

Sezon na karkówkę coraz bliżej

data aktualizacji: 2019.04.10



Ze świeżego mięsa Polacy najchętniej grillują karkówkę. Dużą popularnością cieszą się szaszłyki i boczek. Wyraźnie rośnie znaczenie drobiu - na ruszcie coraz częściej ląduje pierś kurczaka, skrzydełka czy udka. Większość gospodarzy imprez kupuje mięso na grill w jednym miejscu. To może być twój sklep.

Sprzedaż mięs na grill zaczyna rosnąć już w kwietniu, najlepsza jest między majem a sierpniem. Dobrze przygotowana oferta jest kluczem do sukcesu placówki. Asortyment świeżych mięs powinien być bogaty. Numerem jeden pozostaje oczywiście karkówka. Spośród elementów wieprzowych w sezonie wiosenno-letnim rośnie też sprzedaż boczku, polędwiczek i żeberka. Konsumenci najchętniej kupują tradycyjne mięso w porcjach, ale jeśli pozwala na to wielkość lady, warto też umieścić w niej elementy w plastrach, jak również gotowe mięsa w marynacie.

Urok nowości

W sezonie grillowym firmy mięsne co roku zapewniają klientom szeroką gamę nowości. Jak podkreśla Rafał Wylegała, prokurent, dyrektor zarządzający firmami Konspol-Bis i Pasz-Konspol oraz dyrektor ds. handlu w Konspolu-Bisie, jest to odpowiedź na oczekiwania konsumentów. – Proponujemy produkty na grill, które łatwo przygotować, są to: elementy z kurczaka w specjalnie

dobrych marynat, hamburger, szaszłyki, skrzydełka i steki – wymienia Wylegała.

Wśród nowych produktów warto zwrócić szczególną uwagę na te, które wpisują się w zyskujący na znaczeniu trend premiumizacji. – Innowacyjnym produktem na ruszt może być pierś z kaczki Krainy Kraka czy elementy z gęsi Krakauerlandu – mówi Olga Stryjewska, asystentka w dziale promocji i reklamy Cedrobu. Podkreśla, że mięso odpowiednio wcześniej zamarynowane kruszeje i robi się bardziej soczyste. – Filet z grilla podany z sosem żurawinowym to idealna kompozycja smakowa w wytwornej formie. Można również przygotować szaszłyki z mięsa z nogi kaczki z warzywami z sosem BBQ lub stek z piersi gęsi. Są to propozycje kulinarne dla smakoszy – akcentuje ekspertka.

A może stek?

Polscy konsumenci wybierają wołowinę zdecydowanie rzadziej niż wieprzowinę czy drób. Powodem mogą być wyższe ceny tego gatunku mięsa oraz stereotypowa opinia, jakoby było ono trudne do przyrządzenia. Najlepiej rotują te elementy, które nadają się do przyrządzenia steku, czyli szlachetniejsze i bardziej miękkie, jak polędwica, rostbef, antrykot czy pierwsza krzyżowa. – Konsumenci szukają akceptowalnej jakości za atrakcyjną cenę. Dlatego patrząc na sklepowe półki, można wnioskować, że coraz bardziej popularne są steki z rostbefu i z antrykotu, konkurencyjne cenowo w stosunku do polędwicy – komentuje Jerzy Wierzbicki, prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego. Dodaje, że jeśli posiłek związany jest z zaprezentowaniem się przed gośćmi, konsumenci są gotowi wybrać produkt wyższej jakości i więcej za niego zapłacić.

Warto jednak zwrócić uwagę, że z perspektywy producentów wołowiny sezon grillowy nie jest szczególnie korzystny. W tym czasie rośnie popyt na grillowe kawałki, których w tuszy jest stosunkowo mało, a spada na pozostałe elementy. W efekcie rolnicy zarabiają mniej na wołowinie.

Dziko i eko

Trendem, który odcisnie w tym roku silne piętno na ofercie grillowej, jest ekologia. Sprzedaż wyrobów eko wyraźnie rośnie – według ekspertów o około 5-10 proc. rocznie. – Zwiększa się popyt na droższe produkty z czystą etykietą. Rosnącą popularnością cieszą się mniejsze porcje wędlin i innych produktów – mówi Rafał Wylegała. – Konsumenci wolą kupić produkty w mniejszym opakowaniu, ale za to wybrać więcej wariantów smakowych. Dotyczy to również segmentu grillowego – dodaje.

Urozmaiceniem na ruszcie coraz częściej staje się dziczyzna, np. schab z dzika z kością. Nie bez powodu dostępność szlachetniejszych odmian mięsa w sklepach w ciągu ostatnich lat znacząco wzrosła – dziś na zakupach klient oczekuje możliwości wyboru i bogatej oferty.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/sezon-na-karkowke-coraz-blizej,53786>