

ПОТЕНЦІЙНИЙ ПОПИТ НА М'ЯСНІ СНЕКИ ІЗ ЗНИЖЕНИМ РІВНЕМ СОЛІ

**Афанасьєва О.П., канд. екон. наук, доц.
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

За останні роки зросла усвідомленість людей про важливість здорового способу життя та правильного харчування.

Відомо, що перевищення рівня солі у їжі може призвести до різних проблем зі здоров'ям, таких як високий кров'яний тиск, проблеми зі шлунком та нирками, серцево-судинні захворювання тощо. Із зростанням усвідомленості людей про ці ризики, зниження рівня солі в продуктах стає більш актуальним завданням для виробників харчових продуктів. Це призвело до змін у споживанні продуктів харчування, включаючи м'ясні снеки.

Для ефективного виведення нових товарів на ринок, слід дізнатись ставлення споживачів до нових м'ясних снєків, їх певних характеристик та готовність купувати, отже, зібрати первинну інформацію. Таким чином, з метою виявлення потенційного попиту на нові м'ясні снеки зі зниженим вмістом солі нами проведено маркетингове дослідження методом електронного анкетного опитування за допомогою сервісу Google Forms.

Опитування проводилось через соціальні мережі Facebook і Instagram, а також через месенджери Viber і Telegram у публічних групах м. Харкова. Таким чином, опитування пройшли 763 людини – харків'яни віком від 16 до 65 років.

Вивчаючи важливість зниження вмісту солі в раціоні харчування харків'ян, визначено, що більше половини респондентів мають досить високий рівень усвідомленості потреби, оскільки 33% вважають дуже важливим даний аспект і 25,7% – важливим.

Оскільки вживання великої кількості солі впливає на стан здоров'я, то лікарі повинні рекомендувати зниження рівня солі в раціоні. Отже, під час дослідження важливо було дізнатись, чи отримували від лікарів такі рекомендації потенційні споживачі. Проте, 61,5% опитаних зазначили, що ніколи не отримували таких рекомендацій від лікарів, а 14% опитаних мали такі рекомендації через проблеми із серцево судинними захворюваннями, 14% опитаних проблеми з органами травлення і 10,5% – через зайву вагу.

Під час дослідження з'ясовано, що ринок продуктів із зниженим рівнем солі на даний момент – це «голубий океан», тобто такий, що вільний від конкурентів. Лише 4,6% опитаних знають про наявність

таких продуктів і спеціально їх шукають, 10,1 % – знають, але не купують, 22,9% – ставляться нейтрально, 11,9% – абсолютно байдужі до цих продуктів. Особливої уваги заслуговують 49,5% опитаних, які не знають про такі продукти, але хотіли б більше дізнатись, адже це і є потенційні споживачі нових продуктів харчування із зниженим рівнем солі, попит яких прихований і потрібні інформаційні заходи із формування попиту і нових споживчих переваг, що і стане завданням комунікаційної політики підприємств, що пропонуватимуть такі продукти.

Аналізуючи результати опитування щодо вибору видів снєків, виявлено, що найбільш популярними є ковбаски (45%), на другому місці – сушене м'ясо (14%), а на третьому місці – м'ясні чіпси (7%). Таким чином, найкращий варіант – виробляти м'ясні снєки у формі ковбасок.

За результатами дослідження переваг щодо вибору виду м'яса, з якого виготовлені снєки, перше місце займає курятина (42,2% опитаних), на другому місці індичатина – 16,5%, а на третьому місці – яловичина. Таким чином, виробництво курячих снєків має найкращі перспективи для успіху у потенційних споживачів.

Під час опитування 38,5% респондентів зазначили, що сприймають нові снєки зі зниженим рівнем солі як звичайний продукт, 37,6% сприймають нові снєки як продукт здорового харчування, а 12,8% – як продукт лікувально-профілактичного призначення. Отже, нові м'ясні снєки можна рекомендувати впроваджувати у виробництво у закладах ресторанного господарства, що позиціонують себе як виробники сегменту healthy food, а також і звичайним закладам, просто як нову страву або з новим компонентом – сегменту novel food.

Серед чинників, що найбільше спонукатимуть купувати нові м'ясні снєки найбільш важливими є можливість дегустації (53%), а також рекомендації знайомих та друзів і доступні ціні (34%).

Загальне сприйняття нового продукту визначали за результатами оцінок щодо ідеї нового продукту із зниженим рівнем солі. Отже, 39,8% опитаних поставили оцінку «добре»; «відмінно» поставили 38,9% опитаних, проте 19,4% опитаних зазначили, що їм складно оцінити, і лише 1,9% оцінили як «погано». Таким чином, ідея нових м'ясних снєків із зниженим рівнем солі отримала досить високі оцінки – середній бал 4,1.

Таким чином, результати проведеного дослідження дозволили визначити достатньо високий рівень потенційного попиту на нові м'ясні снєки із зниженим рівнем солі та надати рекомендації щодо виробництва і виведення на ринок цих продуктів.