

Więcej wędlin i mięsa w jadalni



Badania, które ostatnio zaprezentował BGŻ BNP Paribas, śmiało można nazwać otwarciem drzwi do jadalni Polaków i pokazaniem co lubią jeść, czego zjadają mniej, a czego więcej. A także - czego więcej będą jedli w 2020r. Analitycy tego banku i specjaliści firmy badawczej GfK CAPIBUS zajęli się diagnostyką zmian nawyków żywieniowych Polaków. Przeanalizowano m.in. czynniki wpływające na wybór produktów żywnościowych. Na czołowych miejscach, zaraz po niskiej cenie i polskim pochodzeniu, znalazła się tradycyjna receptura i ekologiczny sposób produkcji. To ważne elementy wyboru dla 20% ankietowanych. Ekologiczna żywność jest zarazem kojarzona z wysoką jakością produktów.

Warto się zatrzymać przy apetycie na mięso i wędliny, zwłaszcza że ta kategoria żywności została w drugiej części wyników badań wskazana jako grupa, która do 2020 r. jako nieliczna będzie się cieszyła wzrastającym popytem. Badacze zapowiadają bowiem wzrost konsumpcji wołowiny i wędlin wysoko gatunkowych.

A co na ten temat mówią praktycy? Trafną ocenę sytuacji ma Paweł Krajmas - prezes Stowarzyszenia „Polska Ekologia”, a zarazem właściciel Zakładu Mięsnego „Jasiołka” Dukla:

- Z całą stanowczością mogę stwierdzić, że zarówno w kraju, jak za granicą, rośnie zainteresowanie ekologicznymi przetworami mięsnymi i wołowiną. Znajdujemy potwierdzenie tej sytuacji podczas targów w Polsce i za granicą. Cieszymy się z tej tendencji i jednocześnie nie stoimy w miejscu, ale się rozwijamy. Sięgamy do rynków azjatyckich. Znamy analizy Banku BGŻ BNP Paribas, mówiące o 8-krotnym wzroście eksportu do Chin od 2007 r. i prognozy na najbliższe 8 lat.

Podczas moich spotkań w Chinach, Japonii i Singapurze okazuje się, że mamy wyroby pożądane przez tamtejszych konsumentów. Co więcej, przywozimy opinię o wysokiej jakości polskich Eko wyrobów rolno-spożywczych, których jakość śmiało można uznać za wzorcową. To co różni konsumpcję Eko żywności w Polsce od spożywania jej w wymienionych krajach, to wyższy poziom świadomości miejscowych klientów.

Nie tylko obserwujemy zmieniające się tendencje konsumpcyjne, ale aktywnie w nich uczestniczymy, gdyż jesteśmy częścią tego rynku. Staramy się też pełnić rolę edukacyjną, zaczynając od prowadzenia ekologicznych lekcji w szkołach, wychodzimy bowiem z założenia, że najważniejsze zadanie to zwrócenie uwagi młodego pokolenia na zdrowe jedzenie.

Warto przy okazji słów parę o kategorii, na którą badacze nie skupili jeszcze uwagi, a która się dynamicznie rozwija - czyli spożycie mięsa jeleniowatych bądź danieli i jeleni hodowlanych. To mięso jest przez fachowców kwalifikowane jako produkt ekologiczny z górnej półki, mający wysokie walory smakowe i zdrowotne. To wynik zarówno nadzoru Komisji Etyki Hodowlanej, jak i kontroli Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej, oraz karmienia szczególnie różnorodną biomasą, zawierającą m.in.: zioła, cenny dziki bez czarny (zwany „drzewem życia”), tarninę, dziką różę, kruszynę. Wszystkie te czynniki wpływają na jakość tego delikatnego mięsa: smak, kruchość, dużą zawartość białka i żelaza, niewielkie ilości kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Krótko mówiąc - wszelkie zalety dzicyzny i żadnych jej wad.

Sięganie po mięso o małej zawartości tłuszczu, to wpasowanie się w rosnący trend dbania o zdrowie i dobór produktów do codziennej konsumpcji. Duża w tym zasługa mediów społecznościowych, gdzie widnieje szeroki opis żywności. Zwiększa się też zainteresowanie treścią etykiet - grupa sprawdzająca opis produktu rośnie. Tym bardziej, że Polacy mają wysoki poziom zaufania do produktów ekologicznych. Pełne ufność wyraziło 80% respondentów. Do tego trzeba dodać, że aż 53% obawia się pogorszenia zdrowia spowodowanego spożywaną żywnością konwencjonalną. Ten niepokój związany jest m.in. z pozostałościami pestycydów i antybiotyków, dodawaniem sztucznych barwników i konserwantów. Dlatego też zainteresowanie żywnością wysokiej jakości pozwoli utrzymać a nawet zwiększyć panujące obecnie 20% tempo wzrostu.