EWA BABICZ-ZIELIŃSKA

KONSUMENCKA OCENA NACZYŃ NOWEJ GENERACJI

Streszczenie

W pracy przedstawiono wyniki oceny konsumenckiej, przeprowadzonej wśród użytkowników naczyń nowej generacji. Ocena dotyczyła sposobu wykorzystania naczyń w gospodarstwie domowym, rodzajów przygotowanych potraw i stosowanych dodatków oraz czynników i motywów, które zadecydowały o zakupie. Stwierdzono, iż naczynia nowej generacji charakteryzowały się dużą przydatnością i szerokim zastosowaniem przy przygotowywaniu potraw, a jedną z najważniejszych zalet naczyń była możliwość przygotowywania potraw o wysokiej wartości zdrowotnej.

Wprowadzenie

Na temat naczyń nowej generacji oraz ich przydatności w gospodarstwie domowym spotkać można wiele różnych, często kontrowersyjnych opinii. Jedne kwestionują trwałość naczyń, ich cenę, spotyka się również zdania, iż nadają się one jedynie do gotowania na kuchenkach elektrycznych. Z drugiej strony podnosi się zalety naczyń, a więc możliwość gotowania bez dodatku wody i tłuszczu, dzięki czemu potrawy mają wyższą wartość zdrowotną od gotowanych w naczyniach tradycyjnych [1].

Najlepszymi sposobami pozyskiwania informacji o preferencjach konsumenckich jest odpowiednio przeprowadzona ocena konsumencka. Niniejszy artykuł prezentuje wyniki takiej oceny, dokonanej wśród użytkowników naczyń nowej generacji.

Materiały i metody

Badanie przeprowadzono w okresie listopad 1994 – luty 1995 r. na 100-osobowej populacji użytkowników naczyń nowej generacji w województwie gdańskim. Charakterystykę badanych osób przedstawiono w tab. 1.

Jako metodę badawczą zastosowano ankietę [2], której kwestionariusz zawierał pytania o sposób wykorzystania naczyń w gospodarstwie domowym, rodzaje potraw w nich przygotowywanych, rodzaje dodatków stosowanych do potraw (sól i tłuszcz),

Dr inż.E. Babicz-Zielińska, Wyższa Szkoła Morska w Gdyni, Katedra Towaroznawstwa i Ładunkoznawstwa, ul. Morska 81-87, 81-225 Gdynia

rodzaje stosowanej obróbki wstępnej, jak również czynniki i motywy, które zadecydowały o zakupie naczyń. Respondentów poproszono także o ocenę zakupu jako inwestycji domowej.

Opracowanie wyników polegało na obliczeniu odsetka odpowiedzi na poszczególne pytania, natomiast w celu oceny zależności między cechami osobowymi respondentów a odpowiedziami, posłużono się współczynnikiem kontyngencji T. Czuprowa [3].

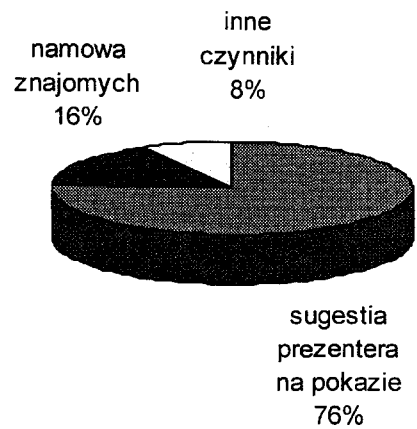
Tabela 1

Charakterystyka badanej grupy

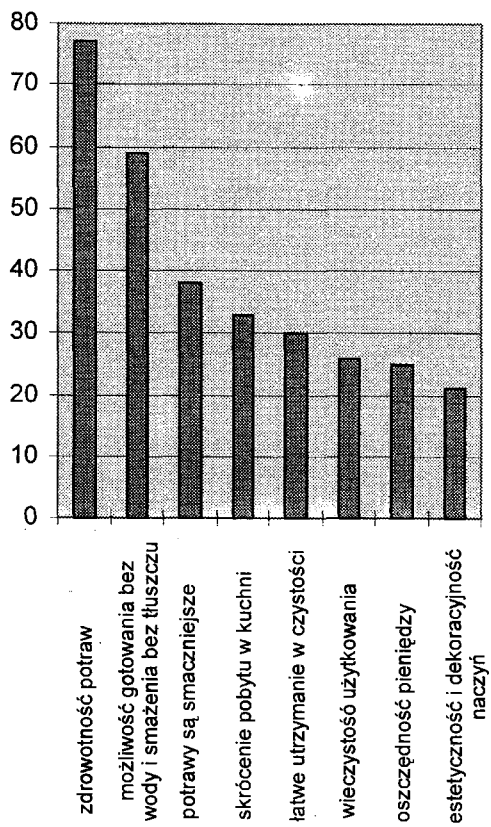
Rodzaj cechy		Odsetek odpowiedzi
wiek	do 30 lat	16
	31–40 lat	29
	41–50 lat	42
	pow. 50 lat	13
płeć	kobiety	86
	mężczyźni	14
wykształcenie	średnie	57
	wyższe	42
	inne	1
sytuacja majątkowa	bardzo dobra	15
	dobra	52
	przeciętna	33
czasokres stosowania naczyń	do roku	67
	1–3 lat	33
	pow. 3 lat	0

Wyniki i dyskusja

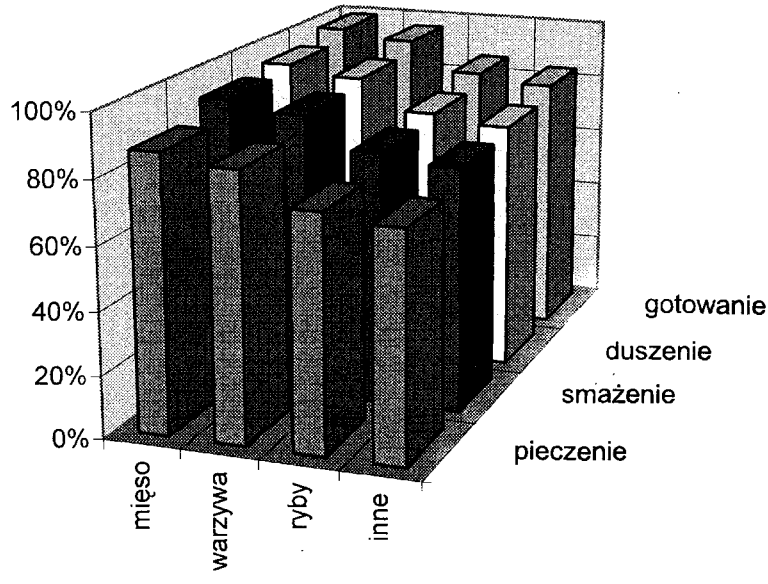
W pierwszym pytaniu kwestionariusza poproszono respondentów o podanie, co bezpośrednio zdecydowało o zakupie naczyń nowej generacji. Aż 76% ankietowanych (rys. 1) przyznało, że do zakupu namówił ich prezenter firmy, a więc chęć posiadania naczyń zrodziła się podczas prezentacji; 16% nabyło garnki pod wpływem znajomych lub krewnych, którzy już je posiadali. Inne przyczyny to lubienie nowości, otrzymanie w prezencie, czy przeczytanie informacji na ich temat.



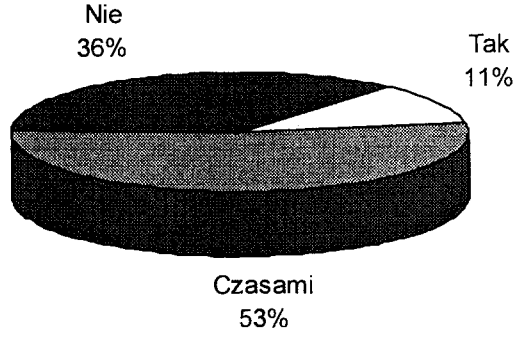
Rys. 1. Bezpośrednie powody, które skłoniły respondentów do zakupu naczyń nowej generacji.



Rys. 2. Motywy decyzji o zakupie naczyń.



Rys. 3. Rodzaje potraw przygotowywanych w naczyniach nowej generacji oraz sposoby obróbki termicznej preferowane przy sporządzaniu posłków.



Rys. 4. Procent respondentów stosujących dodatkową obróbkę produktów przed obróbką termiczną.

Na tej podstawie można stwierdzić, że forma sprzedaży tych naczyń pozwala na zademonstrowanie wszystkich ich zalet w przekonywujący sposób. Najbardziej ufały prezenterowi osoby, które oceniły swoją sytuację materialną jako przeciętną; pozostałe cechy osobowe nie miały istotnego wpływu na decyzję o zakupie.

Kolejny diagram (rys. 2) ilustruje wyniki odpowiedzi na pytanie, jakie czynniki zadecydowały o zakupie. Na pierwszym miejscu znalazła się zdrowotność otrzymywanych potraw (77% odpowiedzi), następnie możliwość gotowania bez dodatku wody i smażenia bez tłuszczu (69%), dalej smak potraw (38%), skrócenie czasu pobytu w kuchni (33%), łatwość utrzymania garnków w czystości (30%), długotrwałość użytkowania (26%), oszczędność (25%) i estetyczność naczyń (21%).

Jak z tego wynika, względy zdrowotne przeważały zdecydowanie nad innymi. Świadczyć to może o pewnej wiedzy respondentów na temat roli żywienia w profilaktyce chorób. Cechy osobowe respondentów nie miały większego znaczenia. Jedynie ludzie powyżej 50. roku życia częściej kierowali się względami użytkowymi, a więc łatwością utrzymania w czystości, trwałością i estetyką.

Na rys. 3 przedstawiono, jakie potrawy przygotowywane były w naczyniach nowej generacji oraz jakie były preferowane rodzaje obróbki termicznej. 99% ankietowanych używało naczyń do gotowania mięsa, 96% – gotowania warzyw, zaś duszenie i smażenie mięsa stosowało odpowiednio 95% i 93% respondentów. 64% respondentów odpowiedziało, że przygotowuje w tych naczyniach wszystkie potrawy, a 74% – że stosuje wszystkie rodzaje obróbki termicznej. Na diagramie nie pokazano zup, które gotowało 91% ankietowanych.

Następnie pytano respondentów, czy przed przygotowaniem potrawy w naczyniu stosują dodatkową obróbkę produktów. Rozkład odpowiedzi przedstawiono na rys. 4. Obróbkę stosowało stale 11%, a czasem – 53% respondentów. Najczęściej wymieniane rodzaje wstępnej obróbki to moczenie fasoli, rozdrabnianie warzyw i podsmażanie mięsa.

Na pytanie, czy do obróbki mięsa respondenci dodają tłuszcz, zdecydowana większość 65% odpowiedziała, że nie; czasem dodawało tłuszcz 32%, a 3% – zawsze.

Ponad połowa respondentów (57%) stwierdziła, że nie dodaje soli do potraw przygotowywanych w naczyniach nowej generacji, 34% dodawało zaś sól tylko do niektórych produktów i potraw, jak ziemniaki i zupy. Głównie dodawano sól ze względów smakowych, nieco rzadziej podając przyzwyczajenie jako główny powód. 77% ankietowanych powyżej 50 roku życia i 64% w wieku 40–50 lat nie soliło potraw.

Na co dzień 83% ankietowanych używało naczyń nowej generacji, a wszyscy użytkownicy ocenili ich zakup jako właściwy. Przeprowadzona analiza statystyczna nie wykazała istotnej współzależności między wiekiem, wykształceniem, sytuacją majątkową a wynikami badań.

W pytaniu otwartym większość użytkowników nie udzieliła żadnej informacji; niekiedy podkreślano zbyt wysoką cenę naczyń jak na polskie warunki.

Podsumowanie

Zdaniem większości respondentów naczynia nowej generacji charakteryzują się dużą przydatnością i szerokim zastosowaniem w przygotowywaniu potraw.

Jedną z ważniejszych zalet naczyń nowej generacji jest możliwość przygotowywania w nich potraw bez dodatku tłuszczu, co według ankietowanych pozwala na otrzymanie potraw o wysokiej wartości zdrowotnej.

Przeprowadzona analiza statystyczna nie wykazała istotnej współzależności między wiekiem, wykształceniem, sytuacją majątkową a wynikami, co świadczy o zbieżnych preferencjach badanych użytkowników naczyń.

LITERATURA

[1] Grzesińska W.: Garnki nowej generacji w gastronomii, Przemysł Gastronomiczny, **1**, 1994, 73.
[2] Kaczmarczyk St.: Badania marketingowe, PWE, Warszawa, 1995.
[3] Makać W., Urbanek-Krzysztofiak J.: Metody opisu statystycznego, Uniwersytet Gdański, Gdańsk, 1995.

CONSUMER EVALUATION OF KITCHEN UTENSILS OF NEW GENERATION

Summary

The results of the consumer study on modern pots are presented. The consumer study has concerned the way of application of pots in housekeeping, kinds of dishes and additives to dishes, and factors and motives for the purchase. The modern pots have been concluded to be characterized by their high usefulness and wide application for preparation of dishes. One of the greatest advantages of the modern pots has been the possibility to prepare the dishes of high health value.