



Karp w krótkich łańcuchach dostaw w świetle badań konsumenckich

Agata Tkaczyk, ARC Rynek i Opinia

Czerwiec 2026



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





Badania zostały zrealizowane w ramach projektu "Karp w krótkim łańcuchu dostaw 2.0", realizowanego przez konsorcjum: Towarzystwo Promocji Ryb i Polski Karp Sp. z o.o. Organizacja Producentów.

Na realizację operacji otrzymano wsparcie finansowe z Unii Europejskiej z Funduszy Europejskich dla Rybactwa (Priorytet 2. Wspieranie zrównoważonej działalności w zakresie akwakultury oraz przetwarzania i wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa i akwakultury, przyczyniając się w ten sposób do bezpieczeństwa żywnościowego w Unii - Działanie 2.7 Świadomy konsument).



Informacje o badaniach



Metodologia

Badanie cz. I: zogniskowane wywiady grupowe (FGI) stacjonarne;

Badanie cz. II 2: zogniskowane wywiady grupowe (FGI) online



Termin realizacji

Badanie cz. I: listopad 2025

Badanie cz. II: maj 2026



Próba badawcza

Konsumenci ryb w tym karpia

Cz. I: dwa FGI z osobami dorosłymi (25-50 lat), w jednym mieszkańcy Kielc, w drugim Warszawy; po 6 osób w każdej grupie

Cz. II: dwa FGI z mieszkańcami miast poniżej 20 tys. mieszkańców; w wieku 25-40 lat oraz w wieku 41-50 lat; po 6 osób w każdej grupie



LOI

120 minut



Ryby w diecie respondentów

- Ryby są konsumowane **z różną częstotliwością i w różnej formie**. W niektórych domach obiad z rybą pojawia się co najmniej raz w tygodniu, w innych nie ma takiej regularności.
- Skłonność do jedzenia i przygotowywania ryb może wynikać z:
 - upodobań smakowych,
 - tradycji rodzinnej,
 - zainteresowań (wędkarze),
 - przekonań dietetycznych oraz
 - dostępności świeżych ryb
- Ryby świeże lub żywe mają najwięcej walorów smakowych i zdrowotnych, jednak **nie wszyscy mają umiejętności, czas czy warunki, aby je przygotować** - na co dzień najchętniej wybierane są ryby już oczyszczone (tuszki, filety, dzwonka) albo półprodukty z ryb czy mrożonki.
- Popularne i często konsumowane ryby to: **dorsz, miruna, łosoś, pstrąg, śledzie, tuńczyk**
- **Pochodzenie ryb również ma znaczenie** - powinno być znane i sprawdzone, ważne aby hodowcy przestrzegali standardów.

Karp: czy tylko od Świąta?

- Karp kojarzy się przede wszystkim z przełomem grudnia i stycznia i wtedy też najczęściej jest konsumowany.
 - Najczęściej kupowane są tuszki (wypatroszone), dzwonka i filety.
 - Jest też wielu zwolenników karpia żywego.
 - Poza okresem świątecznym karp też jest spożywany ale rzadziej i raczej przez miłośników lub wędkarzy
- Karp patroszony, porcjowany i filety to opcje zdecydowanie wygodniejsze i skracające czas przygotowania ryby. Natomiast żywy karp gwarantuje świeżość oraz pozwala na tzw. odmulenie (ryba pływa przez jakiś czas w czystej wodzie).
- Kupowanie żywego karpia i samodzielne obrabianie go nadal się zdarza, jednak czasem towarzyszu mu opór młodszych pokoleń.
- Najpopularniejszą formą podania jest **karp smażony**.



Karp: drivery konsumpcji

Czynniki sprzyjające konsumpcji karpia

Tradycja i zwyczaj (atmosfera, rodzinne potrawy, łuski do portfela)

Religia (post=ryba; Wigilia=karp)

Smak - sprawdzone, rodzinne przepisy silnie nacechowane emocjonalnie

Dostępność gotowych potraw z karpia

Nowe sposoby przygotowania (air fryer)

Informacja o **pocho**dzeniu (z Polski), lokalność, certyfikowana hodowla w dobrych warunkach

Zróżnicowana oferta przez cały rok: filety, przetwory

Wygoda (*convenience*) czyli łatwość zakupu i forma gotowa do szybkiego przygotowania (jak w przypadku np. łososia)



Karp: bariery konsumpcji

Bariery konsumpcji karpia

Sezonowa dostępność

Brak/ mała dostępność gotowych przetworów,
półproduktów

Trudność i czasochłonność przygotowania

Brak wiedzy i umiejętności przygotowania

Specyficzny zapach mułu,

Ości – uciążliwe i niebezpieczne w trakcie jedzenia

Przywiązanie do konkretnej domowej receptury/
potrawy

Brak wiedzy o walorach karpia

Brak promocji

Stereotyp: karp = Wigilia i Święta



Krótki łańcuch dostaw ryb 1/2

- **Lokalność** to silny aspekt przemawiający za decyzją zakupu produktu od danego dostawcy. Ryby (w tym karpie) kupowane bezpośrednio od producenta (z łowiska) uważane są za najlepsze **przez wysoką jakość i świeżość**.
- Pochodzenie ryb jest istotne także ze względów **bezpieczeństwa** (ewentualne substancje szkodliwe zawarte w mięsie). Ważne jest, aby miejsce pochodzenia ryby było znane i sprawdzone = **przestrzeganie standardów**.
- W deklaracjach respondenci z większych miast bardzo pozytywnie wypowiadali się na temat krótkiego łańcucha dostaw, jednak w praktyce nie korzystają z jego dobrodziejstw zbyt często.
- Codzienne zakupy konsumenci chętnie robią w **popularnych hipermarketach** (dostępność, parking, duży wybór towarów i korzystne ceny).
- **Dostawy do domu** to opcja budząca ambiwalentne odczucia – z jednej strony pomagają zaoszczędzić czas, z drugiej badani wolą obejrzeć rybę samodzielnie, mają też obawy o jej uszkodzenie w transporcie

- *Przed świętami jest żywa ryba, to lepiej jakby była lokalna.*

- *Tak. Proces odłowienia, zapakowania i dojechania. Jakby była opcja, że twój karp został złowiony rano, a ty masz go po południu, to petarda. Do 250 kilometrów.*

- *Tak, żeby był w ciągu doby. (FGI Warszawa)*

Krótki łańcuch dostaw ryb 2/2

Pożądane informacje o karpie i jego pochodzeniu:

- Pochodzenie: Polska;
- Nazwa i miejsce hodowli/ łowiska;
- Rok założenia łowiska/ firmy;
- W jakich wodach hodowany;
- Data połowu; że dostarczony w ciągu iluś od złowienia (najlepiej 24 - 48 h); data dostarczenia do sklepu;
- Że karp się **nie męczył** (jeśli żywy to w dobrych warunkach przewożony);
- Kod QR dający dostęp do szczegółowych informacji do zweryfikowania w Internecie;
- Opinie innych klientów (w Internecie)

Przykładowa TABLICZKA

<i>Zdjęcie hodowcy</i>	<i>Mapka</i>	
		Świeży KARP
<i>Z polskich stawów – hodowla (tu i tu) pana Jan Kowalskiego</i>		
<i>Złwiony dnia o godz. Dostarczony:</i>		<i>QR kod</i>
<i>Data przydatności do spożycia.....</i>		
<i>Ma ponad 10 m3 tylko dla siebie (więcej niż X)</i>		
<i>Karmiony polską kukurydzą</i>		
<i>Cena: X/ kg</i>		<i>Mięso naszego karpia zawiera:</i>
		<i>40 g białka i tylko 5g tłuszczu</i>
		<i>(o tyle i tyle lepszy od łososia)</i>
<i>Dziś PROMOCJA</i>		<i>Przebadane przez:</i>

Krótki łańcuch dostaw ryb: bariery i drivery

Drivery

- Świeżość żywności
- Wysoka jakość
- Znane pochodzenie, które można zweryfikować
- Żywność nie traci walorów przez długi transport
- Wsparcie lokalnych hodowców/ przedsiębiorców.
- Informacja i promocja



Bariery

Obiektywnie:

- Brak łowisk (dostawców) w najbliższej okolicy

Ze strony konsumentów:

- Dłuższy czas i mniejsza wygoda zakupu: jedynie wybrane miejsca; dostępne tylko w określonym czasie; czasem zapisy;
- Najczęściej żywność do dalszej obróbki (nie półprodukty)
- Mały asortyment: jednorazowo ryby od jednego hodowcy lub jedynie wybrane gatunki dostępne w okolicy
- Mniej wygodne w transporcie i przygotowaniu
- Wyższa cena (10-20% do zaakceptowania).

Ze strony rynku:

- Brak porozumienia czy nawet konflikt interesów pomiędzy handlem detalicznym a producentami; pośrednicy w obrocie
- Słaba logistyka.

Komunikacja wokół karpia

- Karp jest mniej dostępny w sklepach niż łosoś czy pstrąg. Respondenci zwracali uwagę na to, że nie reklamuje się karpia szeroko i za mało informuje o jego walorach.
- Komunikacja wokół karpia jest słabo rozpoznawalna: badani spontanicznie przywołują w pamięci głównie gazetki sklepowe dostępne przed świętami, a hasło „Szybki Karp” nie jest jeszcze dobrze rozpoznawane ani pamiętane.
- Spot radiowy „Pan Karp 2025” został odebrany pozytywnie, podobnie jak pomysł promocji ryby poprzez degustację.

[M] ...mnie by się skojarzyło raczej z tym, że na szybko mogę go przygotować. Niekoniecznie, że szybko trafił z rzeki na moją patelnię [...] mam podejrzenie, że chodzi o to właśnie, że jest świeży, ale ja w pierwszej kolejności to, że szybko da się go...

[Ł] Ewentualnie krótki łańcuch dostaw też może być ten szybki karp. (FGI 1; 41-50 lat)

Podsumowanie

Karp, pozostając rybą głównie wigilijną, ma potencjał całoroczny. Jednak zmiana przyzwyczajeń kulinarnych wymaga czasu i argumentów.

Badanych do karpia zachęca przede wszystkim jego świeżość, lokalne pochodzenie i możliwość zakupu od sprawdzonego dostawcy.

Krótki łańcuch dostaw jest dużym driverem do zakupu ryb (w tym karpia), jednak nie wszyscy na co dzień z niego korzystają.

Respondenci są zainteresowani tym skąd dokładnie pochodzi karp, z jakiej hodowli, kiedy został złowiony, w jakich warunkach był hodowany i jak szybko trafił do sklepu.

Rekomendacje

Co zachęca do karpia poza sezonem świątecznym:

- Smak – nowe sposoby przygotowania, przepisy;
- Propagowanie jego walorów zdrowotnych (białko, lekkostrawność, kwasy omega -3, -6, kolagen);
- Polskie pochodzenie, lokalność i krótki łańcuch dostaw
- Informacje o hodowli (certyfikaty, dobra pasza, duże akweny);
- Łatwość przygotowania – filety, półprodukty, przetwory
 - Filet pakowany próżniowo lub mrożony;
 - Filet lub dzwonka gotowe do smażenia
- Cena fileta maksymalnie 2x wyższa w stosunku do całego karpia (np. około 60 zł vs. 30 zł.)



ARC Rynek i Opinia sp. z o. o.

ul. A Dygasińskiego 18

01-603 Warszawa

tel.: +48 22 584 85 00

office@arc.com.pl

Zapraszamy do kontaktu! ■■■