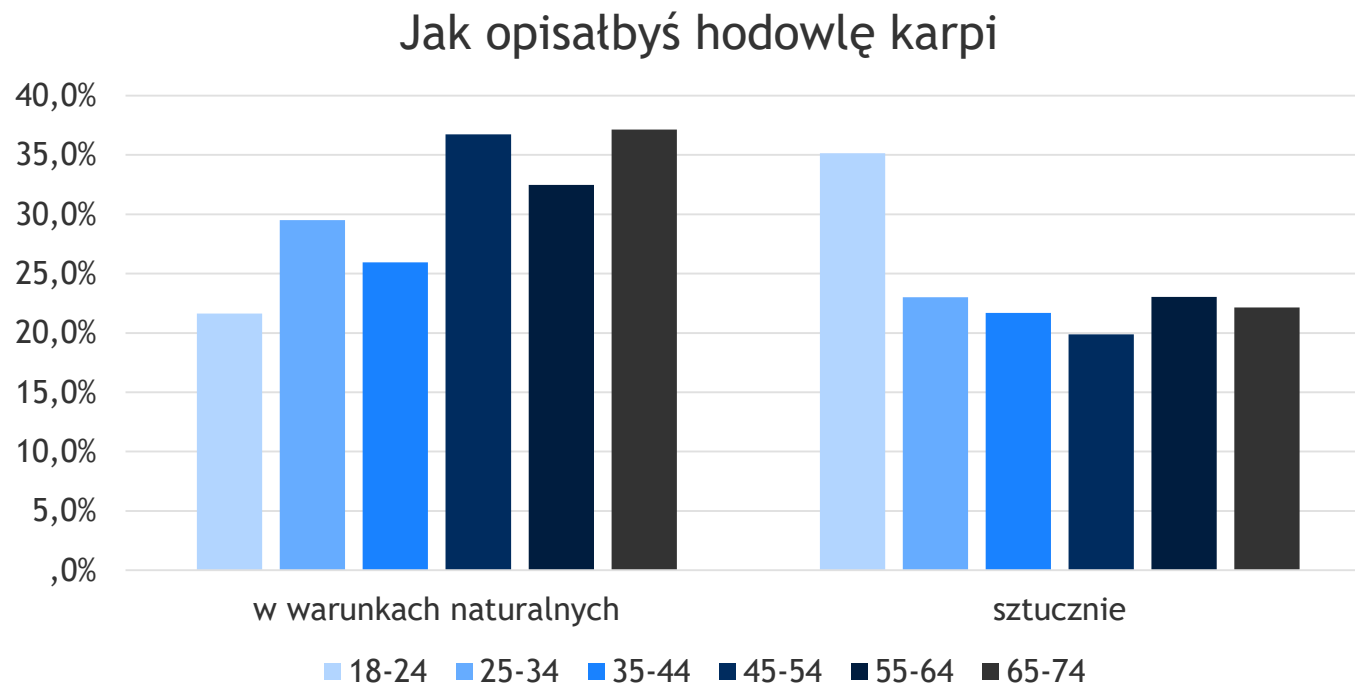


Źródło: Polski Karp, 2021

* Odpowiedzi wszystkich respondentów



Czy karp jest hodowany w warunkach zbliżonych do naturalnych?



Źródło: Polski Karp, 2021

* Odpowiedzi respondentów wg grup wiekowych

Podsumowanie

- Karpie są postrzegane jako ważny element kolacji wigilijnej przez zdecydowaną większość konsumentów
- Dla zdecydowanej większości konsumentów karp jest rybą nie tylko tradycyjną, ale też smaczną - dlatego też wielu konsumentów oczekuje jego dostępności poza sezonem świątecznym
- Konsumenty są bardzo spolaryzowani w kwestii oceny tego czy karp jest drogi, czy też tani
- Karp w małym stopniu postrzegany jest jako ryba o wybitnych walorach pro-zdrowotnych, na tym polu przegrywa zarówno z popularnymi rybami morskimi, jak i hodowlanymi rybami łososiowatymi
- Konsumenty są podzieleni w swoich opiniach nt. tego czy karp hodowany jest w warunkach sztucznych, czy też zbliżonych do naturalnych



Wnioski

- Wydaje się, że łatwiejsze i skuteczniejsze mogą być działania zmierzające do zwiększenia częstotliwości spożywania karpia, niżli działania prowadzące do pozyskania nowych konsumentów (choć i tutaj jest jeszcze pewien niewielki potencjał). Choć dziś o wolumenie sprzedaży decyduje okres przedświąteczny - potencjał wzrostowy znajduje się poza tym okresem
- Poziom wiedzy na temat metod hodowli karpia, warunków w jakich prowadzona jest hodowla jest niski i wymaga działań edukacyjnych, szczególnie skierowanych do młodych nabywców. Działania promocyjne oparte o ten wątek wydają się mieć większy potencjał niż np. działania podkreślające szczególnie wpływ na zdrowie konsumentów
- **Karp** ma dość dobry wizerunek, **ma przyszłość**, ale wymaga stałych inwestycji w rynek. Jak każdy inny produkt na niezwykle konkurencyjnym rynku żywnościowym



Dziękujemy za uwagę

Tomasz Kulikowski, Olga Szulecka

Zakład Ekonomiki Rybackiej

Morski Instytut Rybacki – Państwowy Instytut Badawczy

kom. 501 623 816

e-mail: tkulikowski@mir.gdynia.pl



Źródła danych – analiza wyników badań ilościowych:

Badania IMAS International na 1000-osobowej reprezentatywnej grupie respondentów w wieku 18-74 lata, zrealizowane metodą CAWI, w:

- październiku 2020 r. na zlecenie PTRyb (cyt. jako PTRyb, 2020)
- listopadzie 2020 r. na zlecenie Polski Karp Sp. z o.o. (cyt. jako Polski Karp, 2020)
- grudniu 2020 r. na zlecenie LGR Świętokrzyski Karp (cyt. Jako Świętokrzyski Karp, 2020)
- styczniu 2021 r. na zlecenie Polski Karp Sp. z o.o. (cyt. jako Polski Karp, 2021)
- maju 2021 na zlecenie Magazynu Przemysłu Rybnego (cyt. jako MPR, 2021)

Panel Gospodarstw Domowych, GfK Polonia, styczeń-grudzień 2019 (cyt. jako Europanel, 2019)



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki

