

SZÚCS István,  
TIKÁSZ Ildikó Edit

Debreceni Egyetem, Agrárgazdasági és  
Vidékfejlesztési Kar  
(University of Debrecen, Faculty of  
Agricultural Economics and Rural  
Development)  
H-4032 Debrecen, Böszörményi út 138.  
e-mail: szucsi@agr.unideb.hu

## FOGYASZTÓI ATTITÚDOK VIZSGÁLATA A HALTERMÉKEK PIACÁN

### ANALYSING CONSUMER ATTITUDES ON THE MARKET OF FISH PRODUCTS

The primary objective of the national survey, based on self-made questionnaires (1053 pieces), has been the overall measuring and analyzing of the national fish-consumption as well as the exploration of the possible breakout points. This article, which has been part of a summing up study not published yet, as from its complex feature, provided information on the internal structure of the Hungarian fish-consumption, the potential consumer groups and their demands, gave information in connection with the consumer's knowledge of fish-species, furthermore it determined certain components of the consumer's value judgment. All these serve as a good basis of the program realized on harmonized sector level which establishes the increase of national fish-consumption.

*Ez a tanulmány az AVOP-1.3.4-05/1-2006-06-0001/0.7 projekt támogatásával készült és az elkészített anyag első felét az „Élelmiszer, táplálkozás és marketing” c. tudományos folyóirat V. évf. 2008/1 számában publikáltuk. Ezért felhívjuk a kedves olvasók figyelmét arra, hogy a két tanulmány egymást szervesen kiegészíti és mindkettő azonos módszertani alapokon nyugszik.*

#### 1. BEVEZETÉS – INTRODUCTION

Magyarországon az egy főre jutó halfogyasztás rendkívül alacsony, mintegy 4 kg/fő év nettó tömegben kalkulálva, mely érték „felbruttósítva” sem haladja meg az 5,5 kg/fő értéket. Igaz ugyan, hogy ez az érték évről évre – kismértékben, de – növekszik, mégsem lehetünk elégedettek, mert ezzel az Európai Unió (EU 27) belül utolsó helyen állunk. A halfogyasztás tekintetében az unió belül jelentősek a regionális különbségek, melyet természetesen jelentős mértékben befolyásol az, hogy az adott ország történelmileg is rendelkezik-e jelentős halászati vízterekkel, elsősorban tengerparti zónával, halászfloattával és halászati hagyományokkal.

Az uniós halfogyasztási adatokat vizsgálva, megállapítható, hogy elsősorban a közép-kelet-európai országok azok, ahol 15/kg/fő alatt van az éves halfogyasztás, de a hazai értékek még ebben az összehasonlításban is rendkívül szerények. Hagyományosan kiemelkedik Portugália és Spanyolország a maguk mintegy 55 kg/fő éves halfogyasztásukkal, de az északi és észak-nyugat-európai országok és provinciák is 30 kg/fő körüli értékekkel bírnak. Külön kiemelendő, hogy a halászati szempontból hasonló adottságokkal rendelkező szomszédos Ausztriában is majdnem háromszor annyi halat esznek az emberek, mint Magyarországon.

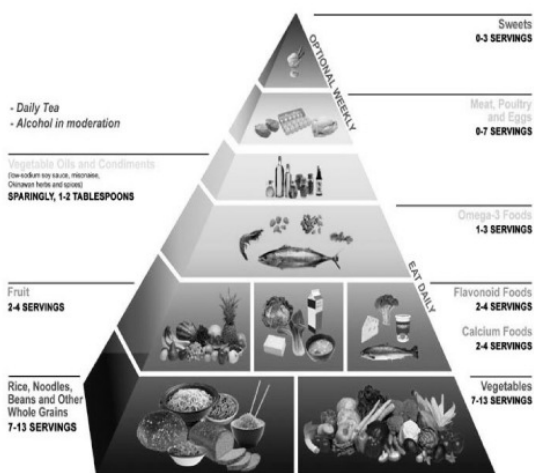
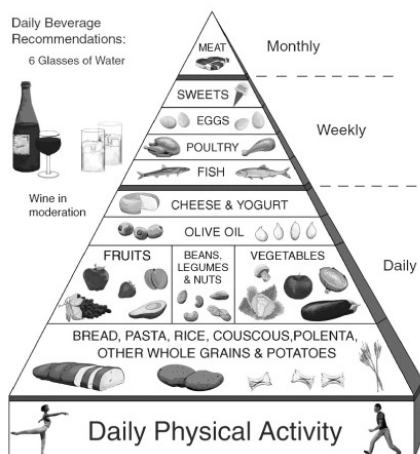
Összegezve az előzőeket, rendkívül alacsony egy főre jutó halfogyasztási értékekkel rendelkezünk, mely nagy részben a kedvezőtlen a hazai táplálkozási szokásokra vezethető vissza, mindamelllett, hogy ma már köztudomású, – és a régebbi felméréseink is alátámasztják –, hogy a halhús az egyik legegészségesebb élelmiszer. Ezt az élelmiszercsoportot az alábbi főbb ismérvek jellemzik:

- fehérjetartalma magas, mely könnyen emészthető, teljes értékű fehérje és kiemelkedő az esszenciális aminosavak aránya,
- abszolút értékben és relatív is magas az omega-3 zsírsavak mennyisége,
- a magas foszfortartalom magas mikroelem tartalommal párosul,
- fontos szerepe van a szív- és érrendszeri betegségek, egyes daganatos betegségek és az Alzheimer-kór megelőzésében,
- alacsony energiatartalmát alacsony zsírtartalmának köszönheti, mely 1-7% közötti (ez függ halfajtól, élőhelytől és/vagy az alkalmazott takarmányozástechnológiától),
- a halhús gazdag vitaminokban, elsősorban D-, E-, B-vitaminokban, különösen B12-ben.

Fontos felhívni arra is a figyelmet, hogy megfigyelhető tendencia, hogy a „jobb módú” városi lakosság körében csökken a vörös húsok fogyasztása, és ekkor a halhús a baromfi hússal versenyez

a fogyasztók kegyeiért. Kiemelendő, hogy a vegetáriánus fogyasztók jelentős része a halhús fogyasztást nem tekinti „hús fogyasztásnak”, így aktív vásárlója ennek a termékcsoporthoz.

Ha megvizsgáljuk a táplálkozástudománnyal foglalkozó szakirodalmi forrásokat, akkor szinte minden esetben találkozhatunk a halhús fogyasztás pozitív megítélésével. A legtöbb táplálkozási piramis is a heti néhány alkalommal történő halfogyasztást javasolja.



1. ábra

Táplálkozási piramisok (Pyramids diet)

Fig.1

**Forrás (Source):** www.erinvenier.blogspot.com, 2007; www.okinawaprogra.com, 2008

A hazai halfogyasztással és halkereskedelemmel kapcsolatosan elmondhatjuk, hogy mind hazai, mind európai szinten a halászati termékek kereslete várhatóan továbbra is növekedni fog, mely különösen igaz a konyhakész feldolgozott haltermékekre (filé, törzs, füstölt, elősütött, pácolt, stb.). További tendencia, hogy növekszik a fogyasztói igény a biztonságos, állat- és környezetbarát módon előállított halászati termékek iránt. Ezen termékek legfontosabb elosztási csatornáivá váltak a hipermarket láncok, akik széles termékskálát tudnak kínálni, könnyen elérhető és különböző feldolgozottsági fokon.

## 2. A KUTATÁS CÉLKITŰZÉSEI – OBJECTIVES OF THE RESEARCH

A kutatás elsődleges célja a hazai halhús-fogyasztási szokások teljes körű felmérése és elemzése, valamint a lehetséges kitérés pontok feltárása. A tanulmány komplex jellegéből adódóan a célkitűzéseink az alábbiak:

- a magyar halfogyasztás belső struktúrájának meghatározása;
- a potenciális fogyasztói csoportok és igényeik elkülönítése;
- a hazai halfogyasztás jellemző paramétereinek regionális szintű felmérése;
- a magyar halfogyasztás gasztronómiai jellemzőinek feltárása;
- a halhús helyének meghatározása a fogyasztók preferencia rendszerében;
- a fogyasztói értékítélet összetevőinek feltárása;
- információkat szerezni a fogyasztók halfaj ismeretével kapcsolatban;
- a hazai hal és haltermék kínálat jellemzőinek meghatározása;
- feltárni a hazai halfogyasztás növelésének lehetőségeit.

## 3. ANYAG ÉS MÓDSZER – MATERIALS AND METHODS

A halfogyasztási szokások felmérésére primer piackutatást végeztünk, kvantitatív módszerrel, standardizált kérdőívek alkalmazásával. A tényleges megkérdezést megelőzte egy próbakérdés. A kérdőíves megkérdezés országos szintű volt, alapsokaságnak tekintettük Magyarországon belül azokat a lakosokat, akik fogyasztással kapcsolatos döntéseket hoznak (tulajdonképpen a 15 év alatti gyermekeket zártuk ki a felmérésből).

A megkérdezést 2007. júniusában végeztük kérdezőbiztosok segítségével (egyetemi hallgatók és doktoranduszok), az utcai járókelők körében, elsősorban bevásárlóközpontok környékén és rekreációs övezetekben. Összesen 1501 db kitöltött kérdőívből 1053 db bizonyult értékelhetőnek. Az egyes régiókban kitöltendő kérdőívek számát a régiók 2007. évi lakónépességének, az ország lakónépességéhez viszonyított százalékos arányában határoztuk meg. További kritériumot jelentett, hogy minden régióból szerepeljen legalább 1 nagyváros/megyeszékhely, 1 kisváros és 1 városi ranggal nem rendelkező település, valamint Baja és Szeged városok, melyek a tradicionális, országos átlagot meghaladó halfogyasztásukról is híresek.

A felmérés reprezentativitását nemek, valamint korcsoportok szerint vizsgáltuk. Az alapsokaságra vonatkozó adatok a KSH 2001-es népszámlálási adatbázisából származtak. Ehhez viszonyítottuk a mintasokaság hasonló adatait.

A nemek szerinti megoszlást alapul véve elfogadhatónak ítéltük meg a reprezentativitást, mivel az alapsokaság és a mintasokaság közötti eltérés nem bizonyult számottevőnek. A korcsoportonkénti összevetést a lakosság főbb korcsoportjai alapján végeztük. Az alapsokaság, valamint a mintasokaság megoszlása főbb korcsoportok szerint jelentős eltérést mutatott a 15-39 közötti, valamint a 60 év feletti korcsoportok esetében, ezért a

kérdőívek kiértékelésekor a korcsoportok szerinti vizsgálatokat súlyozással végeztük.

A kérdőívek kiértékelése SPSS 13.0 statisztikai programcsomag segítségével történt. Az értékelés során leíró (minimum, maximum, átlag, szórás, megoszlás) és nem parametrikus (Pearson Chi2 próba, Mann-Whitney-féle U-teszt, Kruskal-Wallis teszt) statisztikai számításokat végeztünk. Szignifikancia-vizsgálataink során  $p=5\%$  tévedési valószínűséget engedtünk meg. A szignifikancia-vizsgálatok elvégzéséhez több szempont szerint szegmentáltuk a kérdőíves felmérés válaszadóit. Egyrészt a kérdőíves megkérdezés végén szegmentáló kérdéseket intéztünk a megkérdezettekhez, másrészt pedig a kérdőív bizonyos kérdései alkalmasnak bizonyultak a csoportképzésre és ezáltal összefüggések feltárására.

#### 4. EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELÉS – RESULTS AND EVALUATION

A kutatáshoz használt kérdőív 46 érdemi alapkérdést és további 6 szegmentáló jellegű kérdést tartalmazott. Mivel a területi korlátok nem teszik lehetővé a teljes tanulmány ismertetését, ezért csak néhány kiemelt kérdéskör feldolgozását mutatjuk be ebben a fejezetben.

##### 4.1. Megbízhatóság, minőség és nyomon követhetőség – Reliability, quality and traceability

A témakör kapcsán, elsőként azt a kérdést intéztük a megkérdezettekhez, hogy ponty vásárlása során megbízhatóbbnak és jobb minőségűnek tartják-e a hazai eredetűt. A kérdés értékelésekor megállapítottuk, hogy a válaszadók 87,5%-a előnyben részesíti a belföldi származást ponty vásárlásakor. A szignifikancia-vizsgálatok közül a korcsoport szerinti szegmentálás eredményét emeljük ki, ahol az 50-60 év közötti (92,8%) és a 60 év feletti korcsoport képviselői (90,6%) bizonyultak leginkább elkötelezettek a hazai eredetű pontyhús felé, míg a 20 év alattiak a legkevésbé (83,4%) ( $p=0,003$ ).

A minőség kérdését tovább boncolgatva, a kérdőív következő pontjában arra kértük a válaszadókat, hogy ítélik meg, mely termelőhelyről származó hal a legjobb minőségű (1. táblázat).

A megkérdezettek 40,5%-a vélte úgy, hogy a folyókból, patakokból származó halak minősége a legjobb, 25,7%-uk a halastavat jelölte meg, 20,3% a halnevelő medencéket és mindössze 13,5%-uk választása esett a tavakra, holtágakra.

A következő kérdés hasonlított az előzőhöz, azzal az eltéréssel, hogy azt kellett megítélniük a válaszadóknak, hogy mely termelőhelyről származó hal minősül a leginkább biztonságos ételmiszernek (2. táblázat).

Az előző kérdéshez képest annyiban módosult a termelőhelyek sorrendje, hogy a halnevelő medencék bizonyultak a legbiztonságosabbnak (39,9%), míg a további „rangsor” változatlan maradt (2. táblázat). E helyütt kell megemlíteni, hogy a folyókból származó halak minősülnek a legkevésbé biztonságos ételmiszernek (pl. Tisza cianid szennyezés, stb.), míg a halnevelő medencék a legbiztonságosabbak és meglepő, hogy a potenciális vásárlók mennyire nincsenek tisztában ezekkel a tényekkel.

A megbízhatóság és minőség vonatkozásában nem elhanyagolható a nyomon követhetőség kérdésének felmerülése. Azt szeretnénk volna megtudni, hogy a válaszadók igényelnék-e, hogy az általuk megvásárolt hal termelési körülményei (mikor, ki és hogyan állította elő, mikor vágták le, stb.) pl. egy vonalkódos rendszer segítségével visszakövethető legyen. Az eldöntendő kérdésre a válaszadók többsége (66,1%) „igen”-nel válaszolt, 33,9%-uk azonban nem igényelné ezt a szolgáltatást. A szegmentálás során kialakított válaszadói csoportok vizsgálatakor feltételeztük, hogy az iskolai végzettség befolyásolja a megkérdezettek válaszait ebben a kérdésben, ugyanakkor számításaink nem támasztották alá hipotézisünket. Ugyanakkor a korcsoportonkénti szegmentáció szignifikáns eltérést mutatott ( $p=9,004E-12$ ). A 60 év feletti korosztály kivételével, valamennyi korcsoportban a többség igényelné a vonalkódos visszakövethetőséget, közülük is leginkább a 40-50 év közötti válaszadók (71,2%).

##### 1. táblázat

Table 1

A megkérdezettek megítélése szerint a legjobb minőségű halat biztosító termelőhely (The producing area ensuring the highest quality fish according to the answerers)

Termelői (Producing area)	A válaszok megoszlása (Distribution of Answers)	
	Fő (Capita)	%
Folyó, patak (River, Stream)	424	40,5
Halastó (Fishpond)	269	25,7
Halnevelő medencék (Fish Breeding Basin)	212	20,3
Tó, holtág (Lake, Dead Stream)	141	13,5
Összesen (Total)	1 046	100,0

##### 2. táblázat

Table 2

A megkérdezettek megítélése szerint a leginkább biztonságos ételmiszernek minősülő halat biztosító termelőhely (The fish producing area ensuring the safest food according to the answerers)

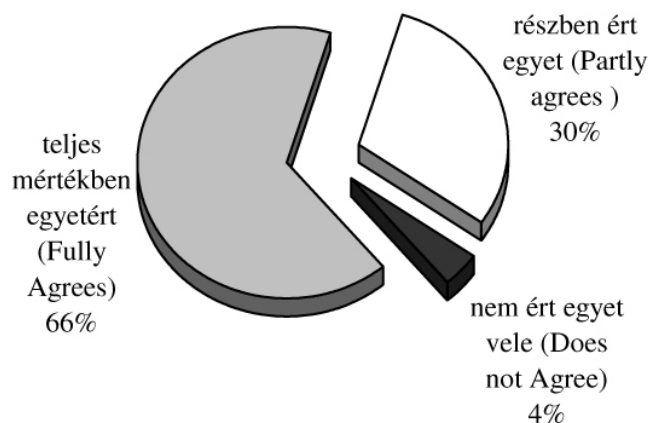
Termelői (Producing area)	A válaszok megoszlása (Distribution of answers)	
	Fő (Capita)	%
Halnevelő medencék (Fish Breeding Basin)	417	39,9
Folyó, patak (River, Stream)	272	26,0
Halastó (Fishpond)	269	25,7
Tó, holtág (Lake, Dead Stream)	88	8,4
Összesen (Total)	1 046	100,0

A kérdés folytatásaként arra is rákérdeztünk, hogy hajlandóak-e a megkérdezettek többet fizetni a vonalkódos rendszerrel visszakövetett információval ellátott termékért, amit a válaszadók valamivel több, mint a fele (56,9%) visszautasított. Vagyis az információt igénylik, azonban azért fizetni kevésbé hajlandóak.

#### 4.2. A halhús szerepe az egészséges- és környezetkímélő életmódban – The role of fish in healthy and environment-friendly lifestyle

Ide kapcsolódik a kérdőív azon pontja, amelyben „Az embereknek a halfogyasztásukat növelni érdemes, ha egészségesek akarnak maradni” kijelentéssel kapcsolatban kértük a válaszadókat, hogy jelöljék meg, mennyire értenek azzal egyet (teljes mértékben-, részben ért egyet, vagy nem ért egyet vele).

A megkérdezettek 66%-a értett teljes mértékben egyet a kijelentéssel, míg 29,9%-uk pedig részben értett egyet vele. Mindössze 4,1%-uk nyilatkozta azt, hogy nem ért egyet a kijelentéssel (2. ábra).



2. ábra

Fig. 2

A válaszadók egyetértésének megoszlása az „Az embereknek a halfogyasztásukat növelni érdemes, ha egészségesek akarnak maradni” kijelentés vonatkozásában (The distribution of the agreement of the answerers concerning the statement „It is worth increasing the fish consumption if people attempt to stay healthy”), n=1052

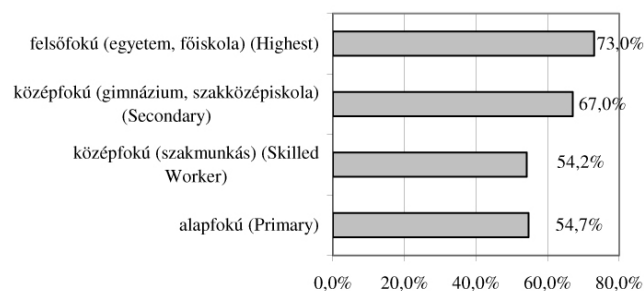
Mind a férfiak (62,2%), mind pedig a nők (69,9%) többsége teljes mértékben egyetért a kijelentéssel, a nők valamivel nagyobb arányban. Ennél fogva a férfiak jelölték meg nagyobb arányban a részben egyetért és a nem ért egyet vele lehetőségeket ( $p=0,028$ ).

A korcsoportok szerinti szegmentáció nem eredményezett szignifikáns különbséget a válaszokban, ugyanakkor a legmagasabb iskolai végzettség szerinti csoportosítás igen ( $p=0,005$ ). Valamennyi csoport válaszadóinak többsége teljes mértékben egyetértett a kijelentéssel, közülük is a legnagyobb arányt a szakmunkás végzettséggel rendelkezők képviselték (69,4%). A „részben egyetért” kategóriát a középfokú végzettségűek (31,3%) jelölték meg leginkább, a „nem ért vele egyet” válaszlehetőséget pedig az alacsony végzettséggel rendelkezők (9,9%).

A következőben azt a kérdést tettük fel a válaszadóknak, hogy hajlandóak-e többet fizetni olyan halért, illetve haltermékért, amit garantáltan környezetbarát technológiával állítottak elő és ter-

melési helye (pl. extenzív halastó, mely vizes élőhelyként funkcionál) számos védett madár, emlős, hüllő és kételtű fajnak adott otthont. A megkérdezettek 64,4%-a válaszolt pozitívan a kérdésre.

A legmagasabb iskolai végzettség szerinti szegmentáció eredményét mutatja a 3. ábra. Látható, hogy a magasabb iskolai végzettséggel (gimnázium, szakközépiskola és felsőfokú végzettség) rendelkező válaszadók inkább fogékonyak a környezetbarát technológiával előállított termékekre, mint az alacsonyabb végzettséggel rendelkező válaszadók.



3. ábra

Fig. 3

A garantáltan környezetbarát technológiával előállított és védett termelési helyről származó halért, ill. haltermékért többet fizetni hajlandó válaszadók, a legmagasabb iskolai végzettség szerint csoportosítva (The answerers who are willing to pay more for fish and fish products produced by ensured nature friendly technology and originating from nature protected producing area grouped according to qualifications), n=669

A kérdés folytatását azokhoz a válaszadókhöz intéztük, akik pozitívan válaszoltak. Arra voltunk kíváncsiak, hogy mennyivel fizetnének többet a szóban forgó termékekért. A válaszadók elsősorban a vételár 5-10%-ával készek többet fizetni a szóban forgó haltermékért (46,3%-uk), 23,1%-uk a vételár 1-5%-ával, 21,8%-uk pedig akár a vételár 10-15%-ával is. Ennél magasabb többletköltség megfizetésére azonban már csak nagyon kevesek mutattak hajlandóságot.

A kérdőív következő pontjában, hipermarketben is megvásárolható halfajokat tüntettünk fel, arra kérve a válaszadókat, hogy rangsorolják ezeket aszerint, hogy melyek húsát tartják a leginkább egészséges élelmiszernek (1-essel kellett jelölni a legegészségesebbet és 6-ossal a legkevésbé egészségeset) (3. táblázat).

Valamennyi felsorolt halfaj esetében előfordult, hogy nem ismerték azt, ezért nem tudták beilleszteni a rangsorba, ezért szerepelhet a minimális értéknél nulla. A maximum oszlopban található 6-os értékek pedig azt jelzik, hogy mindegyik halfaj esetében volt olyan, hogy utolsó helyre rangsorolták. Az átlagos rangsorban végül az első helyet a pisztráng kapta, tehát átlagosan ennek a halfajnak a húsát minősítették a legegészségesebbnek a válaszadók, utolsó helyen pedig a lepényhal végzett. Ez utóbbinak lehet az is az oka, hogy ezt a halfajt nagyon sokan nem ismerték, így nem igazán tudták helyesen megítélni a rangsorban elfoglalt helyét. A szórásértékek valamennyi halfaj esetében alacsonyak, ami azt jelzi, hogy nem volt jelentős eltérés a válaszokban.

3. táblázat

Table 3

A halfajok rangsora aszerint, hogy a megkérdezettek mennyire tartják egészségesnek azok húsát (The rank of fish species based on their wholesomeness, according to the answers)

Halfajok (Fish Species)	N	Min.	Max.	Átlag (Mean)	Szórás (Std. Dev.)
Pisztráng (Trout)	931	0	6	2,6	1,5
Lazac (Salmon)	932	0	6	2,7	1,6
Ponty (Carp)	936	0	6	3,5	1,7
Busa (Bighead Carp)	928	0	6	3,6	1,7
Afrikai harcsa (North African Catfish)	925	0	6	3,8	1,5
Lepényhal (Flatfish)	915	0	6	4,5	1,6

A kérdéscsoport végén arra kérdeztünk rá a válaszadóktól, hogy hajlandók lennének-e többet fizetni a „bio minősítésű” halért. A válaszok megoszlását tekintve azt állapítottuk meg, hogy a válaszadók fele-fele arányban nyilatkoztak pozitívan, ill. negatívan a kérdéssel (51%-uk hajlandó többet fizetni). A közép- és felsőfokú végzettséggel rendelkező válaszadók többnyire hajlandók többet fizetni a „bio minősítésű” halért (53,3%, ill. 62,7%), ugyanakkor az alacsony, valamint a szakmunkás végzettségű válaszadók inkább nem (59,3%, ill. 61,1%) ( $p=1,309E-06$ ). A jövedelmi kategóriák emelkedésével – a felső középosztálybeliekkel bezárólag – fokozatosan nőtt azon válaszadók aránya, akik hajlandók többet költeni „bio minősítésű” halért, a középosztálybeli kategóriáig azonban a „nem” válaszok aránya volt a nagyobb (4. ábra). A kiemelt jövedelmi helyzetűek esetében pontosan 50-50%-ban oszlott meg az igennel és a nemmel válaszolók aránya ( $p=0,00005$ ).



4. ábra

Fig. 4

A jövedelmi helyzet szerint csoportosított válaszadók megoszlása arra vonatkozóan, hogy hajlandók-e többet fizetni „bio minősítésű” halért (The distribution of the answerers, grouped on the base of their income, depending on their willingness to pay more for fish with “Bio Qualification”)

#### 4.3. A fogyasztók ár-érték arány ismerete halhús vonatkozásában – Knowledge of the price-value proportion regarding fish

A témakörön belül elsőként különböző – a halhús ára és minősége összefüggésére vonatkozó – kijelentésekkel kapcsolatban vártuk a válaszadók teljes mértékű-, vagy részbeni egyetértését, illetve egyet nem értését.

Elsőként arra voltunk kíváncsiak, hogy a válaszadók mennyire értenek egyet azzal a kijelentéssel, hogy „A drágább halfajok húsa magasabb fehérjetartalmú”. A megkérdezettek 50%-a csupán részben értett egyet a kijelentéssel, 36%-uk nem értett vele egyet, és 14%-uk értett teljes mértékben egyet azzal. A nők nagyobb arányban voltak azok között, akik teljes mértékben egyetértettek (16,9%) és részben értettek egyet (52,2%), míg a férfiak 40,8%-a egyáltalán nem értett egyet a kijelentéssel ( $p=0,001$ ). Jól mutatja a válaszok megoszlása, hogy az átlagfogyasztók – különösen a női válaszadók –, mennyire tájékozatlanok, mivel a hal ára és relatív fehérjetartalma között semmiféle kapcsolat nincs.

A következő kijelentés úgy hangzott, hogy „Az olcsóbb halfajok húsa kevésbé egészséges, mint a drágábbaké”. A válaszadók 48,9%-a nem értett egyet ezzel a kijelentéssel, 41%-uk részben értett vele egyet, és csupán 10,1%-uk értett teljes mértékben egyet vele. Ugyancsak a férfiak voltak nagyobb arányban azon válaszadók közül, akik nem értettek egyet a kijelentéssel (53,8%), míg a nők többsége részben, vagy teljes mértékben, de úgy érezte, hogy helyes a megállapítás (46,1%-uk részben, 10,1%-uk teljes mértékben értett vele egyet) ( $p=0,003$ ).

A harmadik kijelentéssel azt vizsgáltuk, hogy mennyire értenek egyet a válaszadók azzal, hogy „A drágább halfajok húsa ízletesebb”. Ezzel a kijelentéssel a válaszadók 47,2%-a részben értett egyet, 30%-uk pedig egyáltalán nem értett egyet, míg 22,7%-uk pedig teljes mértékben egyetértett. Ez azt jelenti, hogy a többség – bár nem a leghatározottabban – helyesnek vélte azt, hogy a drágább halfajok húsa ízletesebb.

Az utolsó állításunk a következő volt: „Az olcsóbb halfajok húsa általában szátkásabb”. Az előző kijelentéshez hasonlóan, most is a többség részben értett egyet állításunkkal (43,5%), 28,6%-uk nem tartotta igaznak, míg 27,9%-uk teljes mértékben egyetértett azzal. A nők nagyobb arányban értettek egyet a kijelentéssel (29,9%-uk teljes mértékben, 45,3%-uk részben), mint a férfiak, akik 32,2%-os arányban válaszoltak úgy, hogy nem adnak igazat állításunknak ( $p=0,028$ ).

A kérdőív következő pontjában azt kértük a válaszadóktól, hogy az áruknak megfelelően rendezzék növekvő sorrendbe a feltüntetett halfajokat (legolcsóbb az 1-es és a legdrágább a 6-os) (4. táblázat).

A megkérdezettek véleménye szerint összességében a kárász és a keszeg a legolcsóbb halfaj – megjegyezzük helyesen –, a lazac pedig a legdrágább. A minimum oszlopba akkor került az érték, amikor nem tudták megbecsülni az adott halfaj árát, ezért kihagyták a rangsorból. Ez a probléma a ponty és a busa esetében nem merült fel. A minimum és maximum oszlopokból láthatjuk, hogy minden halfaj esetében előfordult, hogy legolcsóbbnak, vagy akár a legdrágábbnak vélték.

Jövedelmekategóriák szerint, 2 halfaj értékelésében tudtunk kimutatni szignifikáns eltérést, Kruskal-Wallis teszttel. A kárász és a keszeg ( $p=0,009$ ) a létminimum közelében élő

válaszadók (2,4), valamint a kiemelt jövedelmi helyzetűek (2,8) értékrendjében az átlagnál magasabb átlagpontoszámot kapott, ennek ellenére valamennyi kategóriában a legolcsóbb halfajnak minősült (4. táblázat). A lazacot ( $p=0,029$ ) pedig a létminimum alatt élők (4,8), a létminimum közelében élők (4,8) és a kiemelt jövedelmi helyzetűek is (4,7) igencsak alacsonyabban értékelték, mint az átlag, mégsem változott a rangsorban elfoglalt helyzete. A többi halfaj megítélésénél nem tapasztaltunk szignifikáns eltérést, ennek ellenére a létminimum közelében élők, az alsó középosztálybeliek és a felső középosztálybeliek rangsorában a ponty és a busa helyet cserélt egymással, ezen felül pedig a kiemelt jövedelmi helyzetűek értékrendjében a busa az afrikai harcsa elé került.

#### 4. táblázat

Table 4

Az egyes halfajok árúknak megfelelő rangsora a megkérdezettek véleménye alapján (The rank of fish species based on their price, according to the answerers)

Halfajok (Fish Species)	N	Min.	Max.	Átlag (Mean)	Szórás (Std. Dev.)
Kárász, keszeg (Crucian, Bream)	935	0	6	2,1	1,4
Ponty (Carp)	940	1	6	2,6	1,3
Busa (Bighead Carp)	939	1	6	2,6	1,2
Afrikai harcsa (North African Catfish)	936	0	6	3,9	1,3
Pisztráng (Trout)	937	0	6	4,6	1,2
Lazac (Salmon)	940	0	6	5,2	1,3

## 5. KÖVETKEZTETÉSEK – CONCLUSIONS

A legfontosabb következtetések az alábbiak:

- A legtöbb ember alapján véve kedveli a halat;
- A fogyasztók jelentős részének a halfajismerete, ár/érték arány ítélete nem kielégítő.
- A busa sok esetben jelentősen alul van pozícionálva a potenciális lehetőségeihez képest.
- A fogyasztók többsége igényli a biztonságos és nyomonkövethető haltermékeket.
- A hazai fogyasztók a halat az egészséges élelmiszerek közé sorolják
- A bio-minősítésű hal iránti igény markánsan megfogalmazódott.
- Az idősebb emberek inkább az ízért, a hagyományoktól, megszokásoktól vezérelve fogyasztják a halat, míg a fiatalabban inkább az egészséges életmódra való törekvés miatt.

- A hal kedveltsége elsősorban nem az anyagi helyzettől függ, annak ellenére, hogy ez a látszat, csak éppen a jobb módúak azok, akik megengedhetik maguknak rendszeres fogyasztását.

Az eredmények alapján elmondhatjuk, hogy az egyik legfontosabb kitörési pont a hazai halhús-fogyasztás növelésére irányulóan, a halhús kedvező élettani hatásainak a mindenkori hangsúlyozása, annak beépítése a fogyasztás- és eladásösztönző rendszerekbe és eszközökbe. Főleg a nagyvárosi fogyasztók körében jelentős eredmények várhatók a választék bővítés segítségével is.

Bízunk benne, hogy a primer kutatáson alapuló tanulmányunk legfontosabb megállapításait figyelembe veszik az ágazati vagy a vállalkozások szintjén megvalósuló marketing akciók és kampányok szervezői, így ezzel hozzájárulhatunk a rendkívül alacsony hazai halfogyasztás növeléséhez és egyben egy egészségesebb magyar társadalom megteremtéséhez.

## 6. ÖSSZEFOGLALÁS – SUMMARY

Az általunk készített kérdőívekre alapozott országos felmérés (1053 kiértékelt kérdőív) elsődleges célja a hazai halhús-fogyasztási szokások teljes körű felmérése és elemzése, valamint a lehetséges kitörési pontok feltárása volt.

A cikk – mely része egy ez idáig még nem publikált összefoglaló tanulmánynak – komplex jellegeből adódóan információkat szolgáltatott a magyar halfogyasztás belső struktúrájáról, a potenciális fogyasztói csoportokról és igényeiről, információkat nyújtott a fogyasztók halfaj ismeretével kapcsolatosan továbbá meghatározta a fogyasztói értékítélet egyes összetevőit.

Míndez jó alapul szolgál a hazai halfogyasztás növelését megalapozó összehangolt ágazati szinten megvalósuló programnak.

## IRODALOM – REFERENCES

- (1) Venier E.: Walk like and Egyptain. [http://erinvenier.blogspot.com/2007\\_09\\_01\\_archive.html](http://erinvenier.blogspot.com/2007_09_01_archive.html), 2007.
- (2) www.okinawaprogra.com: The Okinawa Diet program. [http://www.okinawaprogram.com/okinawa\\_diet/okinawa\\_diet\\_food\\_pyramid.html](http://www.okinawaprogram.com/okinawa_diet/okinawa_diet_food_pyramid.html), 2008. augusztus 18.