

Bożena Tańska-Hus, Stanisław Minta, Marek Nowak

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

PODAŻ I POPYT PRODUKTU REGIONALNEGO WOŁOWINA SUDECKA¹

SUPPLY AND DEMAND FOR THE REGIONAL PRODUCT SUDETEN BEEF

Słowa kluczowe: produkt regionalny, podaż, popyt

Key words: regional product, supply, demand

Abstrakt. Przedstawiono możliwość wdrożenia produktu regionalnego, jakim jest wołowina sudecka. W tym celu dokonano analizy wielkości i struktury stad bydła utrzymywanego w powiatach sudeckich. Oszacowano wielkość i strukturę bazy hotelowo-gastronomicznej, w której można sprzedawać potrawy z wołowiny sudeckiej. Określono także wielkość popytu na ten produkt. Badania prowadzone były w latach 2010-2011 na terenie powiatów: kłodzkiego, jeleniogórskiego, lwóweckiego, lubańskiego, wałbrzyskiego, kamiennogórskiego, dzierzoniowskiego i ząbkowickiego. Z badań wynika, że 275 placówek hotelowo-gastronomicznych sprzedało w badanym okresie ponad 6 mln posiłków głównych, natomiast szacowaną sprzedaż posiłków z udziałem wołowiny sudeckiej wyliczono na 851 200, a szacowany roczny popyt gastronomii na wołowinę sudecką określono na 85,1 t.

Wstęp

Tereny górskie i podgórskie w paśmie Sudetów charakteryzują się niekorzystnymi warunkami do produkcji rolniczej, co powoduje, że gospodarstwa położone na tych terenach mają ograniczone możliwości doboru kierunków gospodarowania, jak i intensyfikacji prowadzonej działalności. Obecnie należy uznać, że kierunkami przyszłościowymi w rejonie Sudetów jest produkcja bydła, a zwłaszcza bydła typu mięsnego i kombinowanego o dobrych parametrach jakościowych mięsa, na bazie którego można promować produkt regionalny wołowina sudecka. Produkty regionalne cieszą się coraz większym zainteresowaniem konsumentów. Stanowią często źródło dochodów z działalności pozarolniczej i promocję turystyczną regionów [Nowak i in. 2011, Tańska-Hus, Minta 2012]. Rozwój rynków produktów regionalnych sprzyja również zrównoważonemu rozwojowi gospodarczemu obszarów wiejskich, ponieważ daje szansę na utworzenie nowych miejsc pracy, podniesienie dochodów i zaktywizowanie części lokalnej społeczności [Piontek 2000, Pawłowski 2011].

Celem badań było określenie podaży i popytu na produkt regionalny wołowina sudecka, określenie wielkości i struktury stad bydła utrzymywanego w powiatach sudeckich oraz oszacowanie wielkości i struktury bazy hotelowo-gastronomicznej, w której można sprzedawać potrawy z wołowiny sudeckiej.

Material i metodyka badań

Dla określenia wielkości potencjału podażowego wołowiny wykorzystano źródła wtórne pochodzące z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR) Oddział Dolnośląski. Przy oznaczaniu popytu na wołowinę sudecką uwzględniono następujące zmienne: ilość mięsa zawartego w jednym posiłku, częstotliwość konsumpcji potraw zawierających wołowinę sudecką, liczbę obiektów całorocznych lub sezonowych oferujących posiłki główne oraz liczbę sprzedawanych w nich posiłków w sezonie letnim i zimowym, obliczoną w skali roku. Na podstawie obserwacji własnych, analizy jadłospisów w wybranych obiektach oraz wywiadów

¹ Opracowanie w ramach projektu badawczego MNiSW pt. *Koncepcja zaprojektowania i wdrożenia produktu regionalnego wołowina sudecka na obszarach ONW Sudety*; numer rejestracyjny projektu: NN 112317638.

bezpośrednich ze specjalistami prowadzącymi obiekty gastronomiczne przyjęto zawartość 100 gramów kulinarnej wołowiny sudeckiej w jednym posiłku głównym (obiad, obiadokolacja) konsumowanym raz w tygodniu. Baza obiektów hotelarskich i gastronomicznych, w których celowe byłoby wprowadzenie do sprzedaży dań przygotowywanych z wołowiny sudeckiej obejmowała 275 placówek wytypowanych na podstawie własnych obserwacji oraz wywiadów bezpośrednich, telefonicznych i internetowych, przeprowadzonych z osobami odpowiedzialnymi za żywienie turystów. Badane obiekty zgrupowano w cztery segmenty: hotele, pensjonaty, zakłady uzdrowiskowe i pozostałe. Badania prowadzone były w latach 2010-2011 na terenie powiatów: kłodzkiego, jeleniogórskiego, lwóweckiego, lubańskiego, wałbrzyskiego, kamiennogórskiego, dzierzoniowskiego i ząbkowickiego.

Wyniki badań

Na podstawie danych ewidencyjnych z ARiMR oszacowano, że w 2010 r. na terenie badanych powiatów łącznie utrzymywano 38 210 szt. bydła (tab. 1). Najwięcej bydła utrzymywano w grupie wiekowej powyżej 30 miesięcy – 20 242 szt. oraz bydła w wieku 12-24 miesiące – 7241 szt. Zdecydowanie więcej bydła hodowano w powiecie kłodzkim (8812 szt.), a najmniej w powiecie lubańskim (3022 szt.).

W tabeli 2 przedstawiono pogłowie bydła typu mięsnego i kombinowanego. Dla celów kulinarnych te dwa typy bydła są potencjalnym źródłem najwyższej jakości wołowiny. Łącznie na badanym terenie utrzymywano ponad 12,7 tys. szt. bydła stanowiącego zaplecze wysokiej jakości mięsa wołowego. Najwięcej bydła tych dwóch typów występowało w powiecie kłodzkim (3224 szt.).

Badając wielkość pogłowia bydła i jego strukturę określono również rozmiary napływu i odpływu bydła na badanym terenie (tab. 3). Stwierdzono istotne dysproporcje. Odnotowano zdecydowanie wyższą sprzedaż (19 148 szt.) – ponad 3-krotnie przekraczała zakup bydła (5728 szt.).

Badaniami objęto również bazę obiektów hotelarskich i gastronomicznych położonych na obszarze Sudetów, w których celowe byłoby wprowadzenie do sprzedaży dań przygotowanych z wołowiny sudeckiej. Analiza charakterystyki działalności badanych obiektów pozwoliła na zgrupowanie ich w czterech podstawowych segmentach, na które składają się: hotele, pensjonaty,

Tabela 1. Pogłowie bydła według grup wiekowych
Table 1. Cattle population by age groups

Grupy wiekowe/ Age groups	Pogłowie bydła [szt.]/Cattle population [pcs.]							
	jelenio- górski	kamienno- górski	kłodzki	lubański	lwó- wecki	wał- brzyski	ząbko- wicki	razem/ total
Do 6 tygodni/ Into 6 weeks	90	154	160	40	208	207	135	994
Od 6 tygodni do 6 miesięcy/ From 6 weeks to 6 months	247	303	229	208	478	260	463	2 188
6-12 miesięcy/ 6- 12 months	720	631	1 061	510	1 044	739	937	5 642
12- 24 miesiące/ 12-24 months	782	822	1 741	604	1 182	831	1 279	7 241
24- 30 miesięcy/ 24-30 months	191	196	504	93	255	275	389	1 903
Powyżej 30 miesięcy/ Over 30 months	2 382	2 781	5 117	1 567	2 598	2 672	3 125	20 242
Razem/Total	4 412	4 887	8 812	3 022	5 765	4 984	6 328	38 210

Źródło: obliczenia własne na podstawie danych ARiMR za 2010 r.

Source: own calculations based on data ARMA for the year 2010

Tabela 2. Pogłowie bydła w typie użytkowym mięsnym i kombinowanym
Table 2. Cattle population in the meat and combined type

Grupy wiekowe/ Age groups	Pogłowie bydła w typie użytkowym mięsnym i kombinowanym [szt.]/ Cattle population in the meat and combined type [pcs.]							
	jelenio- górski	kamienno- górski	kłodzki	lubański	lwó- wecki	wał- brzyski	ząbko- wicki	razem/ total
6-12 miesięcy/ 6-12 months	41	59	121	51	210	16	50	548
12-24 miesięcy/ 12-24 months	226	215	611	233	408	183	204	2 080
24-30 miesięcy/ 24-30 months	576	539	1 188	468	1 177	496	531	4 975
Powyżej 30 miesięcy/ Over 30 months	804	465	1 304	542	1 072	628	330	5 145
Razem/Total	1 647	1 278	3 224	1 294	2 867	1 323	1 158	12 748

Źródło: jak w tab. 1
Source: see tab. 1

zakłady uzdrowiskowe i pozostałe (ośrodki wczasowe, ośrodki sportowe, kwatery agroturystyczne, schroniska, pokoje gościnne oraz restauracje), w których stołują się turyści nocujący w obiektach pozbawionych własnej bazy gastronomicznej. W tabeli 4 przedstawiono strukturę bazy noclegowej na badanym terenie. W strukturze podmiotów oferujących noclegi dominowały hotele (36,4% miejsc) i pozostałe obiekty (39,6%). Zdecydowanie największą ilość miejsc noclegowych oferowały obiekty położone w powiatach jeleniogórskim (51,3%) i kłodzkim (28,9%). Łącznie 275 obiektów dysponowało 22509 miejscami noclegowymi.

Tabela 3. Napływ i odpływ bydła w badanych powiatach
Table 3. The inflow and outflow of cattle in the studied districts

Grupy wiekowe/ Age groups		Napływ i odpływ bydła [szt.]/Inflow and outflow of cattle [pcs.]							
		jelenio- górski	kamienno- górski	kłodzki	lubań- ski	lwó- wecki	wał- brzyski	ząbko- wicki	razem/ total
Do 6 tyg./ Into 6 weeks	napływ/inflow	142	196	194	136	214	64	344	1 290
	odpływ/outflow	301	899	573	240	241	599	530	3 383
Od 6 tyg. do 6 mies./From 6 weeks to 6 months	napływ/inflow	105	57	114	54	215	55	185	785
	odpływ/outflow	277	273	502	137	246	304	296	2 035
6-12 miesięcy/ 6-12 months	napływ/inflow	45	76	86	38	225	35	173	675
	odpływ/outflow	295	240	610	148	458	246	298	2 295
12-24 miesięcy/ 12-24 months	napływ/inflow	86	64	110	32	303	36	598	1 229
	odpływ/outflow	518	387	937	566	1 081	398	1 354	5 241
24-30 miesięcy/ 24-30 months	napływ/inflow	27	33	34	10	91	13	125	333
	odpływ/outflow	147	150	273	109	285	179	281	1 424
Powyżej 30 miesięcy/Over 30 months	napływ/inflow	163	130	183	46	571	53	270	1 416
	odpływ/outflow	523	613	938	349	890	603	854	4 770
Razem/Total	napływ/inflow	568	553	721	316	1 619	256	1 695	5 728
	odpływ/outflow	2 061	2 562	3 833	1 549	3 201	2 329	3 613	19 148

Źródło: jak w tab. 1
Source: see tab. 1

Tabela 4. Baza noclegowa w badanych powiatach
 Table 4. Accommodation facilities in the examined districts

Powiat/ District	Hotele/ Hotels		Zakłady uzdrowskowe/ SPA resorts		Pensjonaty/ Boarding houses		Pozostałe/ Other		Razem/ Total	
	IO*	IM**	IO	IM	IO	IM	IO	IM	IO	IM
Kłodzki	17	1 875	16	1 503	24	1 175	27	1 739	84	6 292
Jeleniogórski	33	4 207	3	953	30	1 760	61	4 637	127	11 557
Lubański i Lwówecki	15	1 146	4	793	5	178	11	638	35	2 755
Wałbrzyski, dzierzoniowski i kamiennogórski	13	975	2	232	1	140	13	558	29	1 905
Razem/Total	78	8 203	25	3 481	60	3 253	112	7 572	275	22 509

*IO – liczba obiektów/number of structures, **IM – liczba miejsc/number of places

Źródło: opracowanie własne
 Source: own study

W tabeli 5 przedstawiono strukturę rocznej sprzedaży posiłków głównych, prognozowane wielkości sprzedaży posiłków zawierających wołowinę sudecką oraz prognozowany popyt placówek gastronomicznych na ten rodzaj mięsa. Jak wynika z danych w ciągu roku w badanych placówkach sprzedano około 6 mln posiłków głównych, przy czym najwięcej w powiecie kłodzkim (44,0%) i jeleniogórskim (37,6%). W tym względzie dominacja powiatu kłodzkiego wynika w głównej mierze z dużo większej ilości zakładów uzdrowskowych – 16 funkcjonujących na jego terenie, w których posiłki wydawane są przez cały rok, niezależnie od sezonu turystycznego. Z kolei jeżeli chodzi o prognozę sprzedaży posiłków zawierających wołowinę sudecką, to kształtuje się ona na poziomie 851 200 posiłków na całym badanym terenie, w tym najwięcej w powiecie kłodzkim – 374530 posiłków i jeleniogórskim – 320 420 posiłków. Przyjmując założenie, że każdy gość zjada raz na tydzień jeden posiłek główny zawierający 100 gramów wołowiny sudeckiej, oszacowano popyt na ten produkt regionalny zgłaszany przez obiekty hotelarskie i gastronomiczne zlokalizowane w badanych powiatach na poziomie 85,1 t rocznie wołowiny kulinarnej.

Tabela 5. Popyt produktu regionalnego wołowina sudecka
 Table 5. Demand for the regional product sudeten beef

Powiat/District	Liczba sprzedanych posiłków głównych/ Number of main meals sold	Prognozowana liczba sprzedaży posiłków zawierających wołowinę sudecką/ Sales forecast of the Sudeten beef meals	Prognozowany roczny popyt gastronomii na wołowinę sudecką/ Forecast of annual gastronomy demand for the Sudeten beef [t]
Kłodzki	2 621 700	374 530	37,5
Jeleniogórski	2 242 960	320 420	32,0
Lubański i lwówecki	714 150	102 020	10,2
Wałbrzyski, dzierzoniowski i kamiennogórski	379 620	54 230	5,4
Razem/Total	5 958 430	851 200	85,1

Źródło: opracowanie własne
 Source: own study

Podsumowanie

Produkt regionalny wołowina sudecka może spełniać ważną rolę w kształtowaniu lokalnej tożsamości i rozwoju regionalnym. Tereny sudeckie mają odpowiedni potencjał podaży bydła. Na badanym terenie w 2010 r. utrzymywano ogółem 38 210 szt. bydła, w tym bydło typu użytkowego mięsnego i kombinowanego, które cechuje się najbardziej pożądanymi walorami kulinarnymi stanowiło ponad 34% ogółu. Produkt regionalny wołowina sudecka powinien wpłynąć na atrakcyjność tego regionu, jako miejsca wypoczynku. Sudety od lat stanowią miejsce turystyki, wypoczynku i leczenia zarówno Polaków, jak i obcokrajowców – zwłaszcza Niemców. Badane powiaty sudeckie mają dobrze zorganizowaną bazę obiektów hotelarskich i gastronomicznych, bez istnienia której niemożliwe jest regularne sprzedawanie posiłków zawierających wołowinę sudecką. Jak wykazały badania 275 obiektów w badanym okresie sprzedało ponad 6 mln głównych posiłków, natomiast sprzedaż posiłków z udziałem wołowiny sudeckiej przewidywano na poziomie 851 200, a szacowany roczny popyt gastronomii na wołowinę sudecką określono na 85,1 t.

Literatura

- Nowak M., Tańska-Hus B., Minta S. 2011: *Sprzedaż bezpośrednia produktów regionalnych*, Zesz. Nauk. UP we Wrocławiu, nr 582, s. 81-82.
- Pawłowski L. 2011: *Rola monitoringu środowiska w realizacji zrównoważonego rozwoju*, Roczniki Ochrona Środowiska, t. 13, s. 333-346.
- Piontek F. 2000: *Znaczenie narzędzi ekonomiczno-prawnych i rozwiązań organizacyjnych dla wdrożenia rozwoju zrównoważonego*, Annual Set The Environmental Protection, t. 2, s. 237-261.
- Tańska-Hus B., Minta S. 2012: *Miejsce produktów regionalnych i tradycyjnych w kształtowaniu wizerunku regionu*, Zesz. Nauk. Uniwersytetu Szczecińskiego, nr 709, Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu, nr 23, s. 217-230.

Summary

The paper presents the possibility of implementation of the regional product sudeten beef. For this purpose it analyzes the size and the structure of herds maintained in sudeten counties. Moreover in the paper was estimated the size and the structure of accommodation and gastronomic facilities in which it is possible to sell meals of the sudeten beef. Volume of demand for this product was also determined.

The study was conducted in the years 2010-2011 in the following districts: Kłodzko, Jelenia Góra, Lwówek, Lubań, Wałbrzych, Kamienna, Dzierżoniów and Ząbkowice. Research has shown that 275 objects sold during the period more than 6 million main dishes, while the projected sale of meals with Sudeten beef was calculated on 851 200 meals. The projected annual demand for catering to the sudeten beef is set at 85.1 t.

Adres do korespondencji
prof. dr hab. Bożena Tańska-Hus
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Instytut Nauk Ekonomicznych i Społecznych
pl. Grunwaldzki 24a
50-363 Wrocław
email: bozena.tanska-hus@up.wroc.pl