



ATENA

RESEARCH & CONSULTING

Postawy konsumenckie wobec mięsa indyczego na tle innych rodzajów mięs oraz przyczyny spadku spożycia tego typu mięsa

Raport z badania dla:



KRAJOWA RADA DROBIARSTWA
IZBA GOSPODARCZA



Warszawa, październik 2023



CELE PROJEKTU I METODOLOGIA

KONTEKST PROJEKTU

- **Polska jest największym producentem drobiu oraz drugim największym eksporterem mięsa drobiowego w Unii Europejskiej.** To również bardzo ważny gracz na rynku międzynarodowym. W sektorze drobiarskim produkcja mięsa z indyka stanowi ok. 15%. Jest po mięsie kurczęcym drugą co do wielkości gałęzią przemysłu drobiarskiego.
- **W 2021 r. produkcja mięsa indyczego załamała się gwałtownie** i spadła w stosunku do 2020 r. o niemal 22% do poziomu 415,0 tys. ton (2021 r.) i 425,2 tys. ton (2022 r.), czyli nie wróciła do poziomu sprzed pandemii. Jej udział w sektorze drobiarskim spadł z 16,7% w 2019 r. do ok.13,1% w 2021 r.
- Równolegle z załamaniem produkcji, **widoczny jest zdecydowany spadek konsumpcji mięsa indyczego**, która w roku 2020 wynosiła 7,8 kg per capita (w 2019 r. – 7,6 kg per capita), natomiast w okresie 2021-2022 spadła do poziomu 6,3 kg (2022 r. – dane wstępne), czyli o 17 %.
- **Malejący popyt na polskie wysokiej jakości mięso, produkowane zgodnie z najwyższymi europejskimi normami może mieć przyczynę w wielu różnych czynnikach**, których poznanie jest kluczowe dla przygotowania programów naprawczych, pozwalających na zachowanie pozycji europejskiego lidera z własną bazą surowcową i produkcyjną.
- **Walory mięsa indyczego dają postawę do kreowania większego spożycia**, np. wysoka zawartość białka, niska zawartość tłuszczu, lekkostrawność i wiele innych zgodnych z wymogami zdrowej i zbilansowanej diety. Jednak obserwowana ostatnio gwałtownie spadająca konsumpcja wskazuje na istnienie barier, których identyfikacja jest niezbędna do podjęcia efektywnych działań.

CEL BIZNESOWY:

Poznanie przyczyn spadku popytu na mięso indycze oraz wdrożenie działań naprawczych w celu poprawy obecnej sytuacji rynkowej.

Przygotowanie strategii komunikacyjnej stymulującej większy popyt w kategorii.

SZCZEGÓŁOWE CELE PROJEKTU:

- **Poznanie i zrozumienie potrzeb konsumentów w kategorii mięsa – aktualne trendy, zmiany w zachowaniach i potrzebach, oczekiwania, etc**
- **Preferencje aktualnych userów mięsa indyczego oraz byłych użytkowników - osób, które przestały stosować mięso indycze** - zmniejszyły częstotliwość zakupów lub z innych powodów nie wybierają już tego rodzaju mięsa
- **Czynniki wpływające na zakup mięsa indyczego lub rezygnację z zakupu**
- **Drivery i bariery związane z kupnem mięsa indyczego** – jak przekonać obecnych non-userów do stosowania/ częstszego kupowania tego rodzaju mięsa
- **Postrzeganie mięsa indyczego na tle innych mięs** w kontekście dostępności, ceny, łatwości w przygotowaniu, szerokości wyboru elementów, wiedzy jak przygotować, akceptacji dla smaku, mocnych oraz słabych stron, przewag rynkowych
- **Świadomość konsumentka** pod kątem walorów: sensorycznych, prozdrowotnych, dietetycznych i ekonomicznych
- **Wytyczne do działań naprawczych mających na celu zmianę aktualnej sytuacji rynkowej i zwiększenie popytu w kategorii.**

Kilkuetapowy projekt badawczy wykorzystujący triangulację metod badawczych, jakościowych i ilościowych, zakończony autorskim warsztatem strategicznym.

OMNIBUS
REPREZENTATYWNE
BADANIE ILOŚCIOWE NA
POLAKACH

EKSPLORACYJNE
BADANIE JAKOŚCIOWE
ZROZUMIENIE RYNKU
I KONSUMENTA

BADANIE ILOŚCIOWE
WŚRÓD USERÓW I LAPSED
USERÓW KATEGORII

WARSZTAT
STRATEGICZNY

SYTUACJA RYNKU

Penetracja rynku – spożywania mięsa indyczego na tle innych rodzajów mięsa w Polsce, profil usera poszczególnych rodzajów mięsa oraz wstępne powody odejścia od spożywania mięsa indyczego.

N=1004

INSIGHTY

czym się rządzi kategoria?

- **Jakościowa eksploracja userów** kategorii - insighty konsumenckie.
- **Wskazanie postaw względem mięsa indyczego zarówno wśród jego userów, jak i non-userów/ byłych użytkowników**

6 EG z konsumentami

WALIDACJA i POTENCJAŁ

jak zmodyfikować strategię?

- **Ilościowa eksploracja** kategorii – ocena postaw i zachowań konsumenckich związanych z kategorią
- Kwantyfikacja wyników badania jakościowego i ilościowych danych do wytyczenia dalszych działań

N=402

WYTYCZNE STRATEGICZNE

- **Warsztat strategiczny** - zebrane dane, wiedza o rynku, konsumentach
- **Rekomendacje strategiczne w zakresie dalszych działań naprawczych, by ostatecznie zwiększyć popyt na mięso indycze**

Warsztat Agencji z Klientem

METODOLOGIA

STRUKTURA BADANIA

METODOLOGIA I STRUKTURA ETAPU 1 i 2:

- Grupy fokusowe – realizowane stacjonarnie
- Badanie ilościowe wśród byłych i obecnych użytkowników mięsa indyczego

BADANIE ILOŚCIOWE (CAWI) n=402



PŁEĆ:

KOBIETY: 60%

MĘŻCZYŹNI: 40%

WIEK:

- 25-65 lat

STOSUNEK DO MIĘSA Z INDYKA:

N=287 – obecni userzy mięsa indyczego (spożywają ten rodzaj mięsa regularnie, nie zmienili częstotliwości – spożywają tak samo, jak w przeszłości)

N=115 – byli userzy mięsa indyczego (spożywali ten rodzaj mięsa w przeszłości, ale obecnie go nie spożywają, lub spożywają rzadziej niż w przeszłości)



BADANIE JAKOŚCIOWE

ROZSZERZONE GRUPY DYSKUSYJNE



AKTUALNI UŻYTKOWNICY MIĘSA INDYCZEGO / BYLI UŻYTKOWNICY MIĘSA INDYCZEGO

- Kobiety i mężczyźni (ok. 4K i 2M na grupie)
- Osoby, które aktywnie uczestniczą w podejmowaniu decyzji o wyborze mięsa do domu, ale także aktywnie uczestniczą w przygotowywaniu posiłków.
- Mix na grupie: rodziny z dziećmi vs bez dzieci/ single
- Osoby w wieku 30-65 lat, w podziale na 2 grupy wiekowe:
 - 30-49 lat i 50-64 lat

Struktura badania

Radom	Warszawa	Piotrków Trybunalski
1 EG Byli użytkownicy, STARSI	1EG Obecni użytkownicy, STARSI	1 EG Obecni użytkownicy, STARSI
1 EG Obecni użytkownicy, MŁODSI	1 EG Byli użytkownicy, MŁODSI	1 EG Obecni użytkownicy, MŁODSI
6 EG		

SPIS TREŚCI



ZWYCZAJE ŻYWIENIOWE

**MIĘSO INDYCZE VS MIĘSO Z KURCZAKA I
WIEPRZOWINA
SPOŻYCIE, PERCEPCJA I PORÓWNANIE**

**KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA – POGŁĘBIONA
ANALIZA ZJAWISKA**

KOMUNIKACJA MARKETINGOWA

WNIOSKI I REKOMENDACJE





ZWYCZAJE ŻYWIENIOWE

Dla większości konsumentów mięso stanowi **ważny element codziennej diety**, dla niektórych jest nawet jej podstawą (szczególnie mężczyźni). Pomimo dostrzegalnego trendu zmniejszania ilości spożywanego mięsa, dla **większości jest to wartościowy element odżywiania – również ze względów zdrowotnych.**

Mięso odgrywa **bardzo ważną rolę w kulturze polskiej**, co kształtuje codzienne nawyki żywieniowe konsumentów. Jest cenione za **smak**, ale także **wartości odżywcze**. Spora część konsumentów uważa spożywanie mięsa za **niezbędne dla dobrego funkcjonowania organizmu**.

Ma **walory zdrowotne** – wartości odżywcze i dostarczanie białka niezbędnego w diecie.

Obiady mięsne stanowią **zazwyczaj większość posiłków w tygodniu** – ze względu na nawyki związane z tradycyjną kuchnią polską oraz preferencje smakowe domowników. Według wielu konsumentów **obiady mięsne są bardziej odżywcze, sycące** niż dania jarskie.

Większość rodzin **stara się wprowadzać także obiady bezmięsne, ok. 2 razy w tygodniu**, ale bardziej dla **urozmaicenia**, niż świadomego redukowania ilości spożywanego mięsa.

Trend odchodzenia od mięsa, choć jest zauważalny, nie wpływa istotnie na nawyki żywieniowe większości badanych. Często to **mężczyźni nalegają na dania mięsne**.

Młodzi, to pokolenie, u którego najbardziej obserwujemy trend odchodzenia od mięsa, ale dorośli określają go raczej w kategoriach chwilowej fascynacji, aniżeli jednoznacznej decyzji o porzuceniu mięsa.

ZWYCZAJE ŻYWIENIOWE

ROLA I ZNACZENIE MIĘSA - VERBATIMS



Jest taki trend teraz na nie jedzenie mięsa. Bardzo dużo młodych ludzi rezygnuje świadomie ze spożywania mięsa. **To nie jest dobre.**

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

5 razy w tygodniu jest mięso, bo u mnie chłopaki bardzo lubią. Tak dwa razy w tygodniu uda mi się przemycić coś innego.

Byli użytkownicy, młodzi,
Warszawa

3-4 posiłki w tygodniu muszą być mięsne. U mnie też się dużo zup je. Robię rosół na kurze i indyku i trochę wołowiny dodaję i to jest baza do wielu zup. **Choć w każdym tygodniu mam indyka, raz ale jest.**

Byli użytkownicy, starsi, Radom

U mnie zupy są przynajmniej 3 razy w tygodniu, a jest ten indyk praktycznie w każdej zupie.

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski



ROLA I ZNACZENIE MIĘSA

No niby ograniczamy to mięsko, przynajmniej staramy się. **Tak 2 dni w tygodniu są takie posiłki 100% bez mięsa.**

Byli użytkownicy, starsi, Radom

Mój mąż nie jest wybredny, więc mam ułatwione zadanie. A jest bardzo mięsożerny. **5-6 obiadów mięsnych w tygodniu.** Ale ja gotuje zazwyczaj na dwa dni. **Indyka, zazwyczaj kupuje goloneczkę, to tylko do rosółu dodaję.** Tak, żeby urozmaicić. **Tak się przyzwyczailiśmy do tej wieprzowiny, mój mąż wie, że tym się naje.**

Byli użytkownicy, starsi, Radom

No u mnie to jest specyficznie, bo ja to zawsze mówię, **że dla mnie obiad bez mięsa to jest przekąska, a nie obiad.**

Byli użytkownicy, młodzi,
Warszawa

Kocham gotować, a mięso jest bardzo ważne. Indyczka kupuję, kurczaka i wołowe. Wieprzowe rzadko. Ponieważ jest niezdrowe. Kurczaka i indyka 50%, rosół np. gotuję na wołowym. Rzadziej wołowe bardziej indyk i kurczak.

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

W CIĄGU TYGODNIA

Zazwyczaj przygotowywane są dania, które nie zabierają zbyt wiele czasu – **kluczową potrzebą jest szybkość przygotowania posiłku**, wybór potrawy, która wpisze się w szybki styl życia powodowany codziennymi obowiązkami. Spora część osób gotuje obiad od razu na 2 dni.

W WEEKEND LUB NA SPECJALNE OKAZJE

Weekendy lub specjalne okazje, jak np. rodzinny obiad, wyglądają inaczej pod względem gotowania.

Wśród konsumentów jest większa tolerancja na podejmowanie się przygotowywania mięsa, które wymaga więcej czasu, a jednocześnie ma wyjątkowy, bardziej uroczysty charakter.



Osoby bardziej zainteresowane gotowaniem lub takie, które mają więcej czasu na co dzień (szczególnie np. będąc na emeryturze) częściej przygotowują dania wymagające większego wysiłku. Również w tygodniu zdarza im się przyrządzać skomplikowane, czasochłonne potrawy.

Umiejętności kulinarne

P32. Które z poniższych zdań najlepiej opisują Pana/nią w zakresie gotowania?

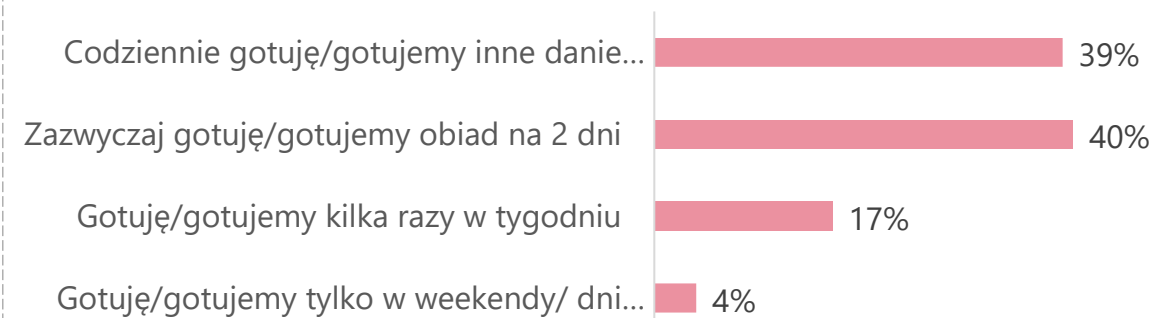
N=402



Zwyczaje żywieniowe

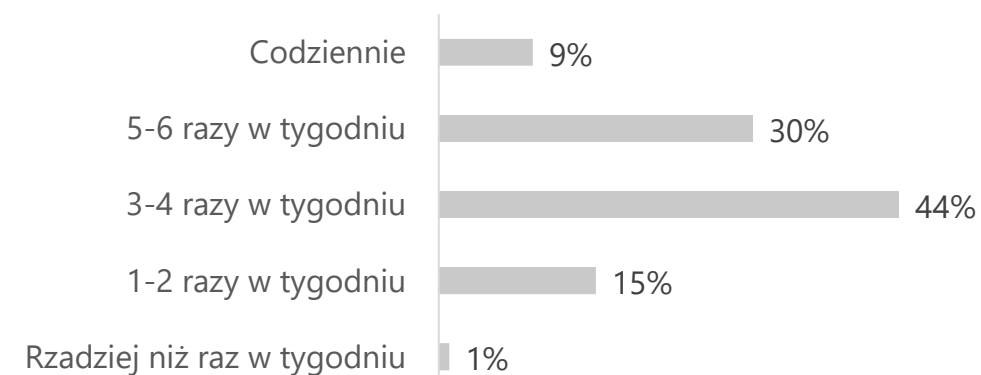
P6. Ile razy w tygodniu zazwyczaj gotuje się u Pana/i obiad w domu?

N=402



P7. Jak często jada się u Pan/i w domu obiady z mięsem?

N=402



- Większość badanych ma **pozytywne nastawienie do gotowania** i dobrze ocenia swoje umiejętności kulinarne.
- Jeśli chodzi o częstotliwość gotowania w gospodarstwach domowych, badanie ilościowe potwierdza, że **zdecydowana większość konsumentów gotuje raz na 2 dni lub rzadziej**. Wynika to z braku czasu na co dzień.
- Ale widać, że wśród przygotowanych dań, **obiady mięsne stanowią większość posiłków** w ciągu tygodnia.

ZWYCZAJE ŻYWIENIOWE

MIĘSNE DANIA OBIADOWE – KLUCZOWE POTRZEBY



1. SZYBKOŚĆ PRZYGOTOWANIA

Zdecydowanie ma największe znaczenie w tygodniowych posiłkach, ze względu na życie w biegu i potrzebę połączenia korzystania z czasu wolnego z codziennymi obowiązkami.



2. ATRAKCYJNY SMAK

Generyczna potrzeba związana ze spożywaniem posiłków – ale **szczególnie istotna w gospodarstwach, w których mieszkają dzieci – posiłek musi smakować dzieciom, żeby w ogóle coś zjadły.**



3. RÓŻNORODNE WYKORZYSTANIE

Pomysły na dania z wykorzystaniem danego rodzaju mięsa. **Im więcej pomysłów/ przepisów, tym częściej dane mięso jest kupowane** – jest to silnie związane z potrzebą zaoszczędzenia czasu na gotowaniu.



4. ZDROWIE

Rozumiane jako wartość odżywcza, lekkostrawność, zawartość tłuszczu, białka, a także **dobra jakość mięsa**. Walory zdrowotne, to istotny aspekt, ale **bywa, że w codziennych posiłkach o nim zapominamy**, ponieważ ma charakter odroczonej korzyści ze spożycia danego rodzaju mięsa. Na co dzień ważniejsze są aspekty szybkości i smaku. 13

CO BIERZEMY POD UWAGĘ WYBIERAJĄC RODZAJ MIĘSA?

- **Pomysł na danie** – mocno determinuje wybierany/ kupowany rodzaj mięsa
 - w przypadku, **gdy preferowany rodzaj mięsa jest niedostępny, wybierana jest alternatywa, która nadal będzie pasować do planowanego dania obiadowego** (czyli zazwyczaj ten sam fragment innego rodzaju mięsa – zamiast piersi z indyka pierś z kurczaka lub schab, ale zamiast piersi z kurczaka raczej nie pojawia się pierś z indyka!!!)
 - **alternatywne wykorzystanie danego rodzaju mięsa** – mięso zyskuje, gdy jest kilka możliwości wykorzystania go, np. na drugi dzień w innej potrawie (kurczak jest mięsem wszechstronnym, z wykorzystaniem mięsa indyczego pojawiają się problemy)
- **Jakość i świeżość mięsa** – wygląd (czyste, o różowej barwie, bez mazi/ tęczowej poświaty) oraz przyjemny zapach
- **Miejsce zakupu** – **determinuje sposób postrzegania jakości**, świeżości i aspektów zdrowotnych mięsa. Ma znaczenie szczególnie przy kupnie np. mięsa z kurczaka, które w oczach wielu osób ma wizerunek wątpliwej jakości (w kontekście chowu). Dobrze postrzegane miejsca to przede wszystkim sklepy mięsne, z mięsem na wagę, niektórzy kupują bezpośrednio u zaufanego hodowcy.
- **„Coś zaciekawi” / promocja cenowa** – ładnie wyeksponowane mięso, promocja cenowa, może zachęcić do zakupu, nawet na zapas. W marketach, nieco większa ostrożność wobec promocji, w obawie o jakość, ale bezpieczna data ważności i wygląd mięsa raczej wpływają na decyzję o zakupie
- **Polecenie zaufanego sprzedawcy** – bardzo wiarygodne źródło jakości i świeżości kupowanego mięsa (dotyczy głównie sklepów garmazeryjnych, lokalnych mięsnych)
- **Sezon** – latem lżejsze mięsa (np. drób), zimą większa tolerancja na dania ciężkostrawne



Jakość – na początku po wyglądzie: różowe, powąchać, a potem po upieczeniu. Zupełnie inaczej smakuje takie mięso słabej jakości np. z marketu.

*Byli użytkownicy, starsi,
Radom*

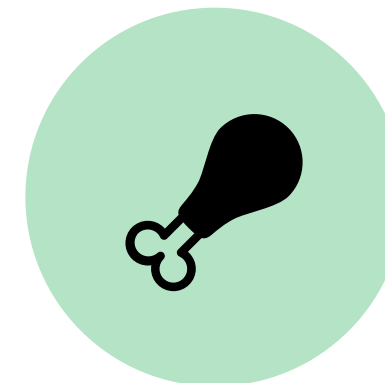
Jakie składniki muszą dodatkowo kupić do dania i jak duże porcje mięsa są. Gotuję sam dla siebie i potem nie mam co z tym zrobić.

*Byli użytkownicy,
młodszy, Warszawa*



MIEJSCE ZAKUPU

- **Preferowanym miejscem zakupu są sklepy mięsne** – wielu konsumentów deklaruje, że chętnie tam dokonuje zakupu mięsa – większe zaufanie do sprzedawców, jakości dostępnego towaru, sposobu przechowywania, rekomendacji sprzedawcy, etc
- Większości **zdarza się jednak kupować również w marketach** (głównie Lidl, Biedronka) – markety pojawiają się w momencie, gdy nie ma czasu na wizytę w sklepie mięsnym, np. ze względu na odległą lokalizację, czy zakupy w późnych godzinach, po pracy
- Pojedyncze osoby kupują również w sklepach osiedlowych, często również z powodu dogodnej lokalizacji



FORMA PODANIA

- **Preferowaną formą (zwłaszcza dla starszych konsumentów) jest zakup mięsa na wagę z lady sklepowej** (ze względu na poczucie wyższej jakości, świeżości mięsa, a także dopasowania wagi do potrzeb klienta - „*kupuję tyle, ile potrzebuję*”, itp.), zwłaszcza, jeśli w okolicy dostępny jest lokalny sklep mięsny
- **Barierą bywa konieczność zakupu porcji**, dostępnych w marketach w plastikowych pojemnikach ze względu na ich rozmiar (ale nie dla wszystkich – niektóre osoby cenią sobie ilość w pojemnikach jako w sam raz)
- **Szczególnym przypadkiem jest mięso z kurczaka**, które konsumenci postrzegają jako niskiej jakości (masowa produkcja, krótki czas chowu, a także antybiotyki, nakłuwanie, hormony) – zatem tak ważne jest korzystanie z zaufanych miejsc zakupu (najbardziej wiarygodne to **bezpośredni zakup u znajomego hodowcy**, czy lokalne sklepy mięsne)

ZWYCZAJE ŻYWIENIOWE

MIEJSCE ZAKUPU I PREFEROWANA FORMA PODANIA - VERBATIMS



Takich pakowanych nie kupuję.

Czasami proszę, żeby mi pokroili w sklepie na mniejsze kawałki, ale nie zawsze się zgadzają.

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski,

Ja różnie. **Tez Biedronka albo Auchan.** I jeżeli chodzi o wołowinę, to tam są już pokrojone takie cienkie sznyce. **Ale też często kupuję jakieś takie gotowe mięso na burgery, dla mnie to jest bardzo wygodne i szybkie do zrobienia.** I też steki są w dobrej cenie.

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Zależy ile mam czasu. Jak czasami wejdę do mięsnego, a tam kolejka na 10 osób, to idę do supermarketu.

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

Ja też mam zawsze zapas w zamrażarce, bo **nie mam czasu w tygodniu robić zakupów.**

Byli użytkownicy, starsi, Radom

W dyskontach nie należy kupować mięsa. Nie wiadomo ile czasu i gdzie to jest przechowywane. Tylko w firmowych sklepach, sprawdzonych.

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

Nigdy nie paczkowane, wydaje mi się, że to mięso w tych lodówkach w supermarketach jest mniej świeże. Wydaje mi się, że na tych tackach to jest położone tą ładną stroną, a potem się można rozczarować.

Byli użytkownicy, starsi, Radom

Ja zawsze kupuję mięso w takich swoich ulubionych miejscach, gdzie po prostu jeżdżę i kupuję, i wtedy po prostu kupuję większą ilość. Gdzieś tam sobie pomrozę, **żeby mi tak na przynajmniej 2 tygodnie starczyło.**

Byli użytkownicy, starsi, Radom



MIEJSCE ZAKUPU I FORMA PODANIA MIĘSA

ZWYCZAJE ŻYWIENIOWE

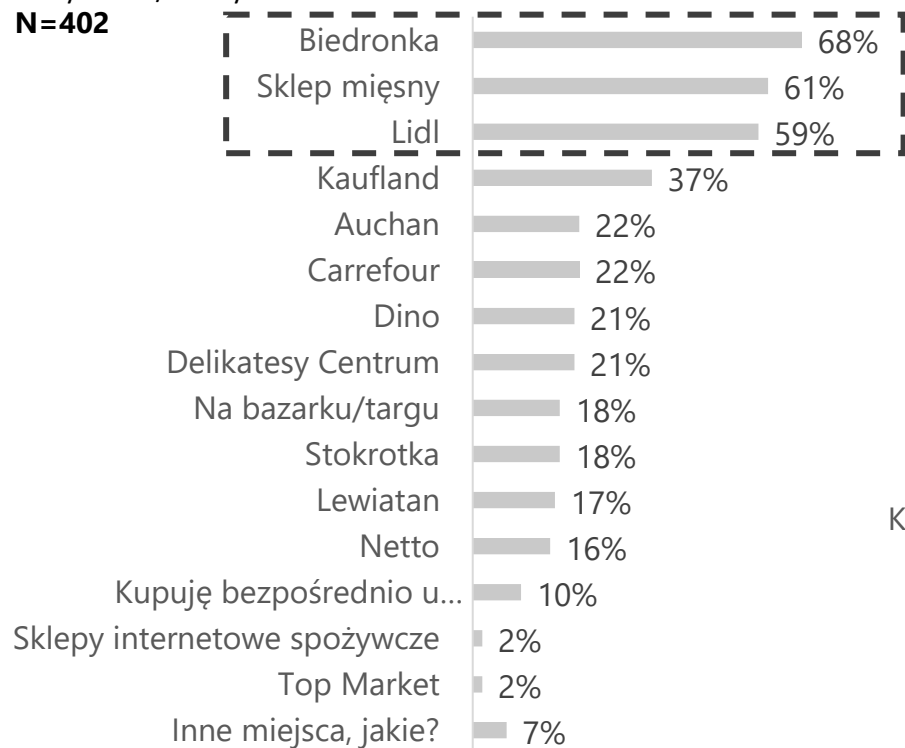
MIEJSCE ZAKUPU I FORMA PODANIA



MIEJSCE ZAKUPU

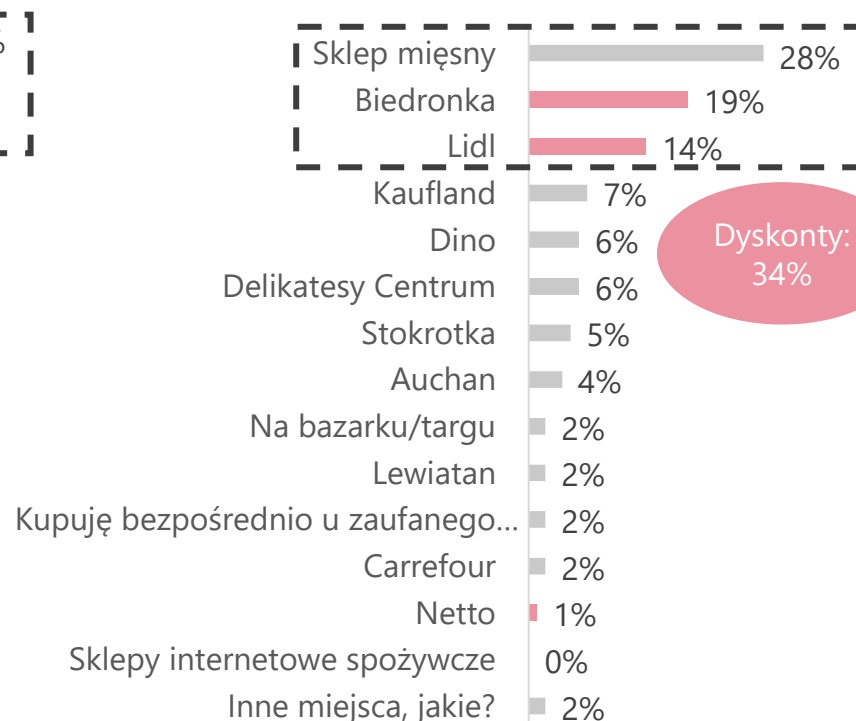
P8. Gdzie zdarza się Panu/i kupować mięso? Proszę zaznaczyć wszystkie miejsca, z których Pan/i korzysta.

N=402



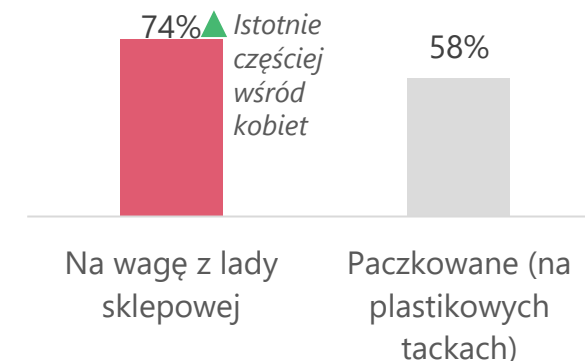
P9. A gdzie kupuje Pan/i mięso najczęściej?

N=402

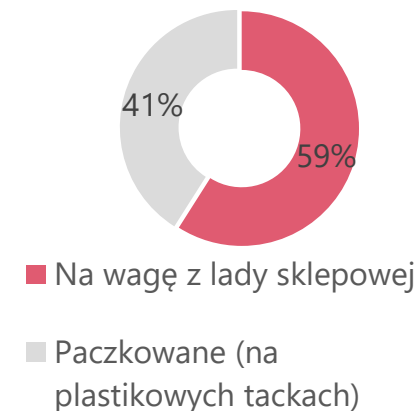


PREFEROWANA FORMA PODANIA

P10. W jakiej formie zdarza się Panu/i kupować mięso?
N=402



P11. A w jakiej formie kupuje Pan/i mięso częściej?
N=402



- Pod względem miejsca zakupu, **najbardziej powszechna wśród konsumentów jest Biedronka (68%), sklep mięsny (61%) oraz Lidl (59%)**. Lidl szczególnie popularny wśród mieszkańców dużych miast.
- Widoczna jest jednak preferencja w kierunku sklepów mięsnych** (28% jako najczęstsze miejsce zakupu), co za tym idzie wybór mięsa na wagę, a nie paczkowanego.
- Niemniej, **pomimo preferencji konsumenci korzystają również z dyskontów** (34% jako najczęstsze miejsce!), gdzie kupują mięso w formie paczkowanej – markety i dyskonty odpowiadają na potrzeby osób żyjących w pośpiechu, późno wracających z pracy.



MIĘSO INDYCZE VS MIĘSO Z KURCZAKA I WIEPRZOWINA SPOŻYCIE, PERCEPCJA I PORÓWNANIE

MIĘSO INDYCZE NA TLE KATEGORII

PENETRACJA SPOŻYCIA MIĘSA W POLSCE – DANE POPULACYJNE

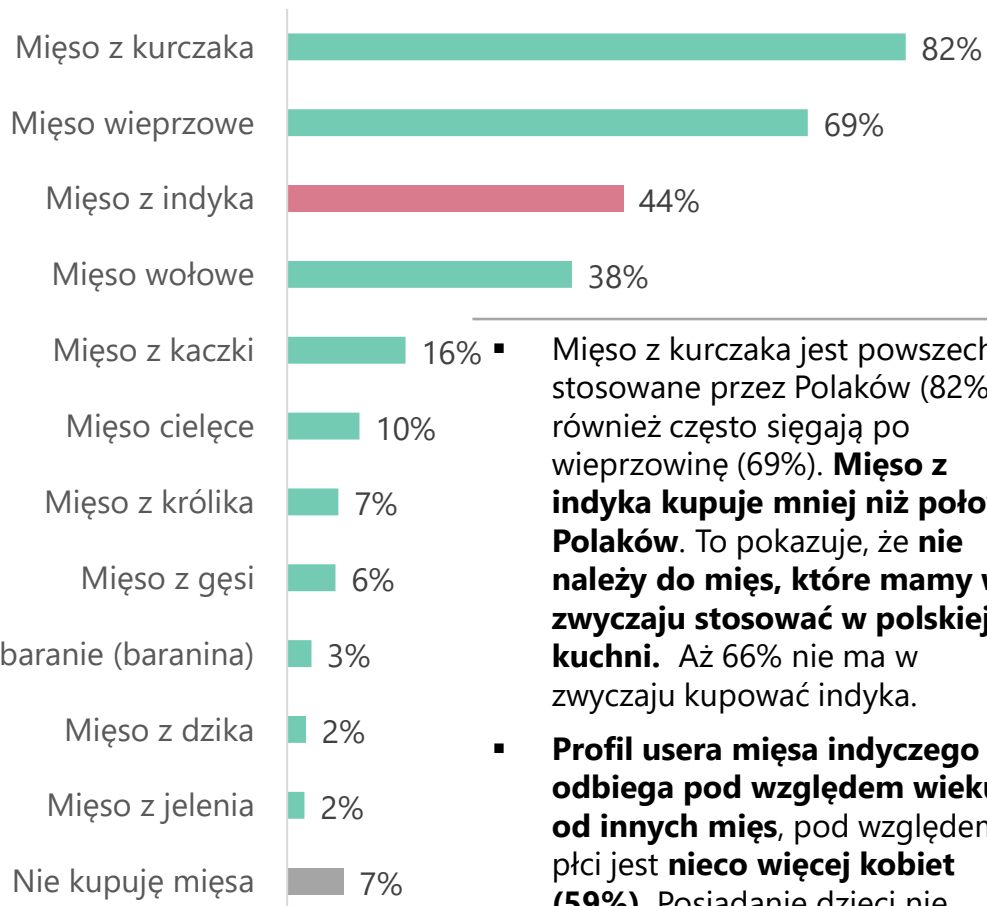


P1. Proszę zaznaczyć, które z wymienionych poniżej rodzajów mięsa (chodzi nam o mięso, a nie przetwory, typu parówki czy wędliny) **kupuje Pan(i) zazwyczaj?**

Nie chodzi tu o przypadkowe, jednorazowe spożycie, ale o mięsa, które zazwyczaj Pan(i) kupuje.

N=1004

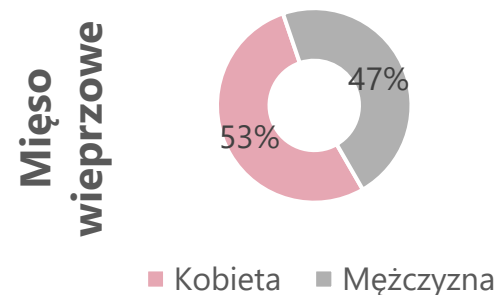
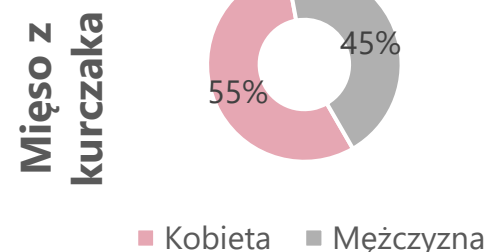
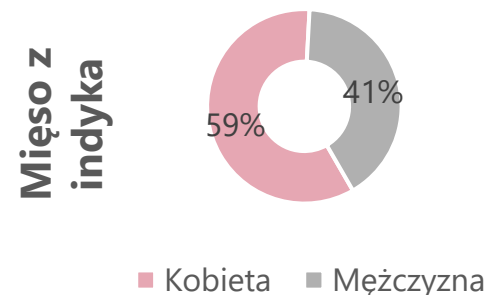
Penetracja spożycia mięsa



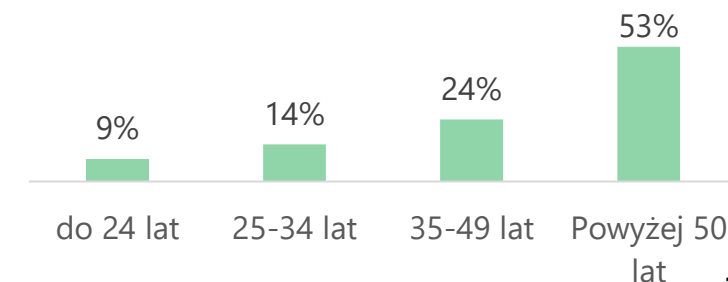
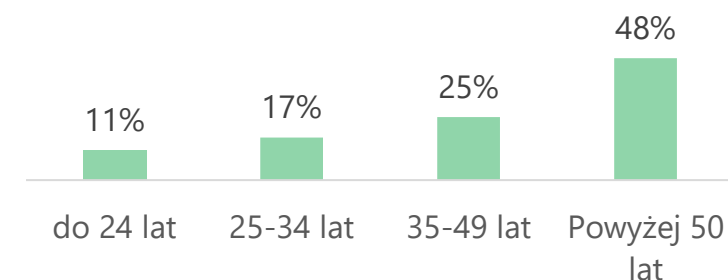
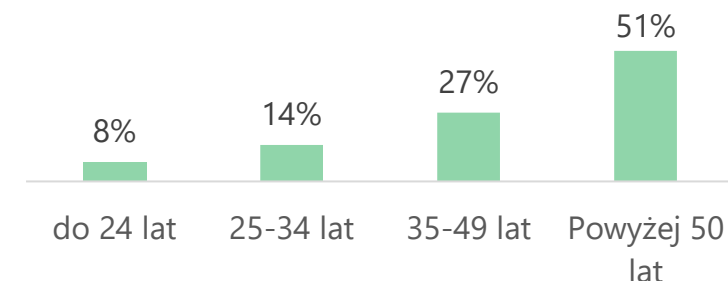
Mięso z kurczaka jest powszechnie stosowane przez Polaków (82%), również często sięgają po wieprzowinę (69%). **Mięso z indyka kupuje mniej niż połowa Polaków.** To pokazuje, że **nie należy do mięs, które mamy w zwyczaju stosować w polskiej kuchni.** Aż 66% nie ma w zwyczaju kupować indyka.

- **Profil usera mięsa indyczego nie odbiega pod względem wieku od innych mięs,** pod względem płci jest **nieco więcej kobiet (59%).** Posiadanie dzieci nie wpływa na użytkowanie mięsa. Wśród starszych jest nieco większe spożycie mięsa wieprzowego.

Płeć



Wiek

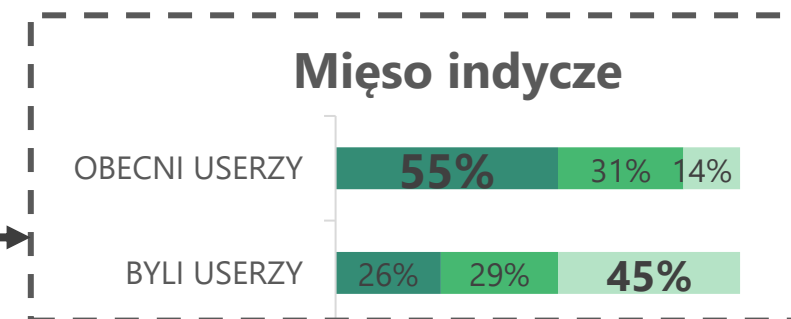
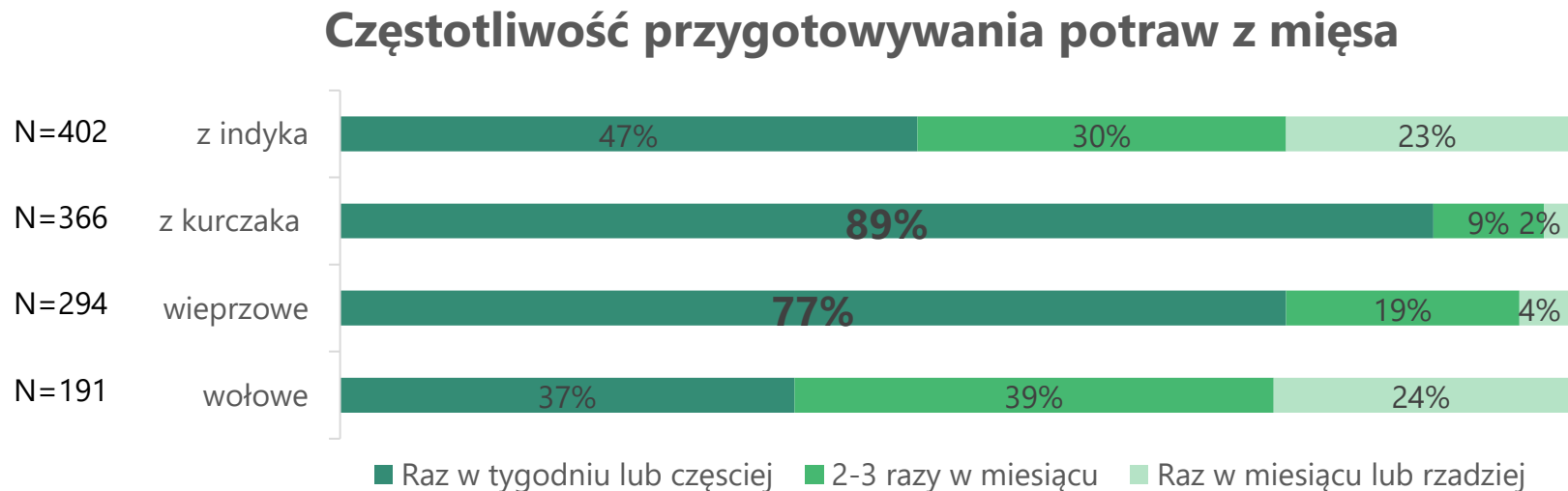


MIĘSO INDYCZE NA TLE KATEGORII

CZĘSTOTLIWOŚĆ PRZYGOTOWYWANIA RÓŻNYCH RODZAJÓW MIĘS



P12. (...) Jak często przygotowywane są u Pana/i w domu potrawy z mięsa:



- **Najczęściej spożywanym mięsem, zgodnie z badaniem jakościowym, jest mięso z kurczaka – zdecydowana większość konsumentów jada to mięso min. raz w tygodniu (89%)!**
- Nieco rzadziej, ale nadal z wysoką częstotliwością przyrządzane jest **mięso wieprzowe**, mocno kojarzone z **tradycyjną kuchnią polską** (77% min. raz w tygodniu).
- **Mięso indycze jada się rzadziej** (nieco mniej niż połowa badanych - 47% przygotowuje je raz w tygodniu). **Oznacza to, że wśród userów mięsa indyczego nie jest ono mięsem dominującym.**
- Wołowina jest najrzadziej przyrządzanym mięsem.

MIĘSO INDYCZE NA TLE KATEGORII

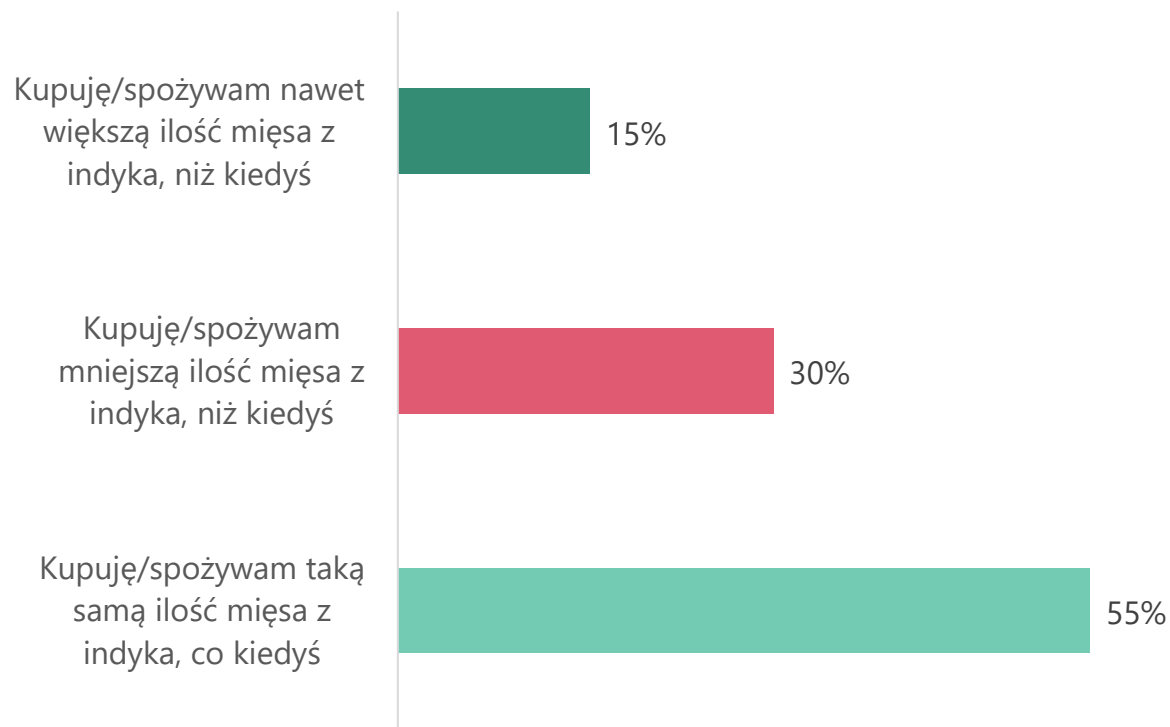
ZMIANY W SPOŻYCIU MIĘSA INDYCZEGO – DANE POPULACYJNE*



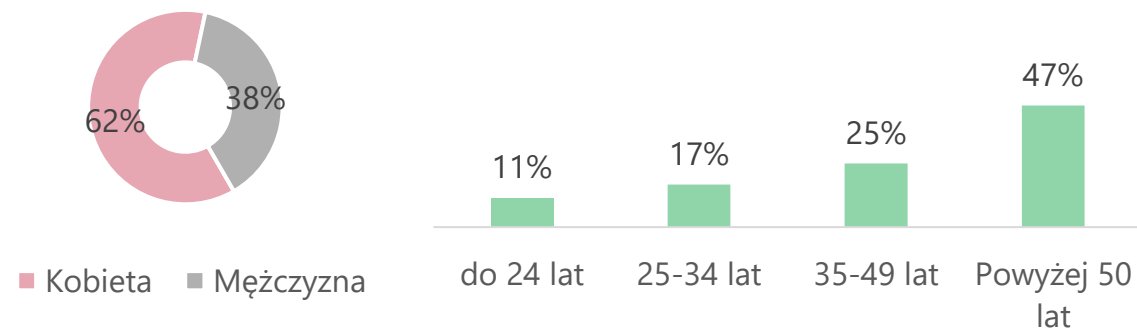
P2. Zaznaczył(a) Pan(i), że wśród mięs, które Pan(i) kupuje było również mięso z indyka. Proszę powiedzieć, czy nastąpiła u Pana(i) jakaś zmiana w częstotliwości kupowania/spożywania tego rodzaju mięsa, w porównaniu do wcześniejszego okresu?

N=446

Zmiana w częstotliwości spożywania mięsa z indyka



Profil osób, które stosują mniej mięsa z indyka



- **Prawie co trzeci konsument deklaruje, że kupuje lub spożywa mniejszą ilość mięsa z indyka, niż w przeszłości (30%).** Profil takich osób pod względem wieku nie odbiega znacznie od struktury populacji, natomiast jest widoczna nadreprezentacja kobiet (62%) wśród osób odchodzących od mięsa z indyka.
- **15% konsumentów deklaruje, że spożywa obecnie większą ilość mięsa indyczego, niż w przeszłości.**

*Dane z etapu Omnibus. Prezentują zmianę częstotliwości w spożyciu indyka wśród wszystkich Polaków, którzy zadeklarowali stosowanie mięsa indyczego w swoich gospodarstwach domowych.

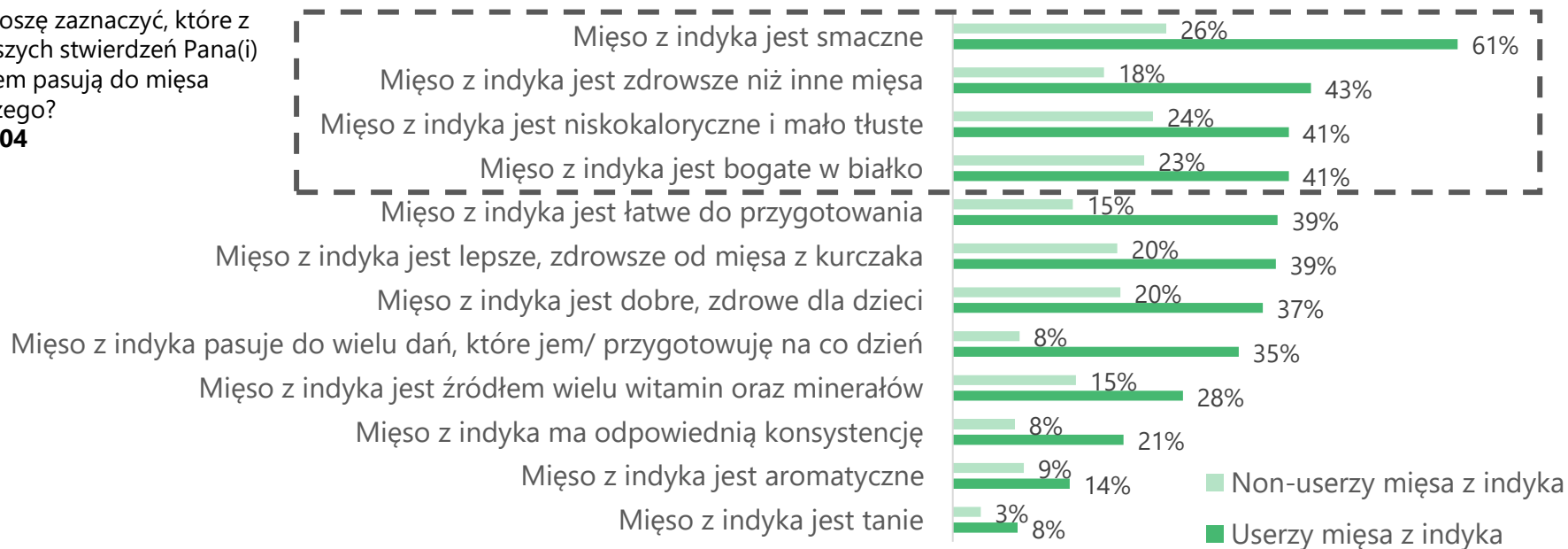
MIĘSO INDYCZE NA TLE KATEGORII

SKOJARZENIA Z MIĘSEM INDYCZYM – USERZY VS NON-USERZY (DANE POPULACYJNE*)

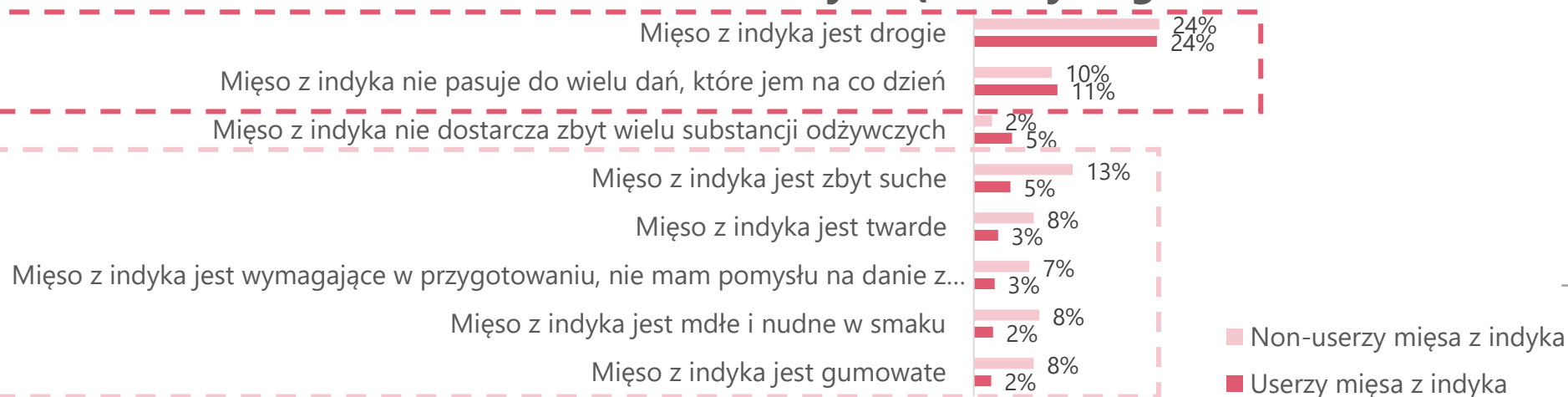


P5. Proszę zaznaczyć, które z poniższych stwierdzeń Pana(i) zdaniem pasują do mięsa indyczego?
N=1004

Drivery mięsa indyczego



Bariery mięsa indyczego



- **Skojarzenia związane z mięsem indyczym nieco różnią się w przypadku osób spożywających to mięso i non-userów.** Naturalne, że userzy są w stanie przypisać znacznie więcej cech.
- Dla userów mięsa indyczego głównym skojarzeniem jest **dobry smak (61%)**. Jest także **wysoka świadomość nt. walorów zdrowotnych – niskiej kaloryczności, wysokiej zawartości białka** – to cechy wskazywane również powszechnie wśród non-userów, jednak ich świadomość jest nieco niższa w tej grupie.
- **Wśród barier największym wyzwaniem jest cena**, wskazywana zarówno przez userów, jak i non-userów, a także **ograniczone wykorzystanie indyka na co dzień** – brak dopasowania do stylu życia i diety.
- Dodatkowo **non-userzy wskazują na kwestie związane ze smakiem, suchą konsystencją i trudnościami w przygotowaniu**.

*Dane z etapu Omnibus. Pokazują perspektywę osób stosujących mięso indycze (niezależnie od częstotliwości spożycia) vs osób, które w ogóle nie spożywają tego rodzaju mięsa (non-userzy)

PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

COLLAGE



Mięso z indyka



Mięso z kurczaka



Mięso wieprzowe



zdrowie



sportowcy



smaczne

uniwersalne,
dla każdego



dostępne

fast-food

antybiotyki,
chemia



tradycyjne

tłuste

smaczne

szerokie
zastosowanie

ciężkostrawne

niezdrowe



wykwintne

dobra
jakość



lekkostrawne





Mięso z indyka

- **Zdrowie** – przy hodowli indyka mniej korzysta się z antybiotyków i chemii
- **Delikatność** – mięso lekkostrawne, chude, nieobciążające, a także delikatne w smaku
- **Odświętny czas/ uroczystość** – mięso szlachetne, wymagające poświęcenia więcej czasu na przygotowanie, przez co przygotowywane tylko na szczególne okazje. Również skojarzenia ze Świętem Dziękczynienia w Stanach Zjednoczonych.



Mięso z kurczaka

- **Codzienny / powszechny / szybki** – zawsze łatwo dostępny i szybki w przygotowaniu.
- **Fast food** - negatywne skojarzenie, ze względów zdrowotnych, ale **popularny i lubiany przez dzieci (nuggetsy)**.
- **Niezdrowy** – masowa produkcja, zwierzęta hodowane w złych warunkach, antybiotyki w paszy przyspieszające wzrost zwierząt.



Mięso wieprzowe

- **Tradycyjne, znane, zaufane** – wiele potraw gotowanych od pokoleń, kojarzących się z domem.
- **Różnorodność, bogactwo elementów** – możliwość przygotowania wielu potraw oraz użycia wielu części mięsa.
- **Tłuste, ciężkostrawne** – nie do końca zdrowe

ASOCJACJE

PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

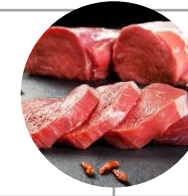
ASOCJACJE - VERBATIMS



Mięso z indyka



Mięso z kurczaka



Mięso wieprzowe

ASOCJACJE

Dieta. Chodzi o to, że jest **mięsem chudym, nie tłustym**. W związku z tym ma dużo witamin. Jeszcze oprócz tego można powiedzieć, że jest **mniej kaloryczne**.

Byli użytkownicy, starsi, Radom

Nie da się mu dać tyle antybiotyków, bo on szybciej wysycha i robi się czerwony. I to widać, że jest świeży. W porównaniu z kurczakiem to jest niebo, a ziemia.

Byli użytkownicy, młodszy, Warszawa

Ja to pamiętam jak były dzieci małe, to jakoś nie słyszałam o indyku, szukałam cielęciny. **Nie pamiętam, żeby tak dostępny był ten indyk**. W związku z tym, ten indyk jak się pojawił, to **wydawał mi się taki szlachetny**. Duże te porcje, jeszcze to święto w Stanach. Ale **teraz się zrobił bardziej dostępny niż kiedyś**.

Byli użytkownicy, starsi, Radom

Smak ma indyk intensywniejszy, smak kurczaka jest dla mnie bardziej neutralny. Kurczaka jest łatwiej użyć do wielu potraw, ponieważ ten smak łatwiej jest ukryć i można go przyrządzić po chińsku, czy w jakiejś panierce, a ten **smak indyka, przynajmniej dla mnie, przebija**.

Byli użytkownicy, młodszy, Warszawa

Codziennie obiad szybki, dla ludzi którzy pracują. **Można mnóstwo rzeczy wymyślić z kurczaka**.

Obecni użytkownicy, starsi, Warszawa

Mi się kojarzy z **mięsem złej jakości**. Bo cena jest tak niska, że ten proces produkcji jest tak na minimum, żeby jak najszybciej się po prostu do sprzedaży nadawały.

Byli użytkownicy, starsi, Radom

Bardzo dobre, **wszystko z tego zrobisz**. Dla każdego **kto jakoś przesadnie nie dba o zdrowie i o diety**. Ten zapach i ten smak. Po prostu pychota.

Byli użytkownicy, starsi, Radom

Stereotypowo mięso czerwone jest kojarzone z mięsem dla facetów.

Byli użytkownicy, młodszy, Warszawa

Niezdrowe, najbardziej ciężkostrawne. Ale na weselach pierwsze co to się idzie do wiejskiego stołu.

Byli użytkownicy, starsi, Radom

PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

PRZEWAGI, MOCNE STRONY



	Mięso z indyka	Mięso z kurczaka	Mięso wieprzowe
 <p>PRZEWAGI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Delikatne – przez co bezpieczne dla dzieci i osób starszych. • Lekkostrawne/ chude mięso, niska zawartość tłuszczu • Zdrowe - „nie ma tylu antybiotyków” – przewaga w porównaniu do kurczaka • Wysoka zawartość białka – zaleta zwłaszcza dla osób dbających o swoją sylwetkę, uprawiających sport • Polecane przez lekarzy i dietetyków • Dla niektórych: lepsza konsystencja i smak niż w kurczaku 	<ul style="list-style-type: none"> • Wysoka dostępność – jest dostępny zawsze i w każdym sklepie – zarówno mięsny, jak i popularnych marketach • Dobry smak – lubi go większość domowników, w tym dzieci • Atrakcyjna cena – przez większość uznawany za najtańsze mięso, często kupowany w regularnie pojawiających się promocjach • Szybkie i łatwe w przygotowaniu – przez co wygodny w użyciu do codziennych obiadów • Uniwersalne – pasuje do wielu potraw, z różnych kuchni świata 	<ul style="list-style-type: none"> • Smak – bardziej wyrazisty, wyczuwalny • Tradycyjne, mocno zakorzenione w kulturze polskiej – mięso kojarzone z domem rodzinnym. Potrawy z wykorzystaniem mięsa wieprzowego gotowane od pokoleń - znajomość wielu przepisów. • Różnorodność elementów – możliwość przygotowania wielu potraw oraz użycia wielu części mięsa. • Sycące – zwłaszcza w zimę, jest mięsem, które dostarcza dużo energii • Bogate w witaminy z grupy B

PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

PRZEWAGI, MOCNE STRONY



	Mięso z indyka	Mięso z kurczaka	Mięso wieprzowe
 PRZEWAGI	<p>Nie jest tłuste. No na pewno jest zdrowsze. Wiadomo, że nie damy choremu wieprzowiny tłustej. Indyk jest taki bardziej lekkostrawny. Obecni użytkownicy, starsi, Piotrków Trybunalski</p> <p>Bardziej zdrowy, zakładam, że nie jest sztucznie pędzony. Indyka polecają zawsze dzieciom. Obecni użytkownicy, starsi, Warszawa</p> <p>Przede wszystkim to, że jest chudym mięsem, no i smak który dobrze się komponuje z warzywami. Na słodko i na ostro. Byli użytkownicy, starsi, Radom</p>	<p>Ja uwielbiam kurczaka i wszyscy u mnie w domu, też uwielbiają kurczaka. Ma wszystkie zalety: łatwo dostępny, cena nie za wysoka, szybko się gotuje i jest świetny jako baza do wielu zup. Ja uważam, że kurczak jest dla każdego, w każdej postaci. Byli użytkownicy, starsi, Radom</p> <p>Szybko się piecze i gotuje, po pracy dobre na szybko. Obecni użytkownicy, starsi, Piotrków Trybunalski</p> <p>Jest smaczniejszy, szybko można zrobić te dania, które są smaczne bez jakiegось większego doprawiania. Obecni użytkownicy, starsi, Warszawa</p>	<p>Wieprzowina ma ogromną zaletę taką, że ma kompleks tych witamin B. I np. kurczak nie ma tych witamin B12, B6. I to jest też dobre na stres. I właśnie wszystkie witaminy B, są tylko w mięsie czerwonym, czyli w wieprzowinie i wołowinie. Byli użytkownicy, młodszy, Warszawa</p> <p>W sezonie zimowym energetycznie jest lepiej jak zjemy tłuszczęj. Obecni użytkownicy, starsi, Warszawa</p> <p>Za smak – ostrzejszy/ bardziej wyrazisty niż indyk. Czuje się zapach przy gotowaniu. Obecni użytkownicy, starsi, Piotrków Trybunalski</p>

PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

OBAWY, SŁABOŚCI



	Mięso z indyka	Mięso z kurczaka	Mięso wieprzowe
 OBAWY/ SŁABOŚCI	<ul style="list-style-type: none">• Sprzedawany w dużych porcjach – problem dla osób, które mieszkają same lub gotują dla małej rodziny. Nie chcą mrozić takich ilości mięsa, a nie są w stanie ich zjeść przy jednorazowym posiłku.• Specyficzny smak – opisywany jako mdły, specyficzny, mało wyrazisty, dla niektórych – słodkawy, dla niektórych – zbyt mocno narzuca smak potrawy.• Wysoka cena – uznawany za najdroższy rodzaj mięsa, część respondentów przyznała, że ich budżet domowy nie pozwala na zbyt częste kupowanie indyka.• Trudności w przygotowaniu – wymaga więcej uwagi i czasu, a także pomysłów na posiłki – konsumenci nie znają przepisów na proste dania z indyka.	<ul style="list-style-type: none">• Niezdrowe – hormony wzrostu i antybiotyki dodawane do paszy wpływają na jakość mięsa.• Wykluczane z diety przez lekarzy - wielu lekarzy zaleca zmniejszenie ilości spożywania kurczaka przy pojawieniu się problemów ze zdrowiem, szczególnie u dzieci.• Niska jakość mięsa – niska jakość chowu, masowość produkcji – duża ilość hodowli, zwierzęta dojrzewają w złych warunkach.	<ul style="list-style-type: none">• Tłuste• Niezdrowe – szczególnie dla osób z problemami z cholesterolem• Ciężkostrawne – może źle wpływać na samopoczucie• Chów trzody chlewnej – jakość hodowli również wzbudza wątpliwości, choć dużo mniejsze niż w przypadku kurczaka. Powstają pewne obawy przed jakością paszy podawanej zwierzętom, co przekłada się na jakość mięsa.

PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

OBAWY, SŁABOŚCI - VERBATIMS



OBAWY/ SŁABOŚCI

Mięso z indyka

Duże porcje. Jak kupię takie wielkie porcje, to muszę sobie je podzielić i część zamrozić, a po co zamrażać jak mogę sobie kupić świeże. A całej piersi się nie zrobi dla 2/3 osób, bo to potem cały tydzień będzie trzeba jeść. **Dlatego to mięso z indyka takie bardziej imprezowe, jak się dla większej ilości ludzi gotuje.**

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

Indyka bardzo łatwo można przesuszyć i jak już przesuszysz indyka to jest duży problem. A z kurczakiem można to ukryć.

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Jeżeli chodzi o ceny to się mega zbliżają (kurczak z indykiem) tylko, że jest jeden problem. **Na kurczaka zawsze rzucają promocję.**

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Czas. Musimy się skupić jak indyka robimy, a kurczaka to wrzucisz po prostu, nawet jak przypalisz to zjesz.

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Nie kupuję tak często bo jestem już emerytką, także **cena dla mnie gra dużą rolę.**

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

Mięso z kurczaka

Niezdrowe. Ten kurczak zbyt szybko rośnie i jest **nafaszerowany różnymi antybiotykami.** Wspomagany jakimiś paszami specjalnymi.

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

Dzieci dużo jedzą i szybko dojrzewają. **Negatywnie wpływa na zbyt gwałtowny wzrost młodych osób.**

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

Słabo hodowany w Polsce. Jakies hormony wzrostu. **Trzeba kupować te kurczaki z jakichś sprawdzonych miejsc.**

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Mięso wieprzowe

Tłuste. Ja w smaku często wyczuwam właśnie taki posmak tłuszczu w mięsie.

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Nie jest pro-zdrowotne. **Mniej zdrowe.**

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Cholesterol rośnie. No i na pewno dłużej się gotuje niż kurczak.

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

PERSONA



ATENA
RESEARCH & CONSULTING

	Mięso z indyka	Mięso z kurczaka	Mięso wieprzowe
DLA KOGO?	<ul style="list-style-type: none">▪ Osoby dbające o zdrowie, dietę, a także aktywność fizyczną, świadome walorów zdrowotnych indyka▪ Dzieci – mięso indyka jako zdrowe, lekkostrawne, bezpieczne dla wrażliwego układu trawiennego dziecka▪ Osoby starsze, na diecie, po zabiegach – ograniczające spożycie tłuszczu	<ul style="list-style-type: none">▪ Dzieci – mimo negatywnych konotacji, smaczne, dzieci chętnie je jedzą▪ Dla każdego, na różnych poziomach zaawansowania w gotowaniu – łatwe w przygotowaniu, uniwersalne, pasujące do wielu potraw	<ul style="list-style-type: none">▪ Miłośnicy polskiej kuchni▪ Mężczyźni (na poziomie skojarzenia, ale kobiety również cenią je za smak)▪ NIE DLA: osób starszych, schorowanych (ciężkostrawne, tłuste, wpływa na wagę, podnosi cholesterol) – stąd osoby starsze starają się ograniczyć jego spożycie, ale nie rezygnują całkowicie ze względu na walory smakowe



PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

PERSONA - VERBATIMS



ATENA
RESEARCH & CONSULTING

	Mięso z indyka	Mięso z kurczaka	Mięso wieprzowe
DLA KOGO?	<p><i>Zawsze traktowałam indyka jako delikatniejsze mięso. Dla dzieci i dla osób takich schorowanych. Przynajmniej ja się tak sugerowałam w swoich zasadach żywieniowych, jeżeli chodzi o dzieci.</i> Byli użytkownicy, starsi, Radom</p> <p><i>Dla chorych, bo jest delikatne i zdrowsze. Nie jest tłuste. No na pewno jest zdrowsze. Wiadomo, że nie damy choremu wieprzowiny tłustej. Indyk jest taki bardziej lekkostrawny i właśnie dlatego jest zlecany dla chorych czy dla dzieciaków.</i> Obecni użytkownicy, starsi, Piotrków Trybunalski</p> <p><i>Mi się kojarzy ze sportem. Z osobami aktywnymi. Zawiera dużo białka więc powoduje u tych sportowców szybszy rozwój masy mięśniowej.</i> Byli użytkownicy, starsi, Radom</p>	<p><i>Dla zapracowanych, żeby na szybko po pracy coś przygotować. Ale też dla dzieci, mimo, że niezdrowe, mamy pewność, że je zjedzą.</i> Obecni użytkownicy, starsi, Piotrków Trybunalski</p> <p><i>Dla mężczyzn, którzy dbają o swoją muskulaturę. Kojarzy mi się z siłownią i białkiem. Wiem, że np. pierś z kurczaka ma dużo więcej białka niż udko.</i> Byli użytkownicy, młodzi, Warszawa</p>	<p><i>Dla osób pracujących fizycznie, bo oni potrzebują energii i kalorii.</i> Obecni użytkownicy, starsi, Piotrków Trybunalski</p> <p><i>Ja nie daję swojemu wnukowi. Jego żołądek nie jest przystosowany do takiego ciężkiego mięsa. On nie zje kotleta z mięsa wieprzowego.</i> Obecni użytkownicy, starsi, Warszawa</p>

PORÓWNANIE RODZAJÓW MIĘSA

WIZERUNEK POSZCZEGÓLNYCH RODZAJÓW MIĘSA

P19. Proszę zaznaczyć, z jakim rodzajem lub rodzajami mięsa kojarzy się Panu/i zdanie: (top10 wskazań dla każdego rodzaju mięsa)

N=402



KLUCZOWE SKOJARZENIA ZWIĄZANE Z POSZCZEGÓLNYMI RODZAJAMI MIĘSA:

Indyk	Kurczak	Wieprzowina	Wołowina
Jest dobre, zdrowe dla dzieci 83%	Jest łatwe do przygotowania 84%	Mięso charakterystyczne dla tradycyjnej kuchni polskiej 76%	Jest smaczne 77%
Jest niskokaloryczne i mało tłuste 83%	Pasuje do wielu dań, które jem/ przygotowuję na co dzień 80%	Jest smaczne 72%	Jest dobrej jakości 61%
Jest bogate w białko 83%	Jest smaczne 78%	Pasuje do wielu dań, które jem/ przygotowuję na co dzień 68%	Jest aromatyczne 56%
Jest zdrowe 82%	Mięso uniwersalne, wykorzystywane w wielu kuchniach świata 75%	Ma odpowiednią konsystencję 60%	Ma odpowiednią konsystencję 56%
Jest lekkostrawne 82%	Jest bogate w białko 71%	Jest łatwe do przygotowania 56%	Jest bogate w białko 54%
Jest smaczne 80%	Ma odpowiednią konsystencję 66%	Mięso uniwersalne, wykorzystywane w wielu kuchniach świata 52%	Jest źródłem wielu witamin oraz minerałów 53%
Jest dietetyczne 80%	Mięso charakterystyczne dla tradycyjnej kuchni polskiej 65%	Jest zawsze świeże (mam pewność, że mięso dostępne w sklepach jest świeże, zdatne do spożycia) 51%	Jest zdrowe 50%
Jest dobrej jakości 77%	Jest lekkostrawne 64%	Jest dobrej jakości 46%	Mięso charakterystyczne dla tradycyjnej kuchni polskiej 49%
Jest źródłem wielu witamin oraz minerałów 77%	Jest niskokaloryczne i mało tłuste 61%	Jest aromatyczne 45%	Mięso uniwersalne, wykorzystywane w wielu kuchniach świata 48%
Jest łatwe do przygotowania 72%	Jest w dobrej cenie 60%	Jest bogate w białko 43%	Jest zawsze świeże (mam pewność, że mięso dostępne w sklepach jest świeże, zdatne do spożycia) 46%

Szacowane ceny (za kg) poszczególnych elementów na podstawie badania jakościowego:

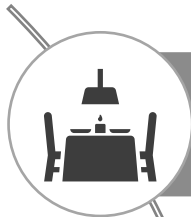
Indyk	Kurczak	Wieprzowina
Filet z piersi Ok. 30zł	Filet z piersi Ok. 20-25zł	Schab 25-27zł
Udziec Ok. 25zł	Udziec 10-15zł	Karkówka 25-28zł
Sznycel – pojedyncze osoby w badaniu wiedziały o dostępności gotowych kawałków na sznycle.		



KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA – POGŁĘBIONA ANALIZA ZJAWISKA

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

TŁO KULTUROWE



Mięso z indyka **nie jest zakorzenione w kulturze i tradycji polskiej** – nie jest spontanicznie kojarzone z kuchnią staropolską, stąd też problem z wykorzystaniem go na co dzień, w daniach, które są przyrządzane zwyczajowo, z nawyku



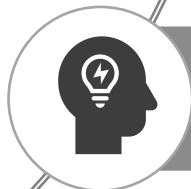
Brak konotacji z konkretnymi daniami - konsumenci mają problem ze wskazaniem dań kojarzących się stricte z mięsem indyczym, oprócz amerykańskiego thanksgiving i piersi z indyka. Ma to związek również ze specyficznym smakiem mięsa indyczego, które „trzeba polubić”.



Dodatkowo, **mięso z indyka kojarzy się z dłuższym czasem przygotowania i potrzebą włożenia wysiłku** w jego przyrządzenie, zatem nie jest naturalnym wyborem do codziennych, szybkich obiadów.



Życie w pędzie mocno definiuje potrzeby konsumentów związane z mięsem – inaczej definiowany jest ten pęd w Warszawie, inaczej w Piotrkowie, czy Radomiu (inne godziny i tryb pracy), ale czas jest jednym z ważniejszych czynników decydujących o wyborze konkretnego dania (a w efekcie rodzaju mięsa).



Z powyższych czynników wynika, że **osiągnięcie wzrostu poziomu konsumpcji mięsa indyczego może wymagać edukacji i wypracowania zmian biorących pod uwagę aspekty społeczne i kulturowe**, z którymi spożycie mięsa jest silnie powiązane.

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

TYPOLOGIA UŻYTKOWNIKÓW MIĘSA Z INDYKA



Klasyfikacja konsumentów w zakresie spożywania mięsa z indyka **zależy od postawy względem niego i świadomości jego walorów**, niekoniecznie od częstotliwości zakupu, czy przyrządzania.

LIGHT USERZY



- W badaniu jakościowym **najbardziej liczna grupa**
- **Wykorzystują mięso z indyka w swojej diecie, ale z mniejszą częstotliwością niż inne rodzaje mięsa – 1-2 razy w miesiącu, niektórzy rzadziej, ale jest obecne w ich posiłkach**
- Mięso z indyka w ich poczuciu jest trudne, **wymagające w przygotowaniu** – potrzeba czasu i pomysłu, porcje są **duże i drogie**
- Sięgają po mięso indycze głównie ze względu na **walory zdrowotne**, niektórzy również smakowe.
- Ale w innych rodzajach mięsa widzą szersze zastosowanie, łatwość przygotowania, niższą cenę i większość – lepszy smak.

HEAVY USERZY



- **Grupa mniej liczna, a jednocześnie najbardziej świadoma** w zakresie walorów mięsa z indyka i zdrowego odżywiania
- **Indyk stanowi dużą część spożywanego mięsa** (u niektórych nawet większość), pojedyncze osoby w badaniu deklarują całkowity switch na mięso indycze
- Cenią go **przede wszystkim za walory zdrowotne, ale również podkreślają wartość jego smaku**
- **Walory zdrowotne i smakowe przeważają nad barierami w przygotowaniu** – znajdują wiele zastosowań dla mięsa indyczego i nie czują się nim ograniczeni

BYLI USERZY



- **Całkowicie zaprzestali spożycia mięsa indyczego** lub sięgają po nie **sporadycznie**
- Dla tych konsumentów **bariery przeważają nad potencjalnymi wartościami mięsa indyczego**
- **Mało atrakcyjny, mdły smak i sucha konsystencja, to główna bariera stosowania**, ale też brak czasu na przygotowanie, zbyt duże porcje, wysoka cena sprawiają, że **nie wpisuje się w ich styl życia i dietę**

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

INDYK VS. INNE RODZAJE MIĘS – REGULARNY ZAKUP



P3. Proszę zaznaczyć, które z wymienionych poniżej rodzajów mięsa (chodzi nam o mięso, a nie przetwory, typu parówki czy wędliny) kupił/a Pan/i kiedykolwiek w przeszłości?

N=402

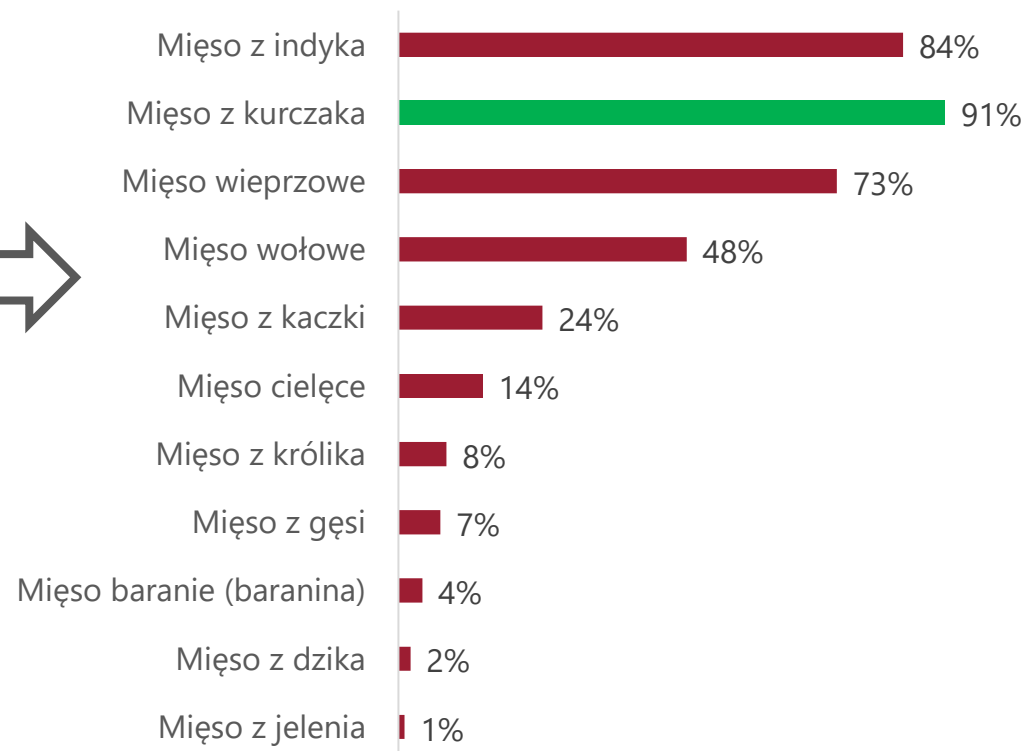
ZAKUPY KIEDYKOLWIEK



P4. A które z wymienionych poniżej rodzajów mięsa (chodzi nam o mięso, a nie przetwory, typu parówki czy wędliny) kupuje Pan/i zazwyczaj (obecnie), regularnie do domu?

N=402

REGULARNE ZAKUPY



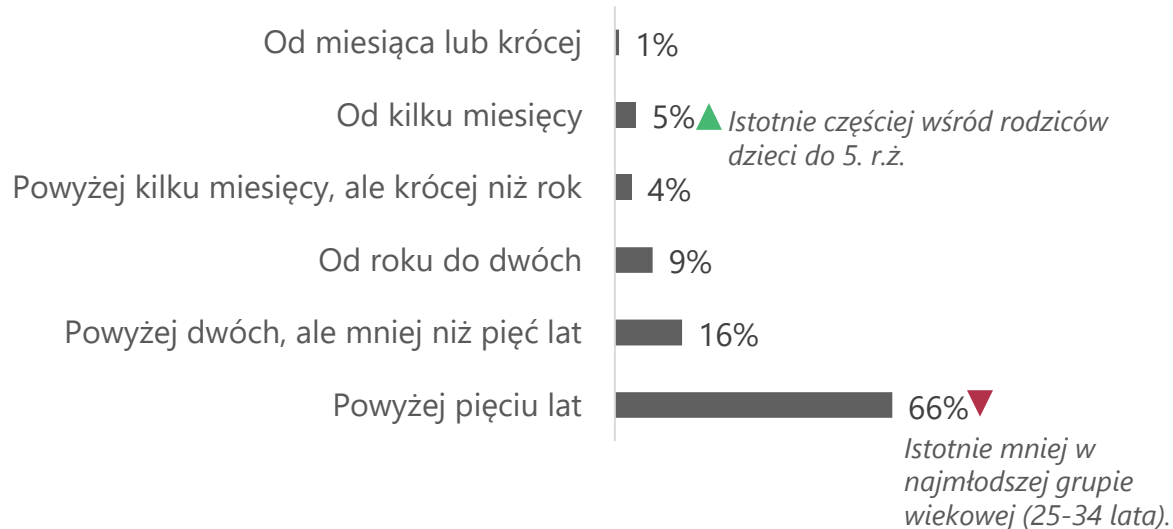
KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

SCHEMATY UŻYTKOWANIA, CEPs



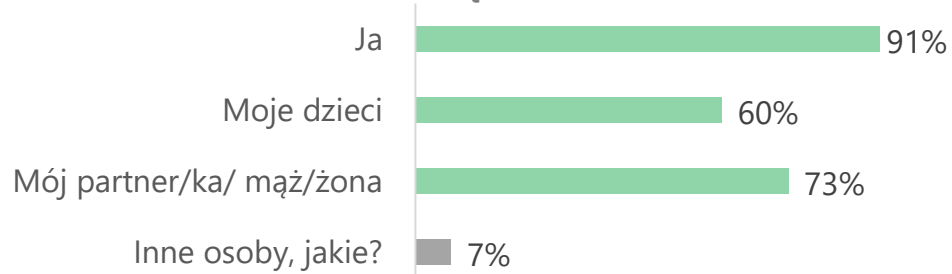
P13. Od jak dawna kupuje Pan/i mięso z indyka?
N=393

OD KIEDY KUPOWANE



P17. Kto u Pana/i w domu jada mięso z indyka?
N=394

KTO SPOŻYWA MIĘSO Z INDYKA



P20. Co zachęciło Pana/Panią, **żeby zacząć spożywać mięso z indyka**? Skąd dowiedział/a się Pan/i o jego walorach?

N=402

CZYNNIKI ZACHĘCAJĄCE DO ZAKUPU



- Wejście w kategorię mięsa indyczego w przypadku większości osób miało miejsce **więcej niż 5 lat temu (66%)**, młode osoby rozpoczynające życie na własną rękę zaczynają sięgać po mięso indycze później. Zwłaszcza osoby starsze (55-65 lat) mają konotacje ze spożywaniem go w przeszłości w domu rodzinnym.
- Ciekawym aspektem jest **rozpoczynanie konsumpcji mięsa indyczego ze względu na dzieci** – widoczne jest to również w danych ilościowych – rodzice dzieci do 5. r.ż. są w kategorii od kilku miesięcy (częściej, niż inne gospodarstwa domowe).

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

CEPs – CATEGORY ENTRY POINTS



Rozpoczynanie konsumpcji mięsa indyczego zazwyczaj odbywa się po zetknięciu z pewnymi źródłami informacji – często w kontekście zdrowia. **Nie jest to produkt powszechnie, tradycyjnie wykorzystywany w polskich gospodarstwach**, zatem **punkty styku są bardzo ważnym bodźcem do trialu.**



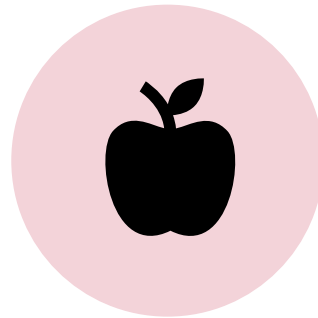
LEKARZ/ DIETETYK

wiarygodne i przekonujące źródło informacji. Spora część konsumentów mówi o poleceniu mięsa indyczego przez lekarza lub dietetyka, zwykle w kontekście problemów zdrowotnych lub „dla prawidłowego rozwoju dzieci”



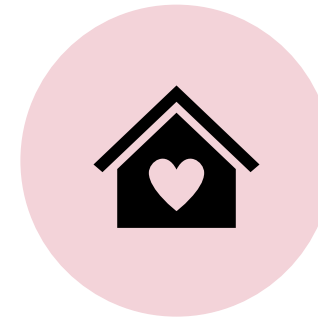
ZNAJOMI

zaufane źródło informacji, ale też miejsce, w którym próbuje się potraw z mięsa indyczego, dzieli przepisami, podpowiedziami dot. potraw



DZIECI

zazwyczaj nastoletnie lub dorosła młodzież (często dziewczęta), które chcą dbać o linię lub interesują się dietą, zdrowiem wpływają na innych domowników wprowadzając do domowej kuchni indyka



WSPOMNIENIA Z DZIECIŃSTWA, DOMU RODZINNEGO

głównie wśród osób starszych, mięso indycze bywało obecne już w dzieciństwie, często też wspomina się hodowanie indyków, ale nigdy nie było dominujące w kuchni polskiej



INTERNET I TV

programy i kanały kulinarne lub typu „Wiem co jem” i „Wiem co kupuję”. Komunikacja głównie w kontekście walorów zdrowotnych mięsa indyczego

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

CEPs - VERBATIMS



*Mama wdrażała co jakiś czas tego indyka, ale ja nigdy nie przepadałam. **Ale w momencie w którym pojawiły się problemy zdrowotne, z podwyższonym cukrem i pani doktor doradziła, żeby wyeliminować tłuste mięsa, to dołożyłam tego indyka, tak bardziej z rozsądku.***

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

*Mnie wujek **poczęstował**, takim zapiekany indykiem. I bardzo mi posmakował*

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

*Od kiedy **moja córka zaczęła mi mówić, że nie chce jeść tego kurczaka i, że indyk zdrowszy.** I mnie prosiła żebym jej robiła. **Bo wcześniej to tylko na specjalne okazje.***

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

***Ja to tak myślałam, że odchudzę wszystkich w domu i te piersi piekłam.** Ale one takie suche były i mi zaczęli mówić „tylko nie indyk”. No to przestałam, bo na siłę ich nie będę odchudzała. Myślałam, że jest bardziej lekkostrawne i polecane dla osób, które chcą się trochę odchudzić. Takie pro zdrowotne.*

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

CATEGORY ENTRY POINTS



*Nie przypominam sobie, żeby dawniej był w domu. **Wiem, że jakaś koleżanka czy siostra mi poleciła tego indyka i od tego czasu co jakiś czas kupuję.** Już od kilku lat. **U tej znajomej chyba spróbowałam i mi zasmakowało.** I teraz kupuję od czasu do czasu dla odmiany.*

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

***Z rozsądku, żeby było zdrowiej.** Ale rzadko kupuję, ze względu na czas przygotowania.*

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

*Nie zawsze kupowaliśmy indyka, ale się przeczuciliśmy. **Ze względów zdrowotnych. Oboje z żoną mamy problemy z żołądkiem, więc to mięso z indyka jest dla nas lepsze.***

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

*Kiedyś syn był **u lekarza** i miał dietę jakąś zastosować, to pani doktor powiedziała, **żeby zastąpić kurczaka indykiem.***

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

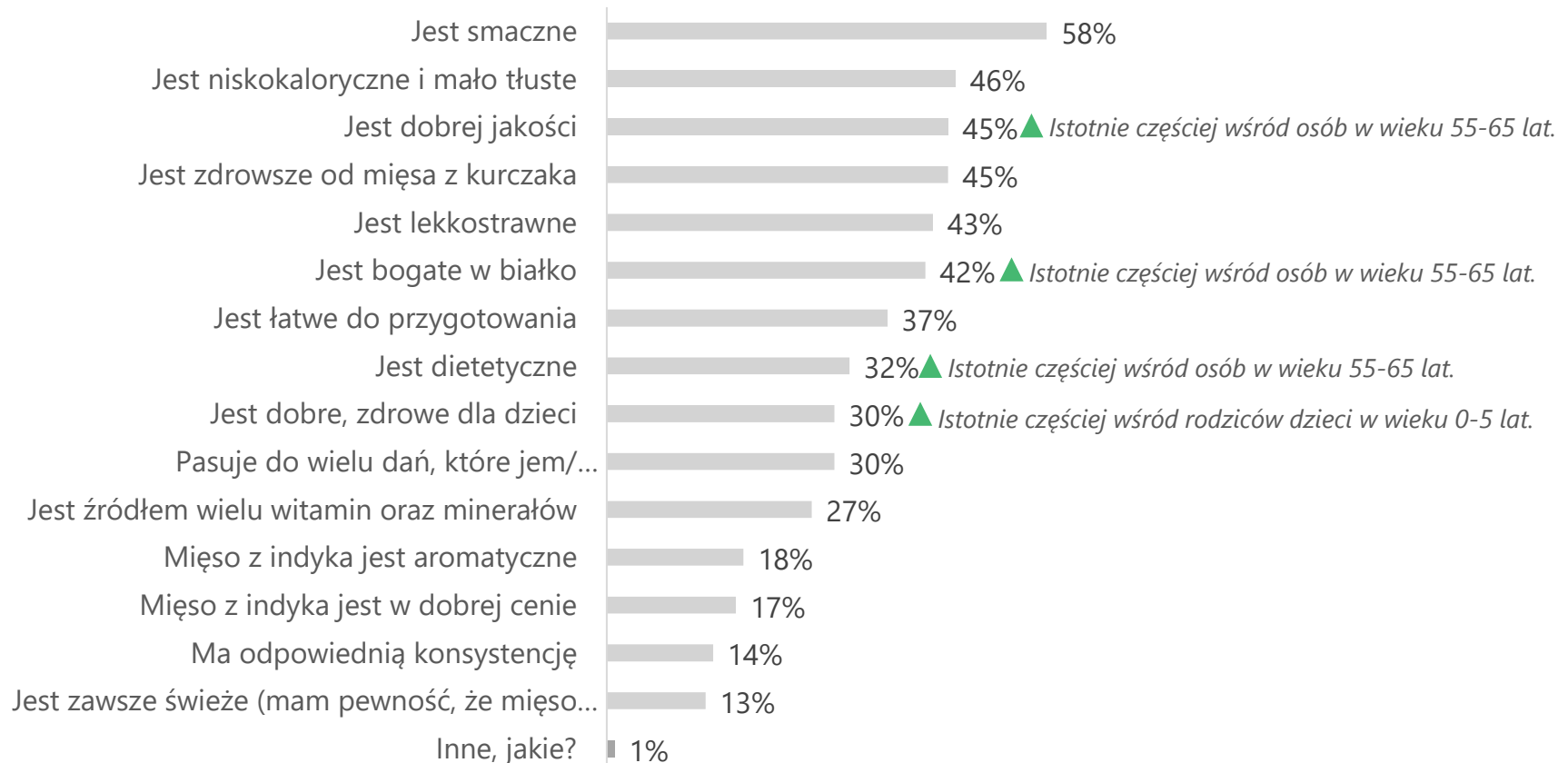
POWODY ZAKUPU MIĘSA Z INDYKA



P18. Z jakich powodów kupuje Pan/i mięso z indyka? Za co je Pan/i ceni? (Pytanie do osób, które obecnie kupują mięso z indyka – niezależnie od częstotliwości)

N=394

Powody zakupu mięsa z indyka



- **Aspekty zdrowotne** związane z dietetycznością, wysoką zawartością białka, czy wysoką jakością mięsa, są **szczególnie istotne dla osób starszych** (55-65 lat), dla których dbanie o dietę jest ważne.
- **Zdrowie jest także bardzo ważne dla rodziców małych dzieci** (0-5 lat) – ale tę wartość doceniają także rodzice dzieci nieco starszych.
- **Większość userów indyka wskazuje także na smak tego rodzaju mięsa**, jednak z badania jakościowego wiadomo, że jest to zmienna stanowiąca spore wyzwanie i wymagająca włożenia sporo czasu i wysiłku w przygotowanie, by osiągnąć zadowalający efekt.

Wykorzystanie mięsa z indyka jest problematyczne dla dużej części konsumentów. Z powodu braku zakorzenienia tego rodzaju mięsa w kulturze polskiej, brakuje prostych pomysłów na jego codzienne zastosowanie.

DANIA, W KTÓRYCH WYKORZYSTUJEMY INDYKA

- **Zupy** – deklaratywnie indyk najczęściej wykorzystywany jest w zupach - wartość mięsa indyckiego jest doceniona w przypadku zup, konsumenci deklarują, że znacząco wpływa na wyrazisty, wyjątkowy smak potrawy. Jest to zaleta, o której wiedzą również osoby, które obecnie spożywają mniej tego rodzaju mięsa, niż w przeszłości. Zupy są nieco częściej przygotowywane przez przedstawicieli starszych grup.
- **Kotlety** – z fileta lub mięsa mielonego z indyka, pojawiają się wśród osób częściej stosujących mięso indyckie, którzy mają nieco więcej pomysłów na jego wykorzystanie
- **Pieczenie** – rzadziej – na specjalne okazje, wymagają czasu i wysiłku, ale walory smakowe i odświeżny charakter dania zachęcają wielu konsumentów – nie jest to jednak danie przygotowywane na co dzień.
- **Makarony / ryże** – rzadziej, ze względu na silną alternatywę w postaci mięsa z kurczaka i jego smak bardziej pasujący do tego typu potraw – *„kurczak nie narzuca swojego smaku, łatwiej go zastosować w różnych potrawach”*

WYKORZYSTYWANE ELEMENTY

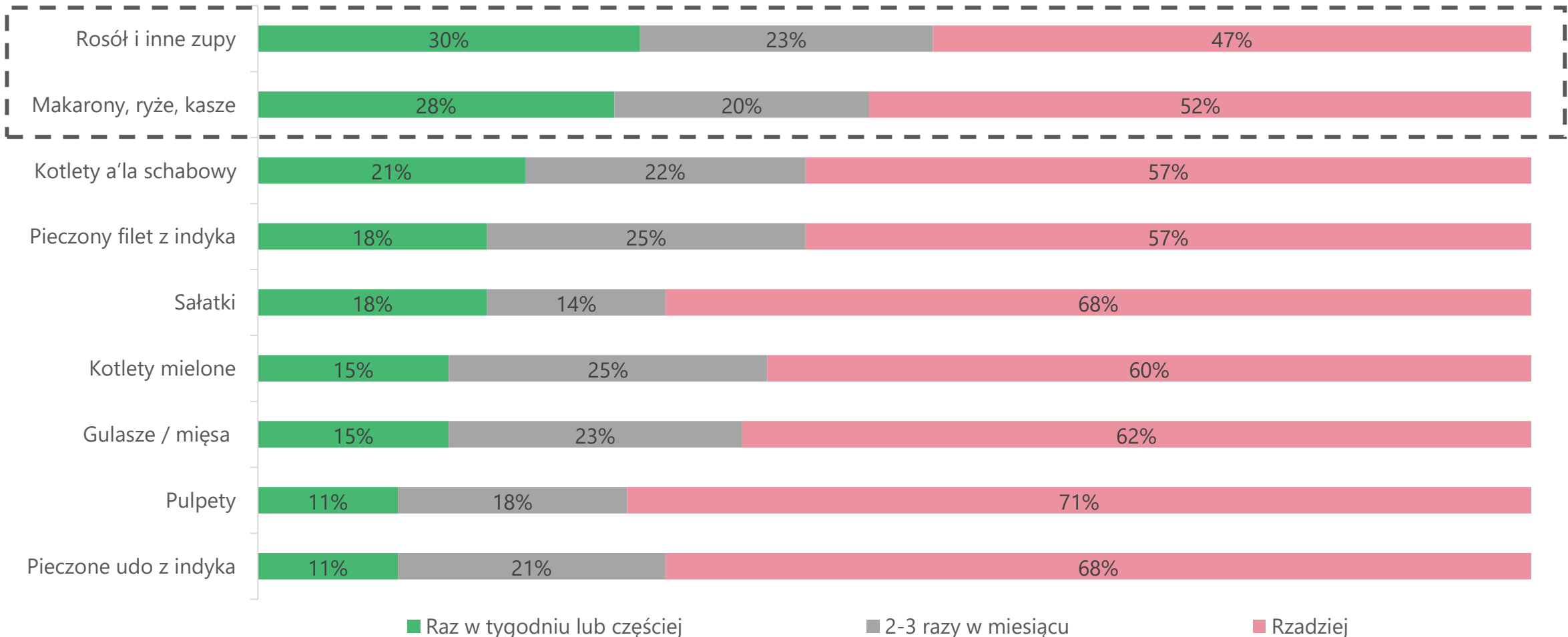
- Szyja
- Skrzydło
- Pierś
- Udziec (rzadziej mięso udowe)
- Mięso mielone z indyka

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

PRYZRZĄDZANE POTRAWY Z MIĘSA INDYCZEGO



- Badanie ilościowe potwierdziło, że **najczęściej przygotowywane potrawy z mięsa indyczego, to rosół i zupy** (30% raz w tygodniu lub częściej) – zgodnie z deklaracjami z badania jakościowego jest to najszybsza forma wykorzystania tego rodzaju mięsa, niewymagająca włożenia wysiłku w przygotowanie samego mięsa.
- Dość często indyk jest wykorzystywany także do **makaronów, ryżu, czy kaszy** – są to **dania przyrządzane chętnie w ciągu tygodnia**, ponieważ są pożywne, a jednocześnie nie wymagają czasochłonnego przygotowania.



KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

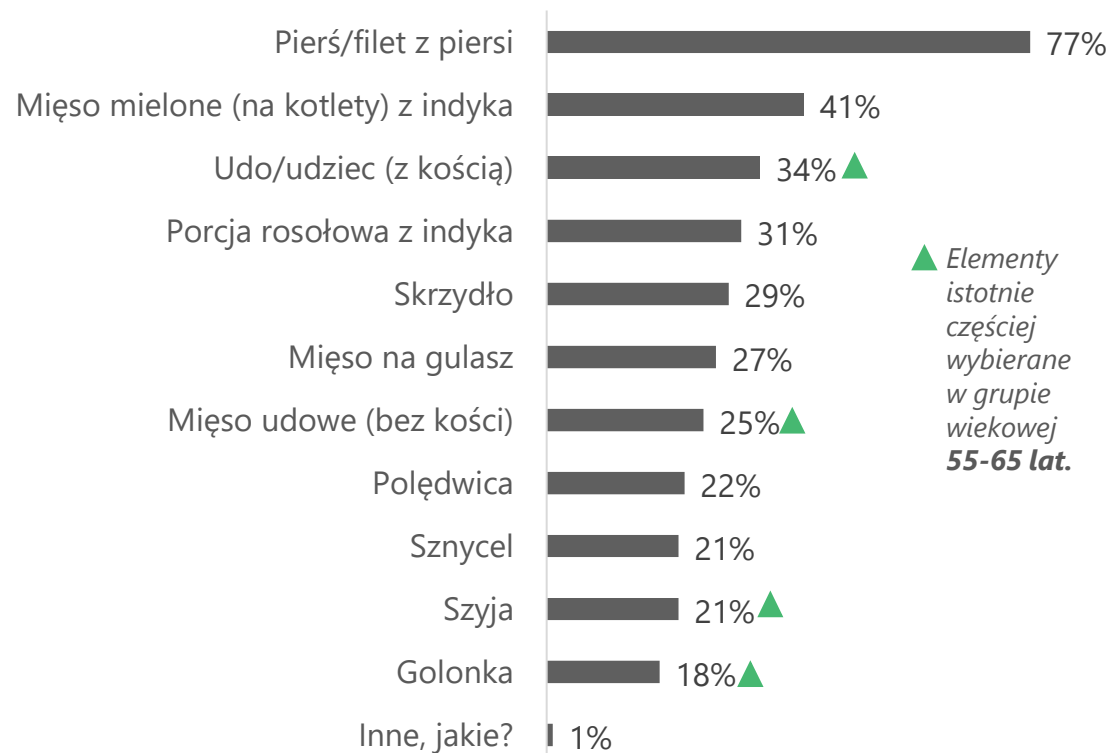
KUPOWANE ELEMENTY MIĘSA INDYCZEGO, A CENA



P14. Jakie elementy mięsa z indyka kupuje Pan/i zazwyczaj?

N=394

Najczęściej kupowane elementy mięsa



P15. Ile płaci Pan/i zazwyczaj za mięso z indyka?

N=305

Szacowana cena kupowanych elementów [średnia w zł/kg]

Pierś/filet z piersi	25,40
Udo/udziec (z kością)	20,10
Mięso udowe (bez kości)	22,60
Porcja rosołowa z indyka	13,60
Mięso mielone (na kotlety) z indyka	20,70
Sznicel	27,80
Mięso na gulasz	23,30
Szyja	11,40
Skrzydło	15,50
Polędwica	27,60
Golonka	18,30

W przypadku każdego elementu **min. 30% konsumentów nie wie, jaka jest jego cena.**

- Deklaratywnie, **najczęściej kupowanym elementem mięsa indyczego jest filet z piersi (77%)** – jednocześnie z badania jakościowego wiemy, że rozmiar porcji, a także skłonność do suchej konsystencji stanowią spore wyzwanie. Elementy, takie jak: **szyja, golonka, udziec, czy mięso udowe są bardziej popularne wśród osób starszych (55-65 lat).**
- **Pod względem ceny, najwyższa jest wskazywana w przypadku sznicla, polędwicy oraz fileta z piersi.**

MIĘSO Z INDYKA

SMAK I KONSYSTENCJA



- **Smak mięsa indyczego stanowi spore wyzwanie dla konsumentów.** Jest on oczywiście powiązany ze sposobem przygotowania mięsa, doświadczeniem w gotowaniu i odpowiednim doprawieniem. **Widoczna jest jednak bezradność i brak wystarczającej wiedzy**, jak należy przygotować mięso indycze, by podkreślić jego walory.
- **Mięso z indyka wymaga umiejętnego doprawienia** - stąd doceniane są gotowe mieszanki przypraw do mięs
- **Konsystencja indyka też budzi sporo kontrowersji** – przez zwolenników określana jako "czysty" rodzaj mięsa (gładkie, kruche, bez tłustych elementów), przez większość jednak oceniana jako sucha, trudniejsza do gryzienia, połączenia z innymi składnikami

NEGATYWNE SKOJARZENIA

POZYTYWNE SKOJARZENIA

Mdły, nudny

Wymaga
umiejętnego
doprawienia

Słodki/ zbyt
słodki

Gładka,
„czysta”
konsystencja

Miękki,
kruchy

Mało
wyrazisty

Sucha
konsystencja

Wyrazisty
smak

Wyjątkowy
smak

*Dla mnie **smak** tego mięsa. Jest takie **mdłe**, bo my próbowaliśmy je przyprawiać różnie i podawać córce, ale ona za każdym razem to wyczuwała i w końcu zupełnie odpuściliśmy to mięso.*

Byli użytkownicy, starsi, Radom

Zdrowie jest zdecydowanie siłą mięsa indyckiego, jego kluczowym wyróżnikiem na tle innych mięs szczególnie vs kurczak i wieprzowina

(w przypadku kurczaka niezdrowy wizerunek wynika ze skojarzeń z hormonami, antybiotykami, nakłuwaniem, czyli ogólną złą jakością mięsa związaną z masową produkcją, a w przypadku wieprzowiny powodem są konotacje z dużą zawartością tłuszczu, wpływem na poziom cholesterolu).

WALORY ZDROWOTNE MIĘSA Z INDYKA:

Lekkostrawne

- **Nie wpływa negatywnie na układ trawienny**, jest delikatne
- Jest wartościowe dla **dzieci oraz osób starszych**, po zabiegach, na diecie
- Dietetyczne, lekkie

Niska zawartość tłuszczu

- Mięso „dietetyczne”, nisko kaloryczne
- **Zdrowe, nie wpływa negatywnie na układ krążenia, poziom cholesterolu** – zatem wartościowe

Wysoka zawartość białka

- **Skojarzenia ze sportowcami i osobami ćwiczącymi**
- Jako, że sportowcy to grupa, kojarzona z dbaniem o zdrowie, kondycję fizyczną, **żywieniem wysokiej jakości** – mięso kojarzone jest zdrowo

Naturalne

- Część konsumentów jest **świadoma czasu chowu indyka** i potrafi zestawić chów kurcząt i indyków
- **Dobra jakość chowu, hodowla na skalę lokalną**, nie globalną/ masową wpływa na lepsze postrzeganie tego mięsa

MIĘSO Z INDYKA

CENA I DOSTĘPNOŚĆ



CENA

Poziom cenowy stanowi istotną barierę zakupową.

Spontanicznie mięso z indyka **jest postrzegane jako najdroższe z szeroko dostępnych mięs** (w porównaniu z kurczakiem, wieprzowiną). Odbierane jako bardziej niszowe, na wyjątkowe okazje.

- **Cena jest racjonalnie uzasadniana przez konsumentów walorami zdrowotnymi, ale zdrowie, mimo iż ważne, nie jest kluczową potrzebą w codziennych posiłkach** – smak potrawy, szybkość przygotowania, dostępność mięsa w sklepie mają większe znaczenie
- **Duże porcje indyka potęgują myślenie o wysokiej cenie** – konieczność zakupu większej porcji = konieczność zapłacenia wysokiej kwoty za mięso, które z założenia jest postrzegane jako drogie, do tego brak możliwości wykorzystania jednorazowo oznacza konieczność mrożenia (a zatem odbiera walor świeżego mięsa)



DOSTĘPNOŚĆ

Dostępność również jest problemem.

Indyk to mięso **postrzegane jako mniej dostępne w sklepach, niż np. kurczak**, zarówno pod względem ilościowym, jak i wyboru poszczególnych elementów.

- **Ograniczona dostępność** – szczególnie w mniejszych miejscowościach ten problem jest spory, indyk dostępny jest tylko w wybrane dni tygodnia i zwykle w ograniczonym zakresie.
- A skoro jest słabo dostępny, to nie wchodzi w nawyk myślenia o nim jako mięsie do codziennego zastosowania. Dodatkowo nasila konotacje mięsa odświętnego, skoro trudno dostępnego.

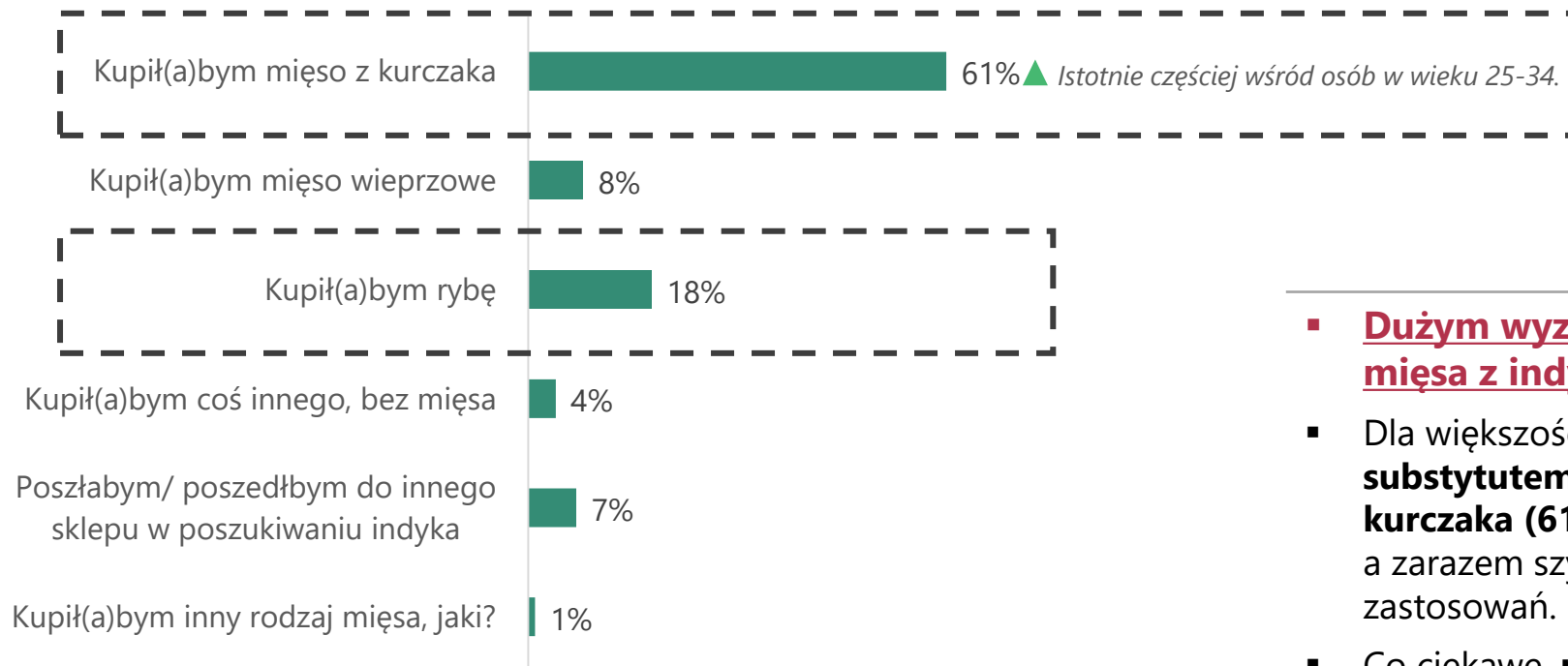
MIĘSO Z INDYKA

SWITCHOWANIE I SUBSTYTUCJA



P21. A co gdyby chciał/a Pan/i kupić mięso z indyka, ale w sklepie, z którego zazwyczaj Pan/i korzysta, zabrakłoby tego rodzaju mięsa?

N=402



- **Dużym wyzwaniem jest również substytucja mięsa z indyka.**
- Dla większości konsumentów **pierwszym substytutem dla mięsa indyczego jest mięso z kurczaka (61%)** – alternatywne mięso drobiowe, a zarazem szybciej się przygotowuje i ma więcej zastosowań.
- Co ciekawe, **na drugim miejscu jako zamiennik pojawia się ryba (18%)** – może to wynikać z faktu poszukiwania zdrowych rodzajów mięsa. Wielu aktualnych userów indyka stosuje go w swojej diecie właśnie z powodu walorów zdrowotnych.

SPECYFICZNY SMAK

Partnerka syna zwróciła nam uwagę na różnice w smaku, między indykiem a kurą. **Głównie właśnie jemy mniej ze względu na smak. Dla mnie to jest za słodkie mięso.**

Byli użytkownicy, starsi, Radom

Ma taki **słodkawy posmak**, zależy kto co lubi, ale dla mnie szata nie ma. **Ja wolę mocniejsze smaki.**

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

Moim zdaniem to jest kwestia struktury tego mięsa. **Dla mnie kurczak jest delikatniejszy, jest smaczniejszy.** Nie umiem tego wyrazić dlaczego jest smaczniejszy, po prostu jest smaczniejszy niż indyk.

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Mi się wydaje, że jak doprawisz to kurczak się tak bardziej dostosowuje do tego smaku i potrawy, **a indyk tak potrafi przebić.**

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

Ja nie jestem zwolennikiem indyka. **On bardziej mi się kojarzy świątecznie, ponieważ on musi być mocno przyprawiony.** Na co dzień go nie używam, ponieważ **ja nie lubię mdłego mięsa. Żeby było dobre, musi być porządnie doprawione.**

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

Wolę smak kurczaka, indyk nie jest tak dla mnie smaczny, ale jest zdrowszy. **Ten smak indyka jest mniej wyrazisty, mdły. Jest ta różnica odczuwalna.**

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

Kurczak jest jednak łatwy w obróbce. **Indyka można łatwo przesuszyć, albo zepsuć smak.**

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

TRUDNOŚCI W PRZYGOTOWANIU

Indyka bardzo łatwo można przesuszyć i jak już przesuszysz, to jest duży problem. A z kurczakiem można to ukryć.

Byli użytkownicy, młodszy,
Warszawa

MIĘSO Z INDYKA

BARIERY STOSOWANIA



Indyka się nie da kupić w małych porcjach. To jest problem który ja mam, bo **nie mam miejsca w zamrażarce.** Ale no nie ma małych kawałków z indyka.

Byli użytkownicy, młodzi,
Warszawa

W częściach jeszcze coś znajdziesz, **gorzej z całością.** Tylko przed świętami są dostępne.

Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

Jak ktoś kupuję od pań na małych stoiskach, które mają swoje kurki, to rzadko kiedy mają indyka.

Byli użytkownicy, starsi, Radom

To jest prawie 100% różnicy w cenie. **No to dla budżetu domowego jest to spore obciążenie.** Dlatego wydaje mi się, że raz na jakiś czas można sobie pozwolić, ale nie na co dzień.

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

DUŻE PORCJE

Duże porcje. Jak kupię taki wielkie porcje, to muszę sobie podzielić i część zamrozić, a po co zamrażać jak mogę sobie kupić świeże. A całej piersi się nie zrobi dla 2/3 osób, bo to potem cały tydzień będzie trzeba jeść. **Dlatego to mięso z indyka takie bardziej imprezowe, jak się dla większej ilości ludzi gotuje.**

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

DOSTĘPNOŚĆ

W sklepach jest problem z dostępnością pałek z indyka. Bo szyje czy skrzydła to leżą. I ta pierś z indyka też często jest, bo to jest droższe, więc ludzie tak tego nie kupują.

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

CENA

Nie kupuję tak często, bo jestem już emerytką, także cena dla mnie gra rolę. Gotuje raczej na takie obiady jak dzieci zaproszę, bo mam już wnuki i one chętniej to mięso zjedzą, bo jest delikatne.

Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

MIĘSO Z INDYKA

BARIERY STOSOWANIA



**Na indyka trzeba mieć czas,
a kurczak na szybkości.**
Obecni użytkownicy, starsi,
Warszawa

**Ja kojarzę indyka tylko ze
świętami Bożego Narodzenia z
dzieciństwa. Ale w sklepach to
ja nie pamiętam, nie było.**
Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

Dłużej się gotuje niż kurczak.
**Więcej czasu trzeba poświęcić.
Bardziej na jakąś imprezę/
święta, bo jest takie bardziej
szlachetne .**
Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

SKOJARZENIE – TYLKO NA SPECJALNE OKAZJE

2-3 razy w miesiącu jemy indyka.
**Zazwyczaj pieczony w weekend, jak
jest więcej czasu na przygotowanie.**
Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

U mnie zupy są przynajmniej 3 razy w
tygodniu, a jest ten indyk praktycznie w
każdej zupie. **A to pieczenie jakiś to
tylko świątecznie i imprezowo.**
Obecni użytkownicy, starsi,
Piotrków Trybunalski

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

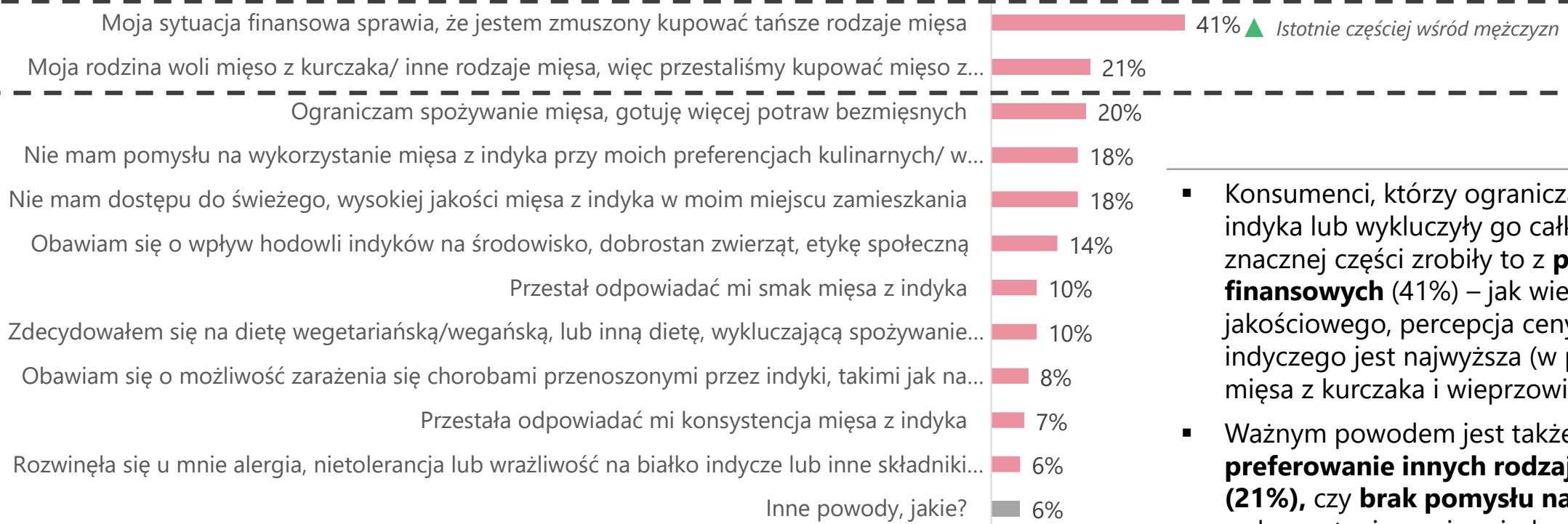
POWODY REZYGNACJI LUB OGRANICZENIA SPOŻYCIA MIĘSA Z INDYKA



P28. Zaznaczył(a) Pan(i), że wcześniej kupował(a) Pan(i) mięso indycze, lecz w ciągu ostatnich lat kupuje go Pan(i) mniej, niż wcześniej lub wcale nie kupuje. Proszę powiedzieć, z czego wynika taka postawa?

N=115

Powody odejścia od mięsa z indyka – dlaczego byli userzy odchodzą?



- Konsumenci, którzy ograniczają spożywanie indyka lub wykluczyły go całkowicie, w znacznej części zrobiły to z **powodów finansowych** (41%) – jak wiemy z badania jakościowego, percepcja ceny mięsa indyczego jest najwyższa (w porównaniu do mięsa z kurczaka i wieprzowiny).
- Ważnym powodem jest także **smak – preferowanie innych rodzajów mięsa (21%),** czy **brak pomysłu na potrawy z wykorzystaniem mięsa indyczego na co dzień (18%).**

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

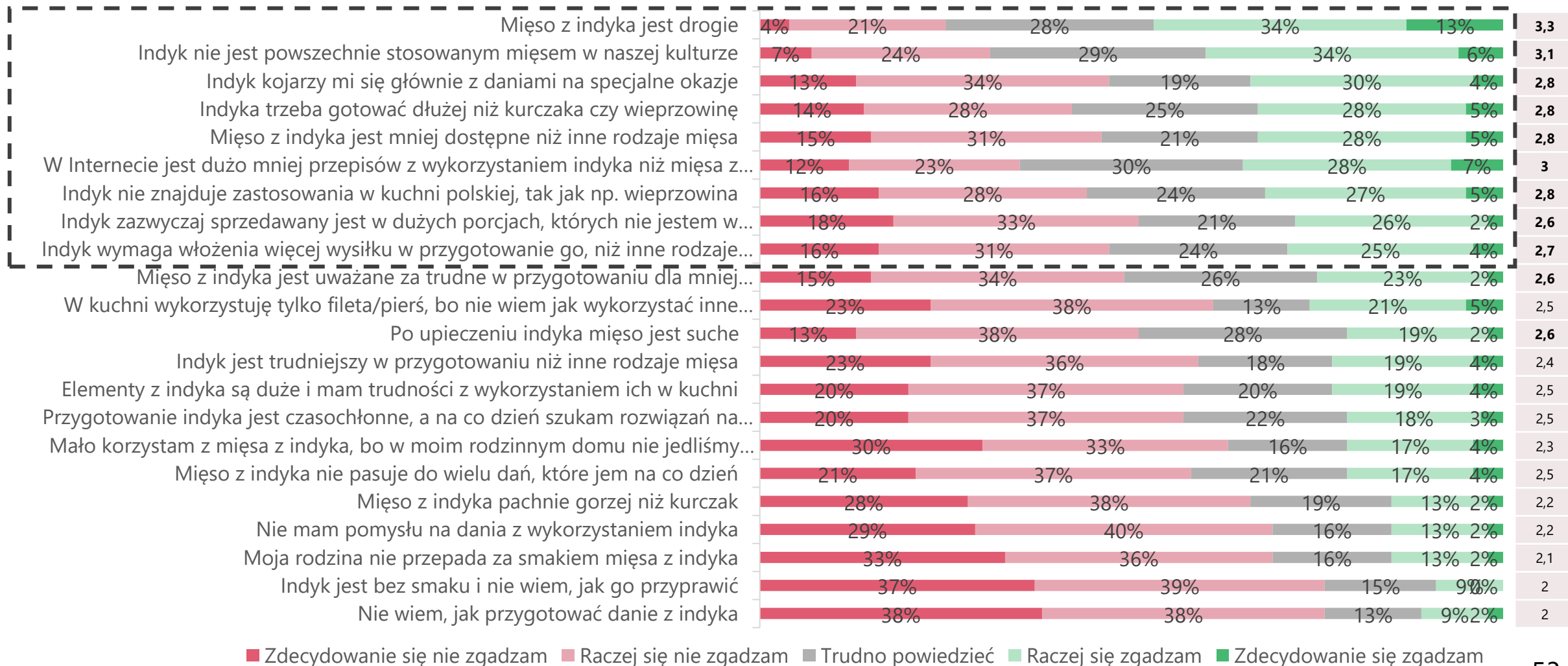
BARIERY – OCENA OGÓLNA



P23. Na ile zgadza się Pan/i z poniższymi stwierdzeniami nt. mięsa z indyka?

N=402

ŚREDNIA



■ Zdecydowanie się nie zgadzam ■ Raczej się nie zgadzam ■ Trudno powiedzieć ■ Raczej się zgadzam ■ Zdecydowanie się zgadzam

KONSUMPCJA MIĘSA Z INDYKA

BARIERY – WYBÓR NAJBARDZIEJ UCIAŹLIWYCH



P24. A które z tych kwestii są dla Pana/i najbardziej uciążliwe? Proszę wybrać 3 najważniejsze.

N=362

Bariery



- Kluczowe bariery mięsa indyczego wskazywane przez konsumentów, to: **wysoka cena (35%), ograniczona dostępność (18%), a także brak konotacji kulturowych z mięsem z indyka (17%).**
- Problematyką, która wymaga rozwiązania są także te związane z gotowaniem, przyrządzaniem (a co za tym idzie smakiem, konsystencją indyka)

MIĘSO Z INDYKA

WYZWANIA I BARIERY STOSOWANIA - PODSUMOWANIE



Brak konotacji kulturowych i brak pomysłów na dania z indyka – bezpośrednio przekładają się na rzadkie sięganie po mięso indycze



Problematiczne przyrządzenie – brak wiedzy, jak przygotować, doprawić mięso oraz wrażenie, że indyk wymaga sporego wysiłku i czasu



Wysoka cena – w percepcji konsumentów – kluczowa bariera, **jedno z droższych rodzajów mięsa** (najdroższe), uzasadniane racjonalnie walorami zdrowotnymi, ale jednak bariera cenowa wpływa na decyzje zakupowe



Duże porcje – konieczność zakupienia dużej ilości mięsa potęguje percepcję i tak wysokiej ceny, a dodatkowo problem z wykorzystaniem go jednorazowo (konieczność mrożenia, a to odbiera walor świeżego mięsa)



Kontrowersyjny smak (mdły, nudny) i konsystencja – ma związek z niewiedzą, jak przygotować mięso indycze, by było wyraziste, smaczne, kruche, a nie suche



Ograniczona dostępność w sklepach, a także ograniczony wybór dostępnych elementów - a skoro słabo dostępny, to nie wchodzi w nawyk myślenia o nim jako mięsie do codziennego zastosowania + nasila konotacje mięsa odświętnego.



KOMUNIKACJA MARKETINGOWA

Spożycie mięsa jest popularnym tematem w mediach, a zarazem mocno kontrowersyjnym. Konsumenci widzą trend przechodzenia na diety wegańskie i wegetariańskie, ale sami doceniają rolę mięsa w diecie.

Poza ogromną wiedzą od znajomych i rodziny, **spontanicznie wskazują na wiele kanałów i programów, z których czerpią wiedzę o zdrowym odżywianiu, trendach w żywieniu, czy pomysłach na ciekawe dania.**

ŹRÓDŁA INFORMACJI



Programy kulinarne TV (np. Sztuka mięsa, Doradca smaku)



Artykuły online (charakter edukacyjny)



Programy o tematyce zdrowotnej w TV (np. Wiem co jem/ Wiem co kupuję, telewizja śniadaniowa)



Kanały kulinarne SoMe (m.in. YouTube, TikTok), konta influencerów, blogi



Książki kucharskie

KOMUNIKACJA MARKETINGOWA

ŹRÓDŁA INFORMACJI NT. KULINARNE



P31. Gdzie poszukuje Pan/i informacji nt. gotowania, jedzenia?

N=402



Książki kucharskie, Blogi kulinarne, Instagram, TikTok, Kwestia Smaku, Aniagotuje, Maciej je

- Informacje nt. gotowania konsumenci **czерpią najchętniej od swoich znajomych i rodziny** – lubią wymieniać się doświadczeniami w tym temacie (48%).
- Bardzo popularne są też **kanały na YouTube** (jak Kuchnia Lidla, Ania gotuje) (47%), a także programy telewizyjne (44%).
- **Prawie 1/3 osób deklaruje także korzystanie z grup kulinarnych na Facebooku** (32%).
- Oznacza to, że **gotowanie i żywność to tematy, na które konsumenci aktywnie poszukują wiedzy w wielu źródłach.**

KOMUNIKACJA MARKETINGOWA

CLAIMY KOMUNIKACYJNE – OCENA ILOŚCIOWA



P25. Na ile poniższe informacje **zachęcają do spożywania i kupowania** mięsa z indyka częściej?

N=402



■ Zdecydowanie nie zachęca ■ Raczej nie zachęca ■ Trudno powiedzieć ■ Raczej zachęca ■ Zdecydowanie zachęca

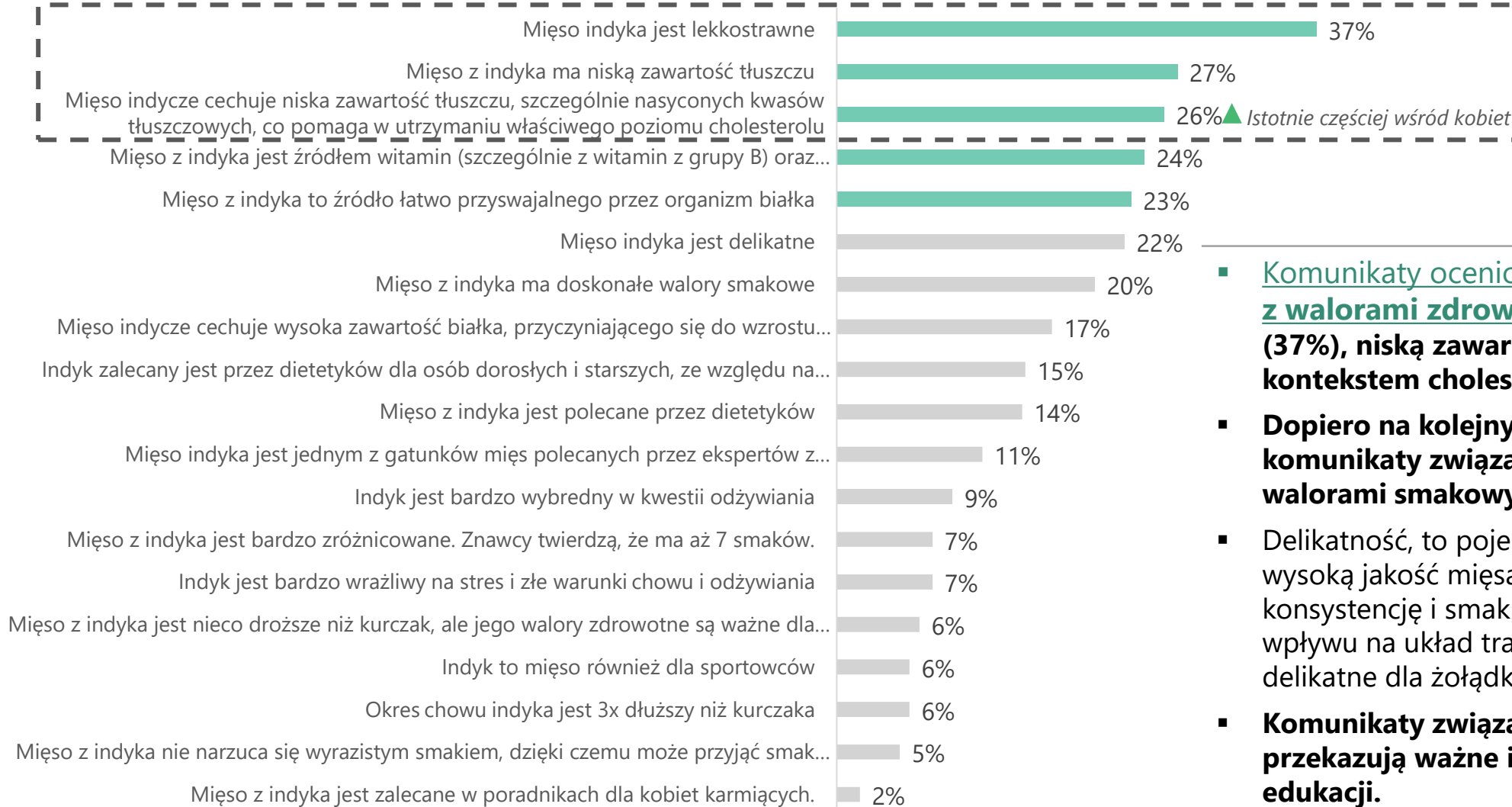
KOMUNIKACJA MARKETINGOWA

CLAIMY KOMUNIKACYJNE – WYBÓR NAJLEPSZYCH



P26. A które informacje **zachęcają** Pana/nią **najbardziej**? Proszę wskazać max. 3 najlepsze komunikaty.

N=388



- **Komunikaty ocenione najlepiej to te związane z walorami zdrowotnymi – lekkostrawnością (37%), niską zawartością tłuszczu (27%), kontekstem cholesterolu (26%).**
- **Dopiero na kolejnych pozycjach pojawiają się komunikaty związane z delikatnością i walorami smakowymi (22% i 20%).**
- Delikatność, to pojemne pojęcie oznaczające wysoką jakość mięsa, delikatną, przyjemną konsystencję i smak, a także brak negatywnego wpływu na układ trawienny – mięso lekkie, delikatne dla żołądka.
- **Komunikaty związane z chowem, choć przekazują ważne informacje, wymagają edukacji.**

1.	Mięso indyka jest lekkostrawne	Odpowiednie dla osób starszych, dzieci – bezpieczne, ale też zdrowe i dietetyczne.
2.	Mięso z indyka ma niską zawartość tłuszczu	Komunikat nawiązuje do zdrowia, a także lekkości/ lekkostrawności mięsa. Wartościowe także dla osób dbających o linię, dla sportowców.
3.	Mięso indycze cechuje niska zawartość tłuszczu, szczególnie nasyconych kwasów tłuszczowych, co pomaga w utrzymaniu właściwego poziomu cholesterolu	Właściwy poziom cholesterolu jest bardzo atrakcyjnym benefitem , szczególnie dla osób starszych – ale sam komunikat oceniany jako bardzo ważny we wszystkich grupach wiekowych. Jest to także informacja, która może wyróżnić mięso indycze, stanowi nowy a jednocześnie wartościowy komunikat dla konsumentów.
4.	Mięso z indyka jest źródłem witamin (szczególnie z witamin z grupy B) oraz mikroelementów	Nowa informacja dla konsumentów, mocno nawiązuje do walorów zdrowotnych.
5.	Mięso z indyka to źródło łatwo przyswajalnego przez organizm białka	Kojarzy się z wysoką jakością mięsa, pożywnością
6.	Mięso indyka jest delikatne	Delikatność to pojemne pojęcie, wartościowe do wykorzystania w komunikacji.
7.	Mięso z indyka ma doskonałe walory smakowe	Warto komunikować, ale wymaga wielu działań, by uwiarygodnić benefit.
8.	Mięso indycze cechuje wysoka zawartość białka, przyczyniającego się do wzrostu masy mięśniowej oraz utrzymania masy mięśniowej i kostnej.	Wysoka zawartość białka jest pozytywnie odbierana, utrzymanie masy mięśniowej i kostnej może nieco zawężyć grupę docelową, ale wartościowe do komunikacji dla sportowców, osób zainteresowanych zdrowiem.
9.	Indyk zalecany jest przez dietetyków dla osób dorosłych i starszych, ze względu na niską zawartość tłuszczu	Odwołanie do dietetyków zdecydowanie trafione, wiarygodne dla wielu osób. Buduje obraz mięsa wyjątkowo zdrowego.
10.	Mięso z indyka jest polecane przez dietetyków	
11.	Mięso indyka jest jednym z gatunków mięs polecanych przez ekspertów z Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej, osobom stosującym dietę lekkostrawną	Centrum Edukacji Żywnościowej może stanowić wartościowe RTB, ale nie jest wiarygodne dla wszystkich konsumentów. W odwołaniu do argumentów zdrowotnych, zasadny autorytet.

12.	Indyk jest bardzo wybredny w kwestii odżywiania	Wymagałoby wyjaśnienia kontekstu – może mieć potencjał, ale jest potrzeba edukacji w tym zakresie. Komunikaty zrozumiałe dopiero po przepracowaniu przez grupę. Mówią o lepszej jakości chowu , paszy – stawiają w kontrze do kurczaka i wieprzowiny.
14.	Indyk jest bardzo wrażliwy na stres i złe warunki chowu i odżywiania	
17.	Okres chowu indyka jest 3x dłuższy niż kurczaka	
13.	Mięso z indyka jest bardzo zróżnicowane. Znawcy twierdzą, że ma aż 7 smaków.	Kontrowersyjne, ponieważ jest generalne poczucie, że taka liczba smaków indyka nie jest znana, że mięso jest „nudne i mdłe” w smaku . Tylko haevy userzy potrafią znaleźć wielość smaków w indyku
15.	Mięso z indyka jest nieco droższe niż kurczak, ale jego walory zdrowotne są ważne dla mojej rodziny	Nie do końca trafia do konsumentów – prawdopodobnie z powodu mniejszego znaczenia potrzeb związanych ze zdrowiem w stosunku do innych, takich jak cena, dostępność (w zestawieniu z mięsem z kurczaka)
16.	Indyk to mięso również dla sportowców	Odrzuca szczególnie osoby starsze , które nie utożsamiają się z tą grupą. Samo odwołanie do sportowców wzbudza pozytywne konotacje ze zdrową dietą, ale niekoniecznie rezonuje z szerokim gronem odbiorców .
18.	Mięso z indyka nie narzuca się wyrazistym smakiem, dzięki czemu może przyjąć smak i zapach różnych dodatków, z jakimi będzie podany	Kontrowersyjny komunikat ze względu na polaryzujący charakter smaku mięsa indyczego . Nie do końca wiarygodny.
19.	Mięso z indyka jest zalecane w poradnikach dla kobiet karmiących.	Wartościowy komunikat, ale nie trafia do szerokiej grupy docelowej .

P27. Jakie działania mogłyby sprawić, że zacznie Pan/i kupować i spożywać mięso z indyka częściej?

N=402

Działania zachęcające do konsumpcji mięsa z indyka



- Działania, które mogłyby potencjalnie zwiększyć konsumpcję mięsa indyczego, to przede wszystkim **atrakcyjniejsza cena** (57%) i uświadomienie konsumentów, że indyk nie musi być najdroższym wyborem.
- Co więcej, ważne jest **zapewnienie dostępności mniejszych porcji mięsa indyczego (33%)**, co sprawi, że będzie mogło być wykorzystywane na co dzień w łatwiejszy sposób (a także bez konieczności płacenia wysokiej ceny, ze względu na duże porcje)
- Potrzebna jest także **wiedza z zakresu przygotowania mięsa oraz pomysłów na dania z wykorzystaniem indyka na szybko**. Pomoże to w zbudowaniu wizerunku tego rodzaju mięsa jako łatwego do wykorzystania na co dzień, a tym samym da szansę częstszego stosowania.

KOMUNIKACJA MARKETINGOWA

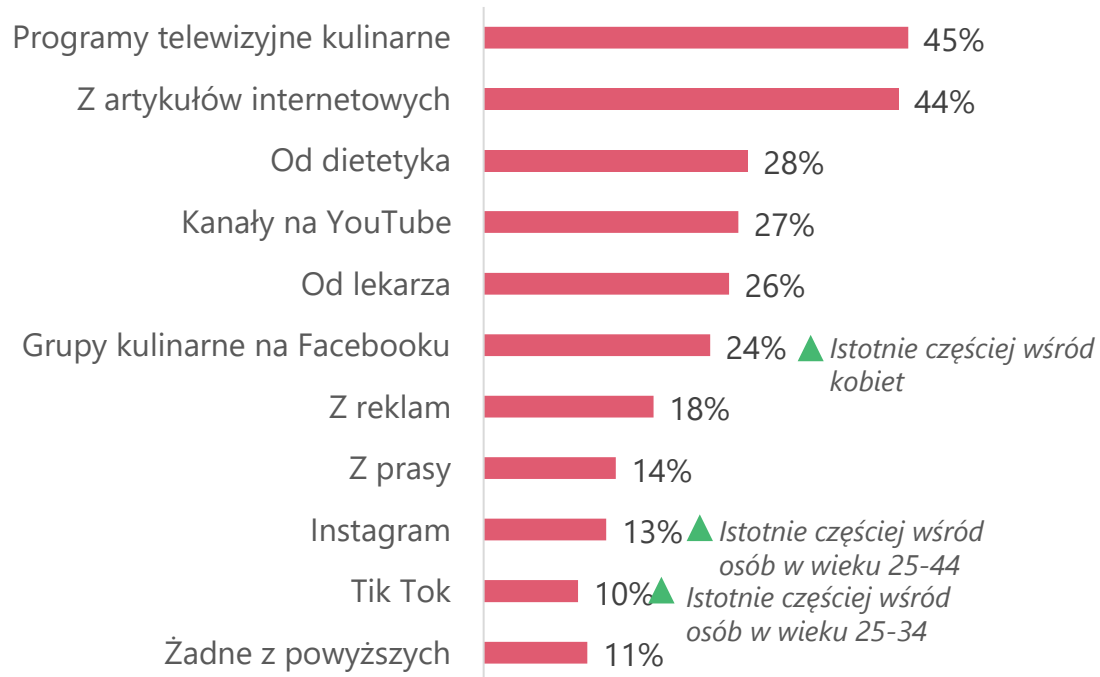
KANAŁY KOMUNIKACJI, INFLUENCERZY



P29. A gdyby w mediach lub innych miejscach pojawiły się materiały edukacyjne w zakresie walorów mięsa z indyka, skąd chciał(a)by Pan/i dowiadywać się o walorach mięsa z indyka?

N=402

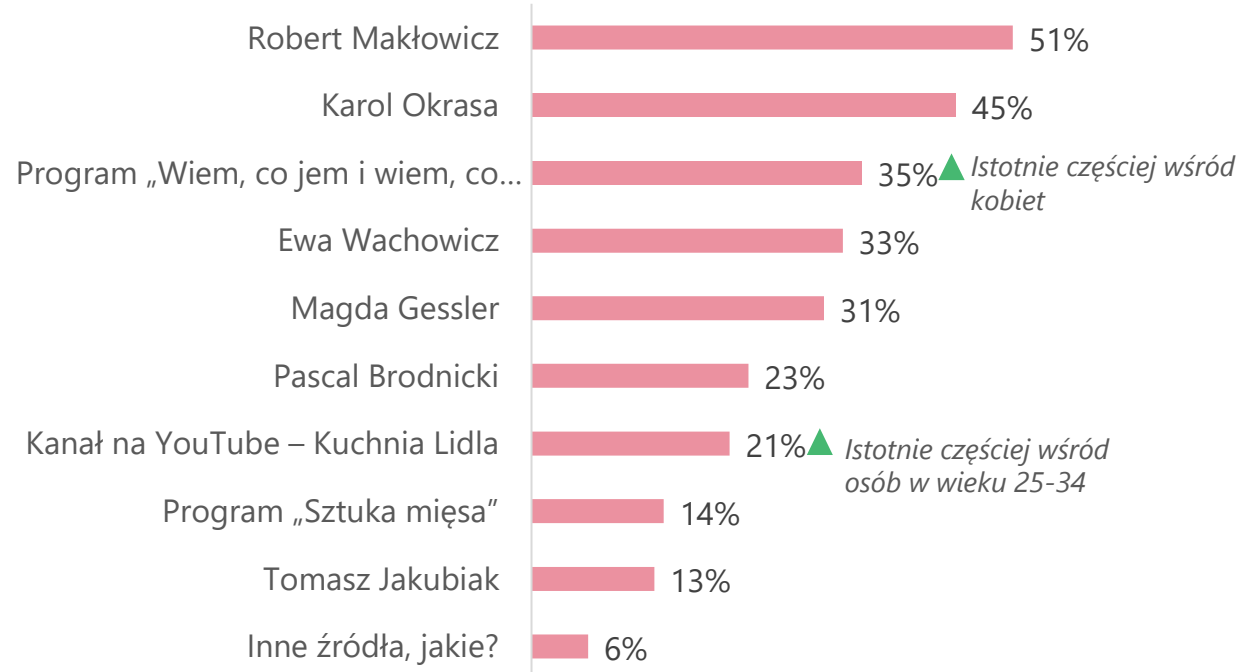
Kanały komunikacji



P30. Jakie programy lub znane osoby mogłyby mówić o walorach mięsa z indyka tak, by było to trafne i wiarygodne źródło?

N=402

Influencerzy, programy



- W kanałach komunikacji, które mogłyby zachęcać do konsumpcji mięsa indyczego wysoko wypadają **programy TV kulinarne (45%) oraz artykuły internetowe (44%)** – oba źródła docierają do szerokiego grona odbiorców.
- Cennym źródłem byłoby również polecenie **dietetyka (28%) lub lekarza (26%)** – kanały spójne z wizerunkiem mięsa indyczego.
- Social media** to must-have w komunikacji, zwłaszcza dla najmłodszych grup wiekowych.
- Osoby, które mają pozytywny wizerunek dobrze pasujący do mięsa indyczego to **Robert Makłowicz (51%) i Karol Okrasa (45%)**.



WNIOSKI I REKOMENDACJE

- **Penetracja kupowania mięsa indyczego w Polsce wynosi 44%** - mniej niż połowa Polaków sięga po ten rodzaj mięsa. Choć **jest to 3. co do popularności mięso kupowane w Polsce** (1. miejsce kurczak 82%, 2. miejsce wieprzowina 69%), to wynik pokazuje, że indyk nie należy do mięs, które mamy w zwyczaju stosować w polskiej kuchni.
- Profil usera mięsa indyczego nie odbiega od struktury populacji pod względem wieku, nieznaczną większość użytkowników stanowią kobiety (59%).
- **Blisko 1/3 osób kupujących mięso indycze deklaruje, że obecnie stosuje go mniej niż w przeszłości (30%).**
- Najpowszechniejszym powodem **odchodzenia od mięsa indyczego jest sytuacja finansowa (41%)**, która sprawia, że konsumenci częściej decydują się na kupno tańszych rodzajów mięsa – a indyk spontanicznie kojarzony jest jako jedno z droższych mięs. Ważną kwestią jest też **kontrowersyjny smak, czy trudności w przyrządzeniu indyka**. **21% konsumentów odchodzi** od jego stosowania, ponieważ **ich rodziny preferują inne rodzaje mięsa**. Problemem jest także **brak pomysłów na wykorzystanie mięsa indyczego w codziennej diecie**.
- **Częstotliwość spożywania mięsa indyczego jest znacznie niższa, niż w przypadku popularniejszych mięs – kurczaka i wieprzowiny** (odpowiednio 89% i 77% konsumentów spożywa min. raz w tygodniu). W przypadku indyka jada się go przeważnie **2-3 razy w miesiącu lub rzadziej (53%)**.
- Wynika to również z faktu, że **mięso indycze kojarzy się odświętnie, a zatem na wyjątkowe okazje. Ponadto, jest słabiej dostępne niż inne rodzaje mięsa, zwykle sprzedawane w dużych, trudnych w przygotowaniu porcjach**. Dlatego **ma on zastosowanie przede wszystkim w zupach (30% raz w tygodniu lub częściej)**, ale niektórzy konsumenci poszukują alternatyw, by dodawać go także do makaronów, kaszy, ryżu, czyli dań szybkich i łatwych w przygotowaniu – tak, by wpleść go w dietę odpowiadającą na potrzeby osób żyjących w szybkim tempie.
- **Kluczowymi potrzebami w przygotowaniu posiłków są czas gotowania oraz atrakcyjny smak, a indyk rodzi spore wyzwania w tym zakresie.**



Mięso z indyka

- Postrzegane jako zdrowe – zarówno dla dorosłych, osób starszych, jak i dzieci
- **Delikatne** – bezpieczne, łagodne dla żołądka
- **Lekkostrawne/ chude** mięso, niska zawartość tłuszczu, brak negatywnego wpływu na choroby układu krążenia, cholesterol, etc
- O wysokiej zawartości białka i witamin z grupy B – potrzebne każdemu, ale dodatkowo wartościowe dla osób uprawiających sport, dbających o dietę, sylwetkę
- **Polecane przez lekarzy i dietetyków** – u dorosłych i dzieci

Dodatkowo dla aktualnych userów:

- **Dobry smak i lekka, krucha konsystencja**



Mięso z indyka

- **Brak konotacji kulturowych** – bezpośrednio przekładają się na rzadkie sięganie po mięso indycze – **mięso na specjalne okazje**
- **Brak pomysłów na dania z indyka i problematyczne przyrządzenie** – brak wiedzy, jak przygotować, doprawić mięso oraz wrażenie, że indyk wymaga sporego wysiłku i czasu
- **Wysoka cena** – **jedno z droższych rodzajów mięsa** (najdroższe), uzasadniane racjonalnie walorami zdrowotnymi, ale jednak bariera cenowa wpływa na decyzje zakupowe
- **Duże porcje** – potęgują percepcję i tak wysokiej ceny, a dodatkowo problem z wykorzystaniem go jednorazowo (konieczność mrożenia, a to odbiera walor świeżego mięsa)
- **Kontrowersyjny smak (mdły, nudny)** i „sucha” konsystencja – ma związek z niewiedzą, jak przygotować mięso indycze, by było wyraziste, smaczne, kruche, a nie suche
- **Ograniczona dostępność** w sklepach, a także **ograniczony wybór dostępnych elementów** - a skoro słabo dostępny, to nie wchodzi w nawyk myślenia o nim jako mięsie do codziennego zastosowania + nasila konotacje mięsa odświętnego (być może spowodowana załamaniem produkcji)

Biorąc pod uwagę zarówno bariery związane z konsumpcją mięsa indyczego, jak i kluczowe przewagi tego rodzaju mięsa, **rekomendujemy oparcie strategii komunikacyjnej o 2 równoległe kierunki:**

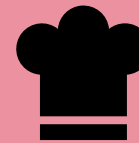
KIERUNEK: ZDROWIE



Uzasadnia wyższą cenę, buduje wizerunek dobrego jakościowo mięsa. Wpisuje mięso indycze w obecne trendy żywieniowe



KOMUNIKACJA OPARTA O BENEFITY
RACJONALNE



KIERUNEK: SMAK I ŁATWOŚĆ PRZYRZĄDZENIA

„Odczarowuje” obecny wizerunek indyka jako mięsa na specjalne okazje, słabo dostępnego – osadza mięso indycze w kulturze polskiej



KOMUNIKACJA OPARTA O PREZENTOWANIE
DOŚWIADCZEŃ

KIERUNEK: ZDROWIE



1. Edukacja społeczeństwa i uświadamianie walorów zdrowotnych mięsa z indyka, jego przewag nad innymi mięsami, w tym nad kurczakiem.
2. Budowanie wizerunku mięsa dobrego jakościowo

BENEFITY RACJONALNE DO WYKORZYSTANIA W KOMUNIKACJI:

- ✓ Mięso indyka jest **lekkostrawne**
- ✓ Mięso indycze cechuje **niska zawartość tłuszczu**, szczególnie nasyconych kwasów tłuszczowych, **co pomaga w utrzymaniu właściwego poziomu cholesterolu**
- ✓ Mięso z indyka jest **źródłem witamin** (szczególnie z witamin z grupy B) oraz mikroelementów
- ✓ Mięso z indyka to **źródło łatwo przyswajalnego przez organizm białka**
- ✓ Mięso indyka jest delikatne
- ✓ Indyk **zalecany jest przez dietetyków**, również dla osób dorosłych i starszych, ze względu na niską zawartość tłuszczu
- ✓ Indyk **polecany przez lekarzy w diecie dzieci**

REKOMENDACJE

WYTYCZNE DO KOMUNIKACJI MARKETINGOWEJ – KIERUNEK SMAK I ŁATWOŚĆ PRYZRĄDZENIA

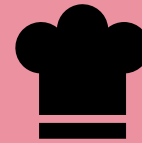


KOMUNIKACJA OPARTA O PRZEDSTAWIANIE DOŚWIADCZEŃ:

1. Promocja i degustacja - stoiska w marketach, sklepach
2. Eventy połączone z możliwością testu smaku / poznania „7 smaków indyka”
3. Edukacja + warsztaty kulinarne
4. Dostępność przepisów – pomysły na:
 1. Wykorzystanie indyka w kuchni polskiej
 2. Dania proste, szybkie w przygotowaniu
 3. Wykreowanie i popularyzacja charakterystycznych dań z indyka
5. Pokaz, jak przyrządzić – jak gotować mięso z indyka, by smak i konsystencja były zadowalające – na żywo lub za pomocą kanałów online
6. Współpraca ze szkołami branżowymi – edukowanie o walorach mięsa indyczego, kursy z zakresu przygotowania (budowanie wizerunku mięsa indyczego wśród przyszłych restauratorów)



**Budowanie świadomości indyka jako mięsa na różne okazje
+ pokazanie walorów smakowych + możliwości zastosowania**



KIERUNEK:
**SMAK I ŁATWOŚĆ
PRYZRĄDZENIA**

Kluczowe kanały komunikacji dla obu kierunków:



KIERUNEK: ZDROWIE



TV: Programy o tematyce zdrowotno-kulinarnej (inspiracją *Wiem co jem* i *Wiem co kupuję*)



Lekarze i dietetycy: dotarcie do szerokiej grupy wiekowej konsumentów



Internet: artykuły naukowe o walorach zdrowotnych mięsa indyjskiego



Influencerzy / eksperci z zakresu zdrowia w social mediach (dotarcie do młodszych grup docelowych, ale nie tylko)



KIERUNEK: SMAK I ŁATWOŚĆ PRZYRZĄDZENIA



Internet: Grupy facebookowe, Kanały na YouTube (np. *Kuchnia Lidla*)



TV: Programy kulinarne, szczególnie te koncentrujące się na mięsie (np. *sztuka mięsa*)



Kanał tradycyjny: sklepy, stoiska, standy z możliwością degustacji lub warsztaty z gotowania *face2face*



Influencerzy – najbardziej potencjałowi Robert Makłowicz i Karol Okrasa

REKOMENDACJE

NAJBARDZIEJ POTENCJAŁOWE GRUPY DOCELOWE



HEALTH-CONSCIOUS

- Osoby **zainteresowane zdrowym stylem życia lub dbaniem o sylwetkę, świadome wartości zdrowego mięsa**
- Poszukują mięs ze zdrowej hodowli, **o niskiej zawartości tłuszczu**
- Potencjalnie mogą podążać za **trendem ograniczenia mięsa** (ale indyk i ryby mogą pozostać „zdrowszym” typem mięsa, który nadal będzie obecny w ich diecie)
- **Aktywne zawodowo, ale też młodzi dorośli i młodzież**
- Kanały: social media



RODZICE DZIECI

(dzieci małe i w wieku szkolnym)

- Poszukują **zdrowego mięsa** dla swoich dzieci, ale mogą je wdrażać również u pozostałych domowników (jeśli walory smakowe zostaną spełnione)
- Ważne dla nich, by mięso było **lekkostrawne, delikatne** (dla żołądka, jak i w smaku), ale także **smaczne dla dzieci**
- Wartościowe kanały komunikacji to **lekarz pediatra/ dietetyk**, artykuły internetowe, programy o tematyce zdrowotno-kulinarnej



OSOBY 50/55+

- Nierzadko zmagają się z **chorobami lub nadwrażliwością układu trawiennego**. Cenią sobie jakość mięsa i lokalny charakter chowu
- Wartościowe komunikaty to: **lekkostrawność**, regulowanie poziomu **cholesterolu, niska zawartość tłuszczu**, a także czas trwania chowu indyka
- Żeby stosowali mięso indycze częściej, potrzebują **dodatkowych pomysłów na wykorzystanie go w codziennej diecie**, często opartej na kuchni polskiej
- Kanały: programy kulinarne TV, lekarz



SPORTOWCY

- **Głównie mężczyźni, ale też kobiety, dbający o sylwetkę na siłowni, uprawiający sport**
- Ważne dla nich, by **mięso miało wysoką zawartość białka**, a jednocześnie niską zawartość tłuszczu
- Lubią mięso i cenią sobie, gdy jest wysokiej jakości
- Potrzeba zakomunikowania także **łatwości przygotowania mięsa** indyczego i zwiększenia **dostępności mniejszych porcji mięsa** (ważny wskaźnik wśród singli)
- Kanały: social media

POZA DZIAŁANAMI KOMUNIKACYJNYMI, **STRATEGIA WYMAGA RÓWNIEŻ DZIAŁAŃ NA POZIOMIE DYSTRYBUCJI, CENY I PRODUKTU, bo to jedne z kluczowych barier w sięganiu po indyka.**

W TYM ZAKRESIE REKOMENDUJEMY NASTĘPUJĄCE DZIAŁANIA:

- 1. Lepsza dystrybucja - zapewnienie większej dostępności indyka w sklepach** – kluczowy warunek sukcesu.
Dostępność zarówno pod względem ilościowym, jak i różnorodność w elementach indyka (obecnie jest poczucie, że inne rodzaje mięsa są dużo bardziej dostępne)
- 2. Dostępność mniejszych porcji indyka / kawałków / możliwość pokrojenia piersi.**
Konieczne jest także budowanie świadomości w zakresie dostępu mniejszych porcji – wśród konsumentów jest niska wiedza, że można zakupić mniejsze porcje mięsa. To pozwoli również odczarować nieco wizerunek indyka jako najdroższego mięsa – nie będzie konieczności kupowania dużych porcji. Pozwoli to również lepiej wykorzystać kupione mięso
- 3. Dostępność przypraw gotowych** do przyrządzenia indyka lub **zamarynowanych wcześniej gotowych do upieczenia/usmażenia elementów** (jak np. zestaw na grilla)
- 4. Promocje cenowe** – niezbędne do większej otwartości na częstsze sięganie po indyka, a tym samym poznanie jego walorów w swojej kuchni – **przełamanie bariery cenowej, która stanowi dziś kluczową barierę**



Projekt finansowany ze środków
Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego



Pytania? Chętnie odpowiemy!



Agnieszka Brytan-Jędrzejowska

CEO, Dyrektor Zarządzający

m: +48 605 053 685

e: agnieszka.jedrzejowska@atenaresearch.pl



Katarzyna Grabowska

Research Executive | International Project Specialist

m: +48 791 904 452

e: katarzyna.grabowska@atenaresearch.pl

