

Jak rozwijać i promować sprzedaż karpia w krótkim łańcuchu dostaw, czyli media 2022

Karpacz
- Zbigniew Szczepański
Towarzystwo Promocji Ryb



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



- Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego w ramach Programu Operacyjnego "Rybnactwo i Morze"



Dzisiejsza gazeta (e-wydanie)



NIE MA WOLNOŚCI BEZ SOLIDARNOŚCI

Zaloguj się

← WYBORCZA.PL WOJNA W UKRAINIE ŚWIAT KRAJ MIASTA WYBORCZA.BIZ OPINIE KLIMAT MAGAZYNY KULTURA NAUKA ZDROWIE SPORT WYSOKIE OBKASY PRENUMERATA

PODCASTY WIĘCEJ



Dr Jacek Betleja: Bez karpi świat byłby dużo uboższy. Bronię tej wigilijnej tradycji!

NAUKA 20.12.2022, 06:00

Jacek Betleja



• Odlowione karpie ze stawu hodowlanego (Jacek Betleja)

REKLAMA

Gdy spotkamy się na wigilijnym stole z karpem musimy mieć świadomość, że jest to wyjątkowa ryba. Bez niej bylibyśmy zubożeni nie tylko o tradycję ale też o unikatowy ekosystem utrzymywany przez wiele pokoleń rybaków stawowych. *Bez karpi nie mielibyśmy stawów a tym samym ptaków tam gniazdujących i zatrzymujących się w czasie wędrówki. Stąd też mój przedświąteczny apel aby nie zapominać o tej wyjątkowej rybie i nie ulegać chwilowym, często niszczycielskim modom kulinarnym. Trzymajmy się naszej wielowieko-*

często miszeryckimi modami kulinarnym. Trzymajmy się naszej wielowiekowej tradycji i traktujmy karpia jako naszą rybę narodową tak jak bielik jest naszym narodowym ptakiem, a żubr narodowym ssakiem. Należą się też ogromne słowa uznania dla rybaków stawowych, którzy nigdy nie afiszowali się ze swoimi problemami tak jak inne grupy zawodowe związane z zasobami przyrodniczymi, tylko wykonywali swoją ciężką pracę w zmieniających się warunkach. Bo rybacy stawowi, a poznałem ich wielu, ukochali swoje stawy, swoją pracę i ryby.

Tyle płacimy za karpia na Wigilię. Cena karpia w gospodarstwie rybackim i promocje w sklepie w grudniu 2022

 Agata Wodzień-Nowak 22 grudnia 2022, 16:35



← Wróć na strefaagro.pl AGRO

REKLAMA



Nadszedł czas na rozrywkę



Oglądaj

Dr Jacek Betleja: Bez karpi świat b...

Tyle płacimy za karpia na Wigilię...

+

← → ↺

strefaagro.pl/tyle-placimy-za-karpia-na-wigilie-cena-karpia-w-gospodarstwie-rybackim-i-promocje-w-sklepie-w-grudniu-2022/ar/c8-16920131

🔖 ☆ 📄 P ⋮

strefaAGRO

Napisz do nas! Wiadomości Ceny Dopłaty Ekologia Zwierzęta Rośliny ŚOR i nawozy Więcej ▾

👤 📅 🔍 👤

Cena świeżego karpia całego lub w płatach 2022. Markety kuszą promocjami

Płaty karpia od początku grudnia pojawiają się w wybranych marketach. Cena za kilogram to ok. 70 zł za świeży płat karpia ze skórą. Rok temu taka porcja tuż przed świętami Bożego Narodzenia (w tej samej sieci marketów) była w sprzedaży w cenie ok. 40 zł za kilogram. To o 75 procent więcej rok do roku.

Na niespełna 2 tygodnie przed świętami markety zaczęły wprowadzać **promocje i płat karpia kosztuje ok. 50 zł/kg, a nawet 30-35 zł/kg w specjalnych jednodniowych akcjach**. Lidl czy Biedronka kuszą w ten sposób klientów w swoich aplikacjach.



Karpie są chudsze ale droższe niż przed rokiem. Jest ich mniej na rynku

Pogoda nie sprzyjała karpom, więc rosły wolniej. Za to - nie tylko w Polsce - szybko wzrosły koszty produkcji oraz ceny. - Wszystko podrożało, więc spodziewam się, że za karpie też więcej zapłacę -...

 Lucyna Talaśka-Klich

W 2022 ryba na święta będzie droższa, co już wczesną jesienią sygnalizowali producenci karpia, wskazując na zdecydowanie **droższe zboże do karmienia ryb, koszty paliwa czy rosnące wynagrodzenia dla pracowników**.

Nie wyświetlaj tej reklamy

Dlaczego ta reklama? ▶



🔌 📶 🖨️ 🔊 🗂️ 🌐 📱 📺 📅 🕒

POL 13:20

Strona główna > Gospodarka > Ceny karpia znacznie niższe po świętach. "Naród został zrobiony w trąbę"

oprac. KRO | 30.12.2022 6:47

Ceny karpia znacznie niższe po świętach. "Naród został zrobiony w trąbę"

828

W minione święta Bożego Narodzenia część Polaków zrezygnowała z zakupu karpia ze względu na wysokie ceny. Za kilogram ryby trzeba było zapłacić 33 zł. Natomiast cena wyfiletowanych płatów cena dochodziła do 90 zł. Tymczasem okazuje się, że jego cena jest znacznie niższa po świętach. "Czy naród został zrobiony w trąbę?" – pyta polityk Adam Szejnfeld.



< Przejdź na WP



@szejnfeld · Obserwuj

Czy naród z karpem na święta został zrobiony w trąbę, tak, jak jest robiony w balona z cenami paliw? Karp na zdjęciu był w cenie regularnej 79,90 zł/kg, a w promocji sprzedawano go po 49,90 zł/kg. Trzy dni później, z zupełnie świeżej dostawy, był po... 9,90 zł/kg.



3:59 PM · 28 gru 2022



304



Odpowiedz



Udostępnij

[Przeczytaj 69 odpowiedzi](#)

Superbiz.se.pl tłumaczy taki stan rzeczy wysokim popytem na karpia przed świętami. Skoro była spora grupa klientów gotowa zapłacić więcej, byleby kupić rybę, to sklepy z tego skorzystały. Ponadto **magazynowanie ryby jest dość drogie**, dlatego firmy mogą ją wyprzedawać po okresie natężonego popytu, by nie ponosić kosztów z tym związanych.

NAJNOWSZE

POWIĄZANE

POPULARNE



Ukraina o sabotażu Nord Stream. "To byłoby dla nas komplement, ale to nie nasz..."



Czworodniowy tydzień pracy w Polsce? "Managerowie łapią się za głowę"



Chcą być kluczowym dostawcą amunicji dla NATO. Rumunia rozkręca przemysł...

REKLAMA



G:\Zgranie z kompa1\...



Ceny karpia znacznie ...



Microsoft PowerPoint...



skan_20230304_0519...



GW Betleja.docx - Mi...



POL 12:21



SUPERCENA!

**0% VAT
TERAZ!**

MARINERO ŚWIEŻY KARP FILET
KG

TANIEJ

71%

CENA z VAT 5%

~~2,09~~

CENA z VAT 0%

1 99
za 100g

~~6,99~~

KWOTA VAT 5%

~~0,10~~

TERAZ VAT 0%

0,00

PROMOCJA

19,90 zł/kg

OD 27.12 DO 01.01

6



nicą wiedzy o tym ekosystemie, obserwują co się dzieje na stawach gu wielu lat. A każdy rok jest inny skutecznie gospodarować na stawie trzeba poznać lokalne uwarunkowania i delikatnie modyfikować kanon hodowli karpia ustalone ponad 150 lat temu.

W tym spotkamy się na wigilijnym z karpem musimy mieć świadomość, że jest to wyjątkowa ryba. Jej byłoby zubożenie nie tylko wycie ale też o unikatowy ekosystem trzymany przez wiele pokoleń stawowców. Bez karpia nie ma stawów a tym samym ptaków gniazdujących i zatrzymujących się w wędrówce. Stąd też mój przedświąteczny apel aby nie zapominać o tej cennej rybie i nie ulegać chwilowym, niszczyteliskom modom kulinarnym. Trzymajmy się naszej wielowiekowej tradycji i traktujmy karpia jako naszą narodową tak jak bielik jest naszym rodzimym ptakiem, a żubr narodowym zwierzęciem. Należą się też ogromne słowa wdzięczności dla rybaków stawowych, którzy nie afiszowali się ze swoimi produktami tak jak inne grupy zawodowe nie z zasobami przyrodniczymi, wykonywali swoją ciężką pracę w trudnych warunkach. Bo karp to stawowi, a poznałem ich wielu, ich swoje stawy, swoją pracę i ryby. W tym czasie ptasiarze mogą podziwiać jak ptaki gniazdujące na stawach się zachwycającymi widokami od południa jesieni. A zimą każdy miłośnik może włączyć się w ekologiczną grę „ludzie – stawy – ryby – ptaki” i spotkać się z karpem na świątecznym stole. ■

Linki do artykułów

dr Jacka Betlej:

wyborcza.pl/7,75400,29281149,karp-swiat-bylby-dunki-do-zostawienia-bronnie-tej-wigilijnej-tradycji.html

wyborcza.pl/7,75400,27931794,po-nie-tylko-swiateczna-ryba-b-jego-hodowli-sprzysja.html#Sd_article-K.C-B.1-L.3.zw

Refleksje po spożyciu świątecznego KARPIA

Stanisław Cios



W tym roku przed świętami Bożego Narodzenia cena karpia poszybowała w górę prawie trzykrotnie, w porównaniu do tej sprzed roku. W supermarketach w Warszawie cena całej ryby bez wnętrzności oscylowała wokół 50 zł/kg. Zgodnie z prawami ekonomii, wzrost ceny prowadzi do spadku popytu, ze wszystkimi tego skutkami.

Gdy 28 grudnia udałem się do supermarketu, to przecierałem oczy ze zdumienia. Półki były zavalone karpami w cenie 4,99 zł/kg ryby wyfiletowanej (bez wnętrzności, głowy i kręgosłupa), czego w poprzednich latach nie stwierdziłem. Choć było widać, że ryby nie były świeżo zabite (na co wskazywała obecność śluzu na skórze), to jednak – jako miłośnik ryb – skusiłem się na zakup fileta. Wkrótce potem rybę usmażyłem. Wydzielała ona jednak charakterystyczny zapach, który trudno uznać jako entuzjastycznie zapraszający do konsumpcji. Od razu się zorientowałem, że 24go grudnia po południu niesprzedane ryby zostały zamrożone, a następnie rozmrożone po świętach.

Takie postępowanie niesie za sobą duże ujemne skutki dla hodowców karpia, jak i osób/firm handlujących rybami. Otóż nieprzyjemny zapach ryby zniechęci wielu konsumentów do kupowania karpia w ogóle, ponieważ będą uznawali, że karp z zasady „śmierdzi mulem”. Już obecnie często spotykam się z podobną opinią, choć w ostatnich kilkudziesięciu latach nie przytrafiła mi się ani jedna taka ryba. Współcześnie wszyscy hodowcy dobrze wiedzą, jak należy przygotować karpia do sprzedaży, żeby nie miał tego nieprzyjemnego smaku lub zapachu. Jed-

nak klienci w sklepach nie wiedzą o tym, że w wyniku mrożenia ryba traci swój przyjemny smak. Całą winę będą zrzucali na karpia, który „gmera w błocie”. Co gorsze, taki pogląd będą rozpowszechniali w rodzinie, wśród znajomych, a także w mediach. Pogorszy to wizerunek karpia, a długofalowo może nawet doprowadzić do zauważalnego spadku popytu na niego (i ryby w ogóle, może z wyjątkiem śledzia, którego trudno sknocić). Z tego powodu uważam, że kwestia sposobu sprzedaży karpia powinna być aktualnie przedmiotem dużej uwagi ze strony całego środowiska hodowców ryb i osób związanych z tym sektorem. Zachęcam do głębszej refleksji nad tym, co zrobić, żeby konsument otrzymywał wyłącznie świeże ryby (a nie świeżo rozmrożone). W dobie inflacji dążenie do chwilowej maksymalizacji zysku, poprzez nadmierne windowanie cen w górę, może mieć nieoczekiwane i poważne długofalowe ujemne skutki.

Kiedy na przełomie lat 80. i 90. byłem w północnych Włoszech, to w sierpniu złowiłem karpia o długości 80 cm (miał masę prawie 8 kg). Ponieważ w tym kraju nie jadano się ryb na Wigilię i nie było karpia w sprzedaży w ogóle (bo tam z zasady nie jadano karpia), więc postanowiłem zamrozić dużą część tego wieloryba, żeby spożyć go na Wigilię. Gdy rybę rozmroziłem w grudniu, to okazało się, że nie można było jej zjeść, ponieważ wydzielała tak intensywny i nieprzyjemny zapach. Skończyła na śmietniku i zapewne nawet mediolańskie koty uciekały od niej. Od tamtego czasu nigdy nie mrozę żadnej ryby, na czym korzysta mój żółdek, moje zdrowie i samopoczucie. ■

Karpiowy Mundial z karpem Mundkiem- grudzień 2022



TIK TOK – 1,8 mln odsłón



- Dziękuję Państwu za uwagę

Zbigniew Szczepański

Towarzystwo Promocji Ryb

www.pankarp.pl

www.pankarprybyacy.pl

Pan Karp