



Πράξη

«Πρόγραμμα Ανάδειξης και Προβολής Προϊόντων Ιχθυοκαλλιέργειας Θεσπρωτίας»



Η θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

Μέτρο 3.4.3. «Μέτρα Εμπορίας», ΕΠΑΛΘ 2014-2020

MIS 5066824

*Παρουσίαση των Αποτελεσμάτων της Έρευνας
Δονάτος Σωτηρίου*



«Το Έργο συγχρηματοδοτείται από πόρους της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας και Αλιείας) και Εθνικούς πόρους της Ελλάδας μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος Αλιείας και Θάλασσας. Έχει ενταχθεί στο πλαίσιο του Μέτρου 3.4.3. «Μέτρα Εμπορίας» με κωδικό ΟΠΣ 5066824»



Η θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

Αποτελέσματα Έρευνας

Απόψεις Καταναλωτών για τα Προϊόντα Ιχθυοκαλλιέργειας Θεσπρωτίας

«Το Έργο συγχρηματοδοτείται από πόρους της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας και Αλιείας) και Εθνικούς πόρους της Ελλάδας μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος Αλιείας και Θάλασσας. Έχει ενταχθεί στο πλαίσιο του Μέτρου 3.4.3. «Μέτρα Εμπορίας» με κωδικό ΟΠΣ 5066824»





Δημογραφικά Στοιχεία



Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

- 1) **Ποσοστά Δείγματος: 580 απαντήσεις**-το μεγαλύτερο μέρος των οποίων, αντιπροσωπεύεται από το γυναικείο πληθυσμό (59,7%), ενώ διαμένει και εργάζεται στην Περιφέρεια Ηπείρου (Ιωάννινα: 34,7%, Άρτα: 24,1%, Πρεβέζης: 24%, Θεσπρωτία: 17,2%).
- 2) **Ηλικιακή Ομάδα:** Το ερωτηματολόγιο συμπληρώθηκε κυρίως από άτομα που ανήκουν στην ηλικιακή ομάδα του εύρους **30-44 ετών** (30-44: 35,9%, 18-29: 29,3%, 45-54: 25%, 55+: 9,8%).
- 3) **Συχνότητα Κατανάλωσης:** Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος καταναλώνει ψάρια στις εξής συχνότητες: «**Μια φορά την εβδομάδα**» (35,2%) & «**Δύο με τρεις φορές τον μήνα**» (32,9%).
- 4) **Καταναλωτική Συμπεριφορά:** Οι περισσότεροι καταναλωτές (62,2%) αγοράζουν μόνοι τους τα ψάρια που καταναλώνουν.



Κριτήρια Επιλογής



Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

Εντοπιότητα:

- ✓ Για το **59%** του δείγματος, η «εντοπιότητα» αποτελεί ένα σημαντικό κριτήριο επιλογής.
- ✓ Για το **41%** του δείγματος, η «εντοπιότητα» δεν αποτελεί σημαντικό κριτήριο επιλογής. Κύριοι λόγοι: «**Εστίαση των καταναλωτών στην τιμή**» & «**Εμπιστοσύνη στο κατάστημα**».
- ✓ Οι περισσότεροι καταναλωτές (**51,3%**) δεν γνωρίζουν αν τα ψάρια που προμηθεύονται είναι ντόπια.



Κριτήρια Επιλογής



Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

Επιλογής Καταστήματος

- ✓ Το μεγαλύτερο ποσοστό καταναλωτών, προμηθεύεται φρέσκα ψάρια από τα εξής είδη καταστημάτων :

«Ιχθυοπωλείο» & «Super Market».

- ✓ Τα κυριότερα κριτήρια επιλογής καταστήματος σχετίζονται με τους εξής παράγοντες : *«τιμές*

καταστήματος», «εμπιστοσύνη στο κατάστημα» & «απόσταση από το γραφείο/σπίτι».

- ✓ Λιγότερη επίδραση στην επιλογή καταστήματος προμήθειας ψαριών έχουν οι παράμετροι: *«χρόνια εμπειρία*

στον χώρο» & «είδος των προμηθευτών».



Κριτήρια Επιλογής



Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

Ψάρια Ελευθέρως/ Ψάρια Ιχθυοκαλλιέργειας

- ✓ Το μεγαλύτερο ποσοστό των καταναλωτών (54,2%), δεν έχει συγκεκριμένη προτίμηση ανάμεσα στα δύο είδη ψαριών.
- ✓ **Ψάρια Ελευθέρως:** Η προτίμηση καταναλωτών σε ψάρια ελευθέρως οφείλεται κυρίως στα κριτήρια «Διατροφική Αξία» & «Γεύση».
- ✓ **Ψάρια Ιχθυοκαλλιέργειας:** Το ποσοστό που δήλωσε την προτίμησή του στα ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας, αναφέρθηκε κυρίως στο κριτήριο «τιμή».



Αντιλήψεις Καταναλωτών



Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

- 1) Οι περισσότεροι καταναλωτές, δεν συμφωνούν με την άποψη ότι τα ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας είναι πιο νόστιμα από τα ψάρια ελευθέρας, ενώ ταυτόχρονα θεωρούν πως τα ψάρια ελευθέρας είναι πιο θρεπτικά από τα ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας.
- 2) Το μεγαλύτερο ποσοστό καταναλωτών γνωρίζει το νομό Θεσπρωτίας, ως τον νομό με την μεγαλύτερη παραγωγή ψαριών ιχθυοκαλλιέργειας.
- 3) Οι περισσότεροι καταναλωτές δήλωσαν πως ο νομός Θεσπρωτίας αποτελεί τον νομό με την μεγαλύτερη παραγωγή ψαριών στην περιφέρεια Ηπείρου.
- 4) Οι περισσότεροι καταναλωτές δήλωσαν την προτίμησή τους στα είδη ψαριών: «τσιπούρα» και «λαβράκι».



Αντιλήψεις Καταναλωτών



Η θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

Χώρος Εστίασης

1) Το μεγαλύτερο ποσοστό καταναλωτών (**59,9%**) δεν ρωτάει για το είδος ψαριού (ελευθέρως ή ιχθυοκαλλιέργειας) όταν βρίσκεται σε χώρους εστίασης.

2) Στην εστίαση, μεγάλο ποσοστό καταναλωτών (**59%**) **δεν** ρωτάει σχετικά με τον τόπο προέλευσης των ψαριών ιχθυοκαλλιέργειας.

3) Στην εστίαση, η παράμετρος «**τιμή**», **δεν αποτελεί βασικό κριτήριο** όσον αφορά την επιλογή των καταναλωτών ανάμεσα στα ψάρια ελευθέρως και ιχθυοκαλλιέργειας.



Η θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

Αποτελέσματα Έρευνας

Απόψεις Επαγγελματιών για τα Προϊόντα Ιχθυοκαλλιέργειας Θεσπρωτίας

«Το Έργο συγχρηματοδοτείται από πόρους της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας και Αλιείας) και Εθνικούς πόρους της Ελλάδας μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος Αλιείας και Θάλασσας. Έχει ενταχθεί στο πλαίσιο του Μέτρου 3.4.3. «Μέτρα Εμπορίας» με κωδικό ΟΠΣ 5066824»





Δημογραφικά Στοιχεία



Η Θάλασσα της Θεσσαλονίκης
στο πιάτο σας

- 1) Ποσοστά Δείγματος:** 318 απαντήσεις με το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος (47,8%) να αποτελείται από το είδος επιχείρησης «**Εστιατόριο - Ψαροταβέρνα**» (Εστιατόριο-Ψαροταβέρνα: 47,8%, Μεζεδοπωλείο: 29,9%, Ιχθυοπωλείο: 20,4%, άλλο είδος επιχείρησης: 1,9%).
- 2) Ηλικιακή Ομάδα:** Το ερωτηματολόγιο συμπληρώθηκε κυρίως από επιχειρηματίες που ανήκουν στην ηλικιακή ομάδα του εύρους **45-54 ετών** (45-54:41,4%, 30-44: 36,6%, 55+: 14,3% ,18-29: 7,7%).
- 3) Νομός Προέλευσης:** Το μεγαλύτερο ποσοστό των επιχειρήσεων του δείγματος υπάγεται στον νομό Ιωαννίνων (Ιωάννινα: 32,2%, Άρτα: 25,8%, Πρέβεζα: 25,8%, Θεσσαλονίκη: 16,2%).
- 4) Προμηθευτές:** Το μεγαλύτερο ποσοστό επιχειρήσεων έχει δύο προμηθευτές και κάνει σχετική αναζήτηση σε κύρια συχνότητα «**Δύο φορές τον χρόνο**».



Αγοραστικές Προτιμήσεις



Η Θάλασσα της Θεσσαλονίκης
στο πιάτο σας

1) **Κριτήρια Επιλογής Προμηθευτών:** Τα κύρια κριτήρια επιλογής προμηθευτών αφορούν τους εξής παράγοντες :

«Τιμή Αγοράς» και «Σταθερή Ποιότητα».

2) **Προτίμηση Είδους Ψαριού:** Το μεγαλύτερο ποσοστό επιχειρήσεων (53,5%), προτιμά τα ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας

κυρίως λόγω των εξής παραγόντων: «Περιθώριο Κέρδους» και «Διάρκεια Ζωής». Ενώ μεγάλο ποσοστό επιχειρήσεων

(64,6%) προμηθεύεται ψάρια ιχθυοκαλλιέργειας από την Θεσσαλονίκη.

3) **Συνεργασία με Θεσσαλονικείς Προμηθευτές:** Μεγάλο ποσοστό επιχειρήσεων (60,4%) που έχει συνεργαστεί στο

παρελθόν με Θεσσαλονικείς προμηθευτές, έχει διακόψει τη συνεργασία του κυρίως λόγω του παράγοντα «Απόσταση».



Συμπεράσματα Καταναλωτών



Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

- ✓ Ένα μεγάλο ποσοστό του δείγματος δεν έχει γνώση (ούτε συμφωνώ/ούτε διαφωνώ) σχετικά με τις διατροφικές διαφορές ανάμεσα σε ψάρια ελευθέρως και ιχθυοκαλλιέργειας, καθώς και ούτε σχετικά με τις μονάδες παραγωγής της Ηπείρου. Προτείνεται η δημιουργία εκστρατείας ενημέρωσης τόσο για τα οφέλη κατανάλωσης ψαριών ιχθυοκαλλιέργειας όσο και γενικά για τη δραστηριότητα και τρόπο λειτουργίας των μελών του συλλόγου ιχθυοκαλλιεργητών Θεσπρωτίας.
- ✓ Η πλειοψηφία των ερωτηθέντων απάντησε ότι η εντοπιότητα αποτελεί σημαντικό παράγοντα επιλογής φρέσκων ψαριών ενώ η φρεσκάδα αποτελεί το πιο σημαντικό παράγοντα. Προτείνεται να προβληθεί σχετικώς το συγκριτικό πλεονέκτημα συνδυασμού φρεσκάδας & εντοπιότητας των ψαριών ιχθυοκαλλιέργειας Θεσπρωτίας.
- ✓ Το μεγαλύτερο ποσοστό στο νομό Ηπείρου προμηθεύεται τα φρέσκα ψάρια από ιχθυοπωλεία ενώ το 41% δεν γνωρίζει εάν είναι ντόπια. Προτείνεται η όσο το δυνατόν καλύτερη ανάδειξη των προϊόντων ιχθυοκαλλιεργητών Θεσπρωτίας στα ιχθυοπωλεία της Ηπείρου ώστε να είναι εμφανής στους αγοραστές.
- ✓ Τέλος, σχεδόν 4 στους 10 τρώνε από 1 έως 3 φορές το μήνα φρέσκα ψάρια. Εάν αυτοί αυξήσουν την μηνιαία κατανάλωση σε σταθερά 1 φορά την εβδομάδα τότε αυτό θα επιφέρει μια σημαντική αύξηση στη ζήτηση φρέσκων ψαριών συνολικά. Προτείνεται η ανάδειξη της σημαντικότητας προσθήκης κατανάλωσης φρέσκων ψαριών εβδομαδιαίως στη διατροφή μας με την παροχή των ανάλογων μελετών/ιατρικών στοιχείων.

«Το Έργο συγχρηματοδοτείται από πόρους της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας και Αλιείας) και Εθνικούς πόρους της Ελλάδας μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος Αλιείας και Θάλασσας. Έχει ενταχθεί στο πλαίσιο του Μέτρου 3.4.3. «Μέτρα Εμπορίας» με κωδικό ΟΠΣ 5066824»





Συμπεράσματα Επιχειρήσεων



Η Θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

- ✓ Καθώς η πλειοψηφία των επιχειρήσεων αναζητεί προμηθευτές περισσότερες από 1 φορές το χρόνο, προτείνεται να υπάρχει συστηματική & επανειλημμένη επικοινωνία για “πωλήσεις” χονδρικής.
- ✓ Όπως ήταν αναμενόμενο, ο παράγοντας τιμή αποτελεί καθοριστικό παράγοντα στην επιλογή προμηθευτή φρέσκων ψαριών ωστόσο τα υπόλοιπα στοιχεία αναδεικνύουν τομείς που μπορούν να αξιοποιηθούν για να αποτελέσουν στοιχεία διαφοροποίησης σε σχέση με τα ψάρια ελευθέρως.
- ✓ Τα αποτελέσματα αναδεικνύουν ένα δυνητικό κοινό προσέλκυσης αφού 4 στους 10 δεν έχουν συνεργαστεί με τα μέλη του συλλόγου και θα μπορούσαν να συνδράμουν στην αύξηση των πωλήσεων τους.
- ✓ Τέλος, η συντριπτική πλειοψηφία (9/10) που δεν επιλέγουν Θεσπρωτούς προμηθευτές οφείλεται στο παράγοντα «Απόσταση». Προτείνεται η περαιτέρω διερεύνηση του συγκεκριμένου αποτελέσματος καθώς δεν γνωρίζουμε πως και γιατί επηρεάζει.



Η θάλασσα της Θεσπρωτίας
στο πιάτο σας

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΛΥ!

Σωτηρίου Δονάτος



«Το Έργο συγχρηματοδοτείται από πόρους της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας και Αλιείας) και Εθνικούς πόρους της Ελλάδας μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος Αλιείας και Θάλασσας. Έχει ενταχθεί στο πλαίσιο του Μέτρου 3.4.3. «Μέτρα Εμπορίας» με κωδικό ΟΠΣ 5066824»