

ZAGOSPODAROWANIE NISZY RYNKOWEJ W AGROTURYSTYCE PRZEZ UWZGLĘDNIENIE W ŻYWIENIU POSIŁKÓW WOLNYCH OD ALERGENÓW

Anna Mazurek-Kusiak

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Streszczenie. Około dwie trzecie turystów przybywa do gospodarstwa agroturystycznego z rodziną (głównie małymi dziećmi), a więc oferta żywniowa gospodarstw, która stanowi istotny składnik rzeczywistego produktu w agroturystyce, powinna być dostosowana do tego segmentu. Tutaj pojawia się kolejny problem, według Europejskiej Białej Księgi Alergii około 45–50% małych dzieci i niemowląt jest tzw. alergikami pokarmowymi. Tak duży odsetek występowania alergii pokarmowych i nietolerancji pokarmowej powoduje, że zarówno małe dzieci, jak i matki karmiące niemowlęta muszą przestrzegać specjalnych diet. Niestety, tylko 6% gospodarstw agroturystycznych zlokalizowanych na terenie województwa lubelskiego jest w stanie zaoferować wyżywienie dla alergików. Brak możliwości wykupu specjalnych posiłków wolnych od alergenów jest poważną barierą, która uniemożliwia wyjazd wakacyjny czy weekendowy rodzinom z dziećmi, u których stwierdzono występowanie alergii pokarmowej lub nietolerancji pokarmowej. Pojawia się tutaj nisza rynkowa, którą warto zagospodarować.

Słowa kluczowe: gospodarstwo agroturystyczne, diety dla małych dzieci, wyżywienie, nisza rynkowa

WSTĘP

Najważniejszym elementem zagospodarowania turystycznego jest baza noclegowa. Wielkość bazy noclegowej decyduje o możliwościach recepcyjnych danej gminy czy województwa. Baza noclegowa województwa lubelskiego jest uboga, mało zróżnicowana oraz charakteryzuje się wysokim stopniem sezonowości. Ważne jej uzupełnienie na Lubelszczyźnie stanowią kwatery agroturystyczne, szczególnie na obszarach bogatych w atrakcje przyrodnicze czy kulturowe. Usługi noclegowe w agroturystyce różnią się od usług hotelowych przede wszystkim ze względu na relacje, jakie zachodzą między

gospodarzami a gośćmi. Kiedy do gospodarstwa agroturystycznego przybywają turyści, właściciele tych gospodarstw powinny dostosować organizację swojej pracy do potrzeb gości [Nałęcka i in. 2008].

Ponadto, w agroturystyce wyżywienie stanowi istotny składnik rzeczywistego produktu, często może mieć wpływ na wybór miejsca noclegowego przez turystów. Wyżywienie dla gości można zorganizować w różny sposób:

1. Turyści mogą samodzielnie przygotowywać posiłki, ale wówczas muszą mieć zapewniony dostęp do kuchni. Może to być kuchnia wspólna z gospodarzami lub wydzielona tylko dla gości.
2. Gospodarze mogą przygotowywać posiłki i zapraszać gości do wspólnego stołu. Najlepiej, jeżeli podczas takich posiłków następuje pokazanie gościom tradycji wspólnego biesiadowania. Ważną rolę podczas takich posiłków pełni rozmowa, którą musi inicjować gospodarz domu.
3. Przygotowanie posiłków tylko dla gości, bez udziału gospodarzy. Warto zadbać, aby posiłki były przygotowywane ze zdrowych, ekologicznych produktów. Można także pokusić się o przygotowanie specjalnych posiłków, np. dla osób alergicznych, dla małych dzieci i matek karmiących, dla osób starszych itp., lub serwować gościom produkty tradycyjne i regionalne, pokazując zarazem dziedzictwo kulinarne danej miejscowości.
4. Gospodarze mogą zorganizować dla gości pikniki ze spożywaniem posiłków na świeżym powietrzu, jednak oferta taka jest możliwa tylko podczas sprzyjającej pogody.
5. W okresach świątecznych gospodarze mogą przygotować dania specjalne. Warto wówczas zadbać o pokazanie gościom tradycyjnego sposobu obchodzenia świąt, zaproszenie gości do udziału w zabawach i obrzędach świątecznych.

Posiłek oferowany przez gospodarzy może być główną ofertą gospodarstwa agroturystycznego, należy jednak pamiętać o tym, że musi być to posiłek oryginalny, nigdzie indziej niespotykany lub podawany w nietypowy sposób. Ważne są wystrój miejsca, w którym będzie spożywany posiłek, sposób nakrycia stołów, rodzaj naczyń, w których posiłek będzie serwowany, oraz inne atrakcje oferowane podczas spożywania posiłków [Sawicki, Mazurek-Kusiak 2010].

Należy pamiętać o tym, że działalność gastronomiczna w gospodarstwach agroturystycznych kieruje się nieco innymi zasadami niż gastronomia restauracyjna czy bufetowa. Jej oferta przeznaczona jest przede wszystkim dla gości gospodarstwa i zazwyczaj nie jest kierowana do turystów nieprzybywających w danym gospodarstwie. Według badań Sawickiego [2007], około dwie trzecie turystów przybywa do gospodarstwa agroturystycznego z rodziną (głównie z małymi dziećmi), a więc oferta żywieniowa tych gospodarstw powinna być odpowiednia dla małych dzieci i matek karmiących. Tutaj pojawia się kolejny problem, według Europejskiej Białej Księgi Alergii w 2008 roku około 45–50% małych dzieci i niemowląt było alergikami pokarmowymi. Warto zwrócić uwagę na fakt, że choroby alergiczne stanowią jeden z podstawowych problemów zdrowotnych współczesnych społeczeństw ze względu na coraz częstsze ich występowanie, przewlekły charakter oraz częstą konieczność hospitalizowania.

Amerykańska Akademia Alergii w 1995 roku usystematyzowała pojęcia związane z reakcją nietolerancji pokarmowej oraz podzieliła je na toksyczne i nietoksyczne. Reakcje toksyczne są zależne od dawki danego produktu, a niezależne od indywidualnej

wrażliwości (tzw. zatrucie pokarmowe), z kolei reakcje nietoksyczne to reakcje na produkty spożywcze powiązane z indywidualną wrażliwością [Borelli, Mayenburg, Polster 1995]. Do nietoksycznych można zaliczyć nietolerancję pokarmową i alergię pokarmową. **Nietolerancja pokarmowa** związana jest z mechanizmami nieimmunologicznymi, do których należą wrodzone lub nabyte zaburzenia enzymatyczne w jelicie cienkim [Jarosz, Dzieniszewski 2004]. Inaczej są to wszystkie niepożądane reakcje na jedzenie, niepodlegające modulacji przez system odpornościowy. Według mechanizmu, który je podtrzymuje, są one sklasyfikowane jako nietolerancje enzymatyczne, farmakologiczne i niezdefiniowane. Z kolei **alergia pokarmowa** jest to reakcja immunologiczna, tzn. uwarunkowana nadwrażliwością po spożyciu produktów lub dodatków pokarmowych. Reakcja ta występuje tylko u niektórych ludzi i może być wywołana nawet przez małą lub śladową ilość substancji. Ponadto nie ma żadnego związku z właściwymi dla niej fizjologicznymi działaniami. Alergia pokarmowa jest częściej spotykana u niemowląt i małych dzieci niż u dorosłych. Teoretycznie wszystkie produkty spożywcze mogą wywołać reakcje alergiczne, ale w rzeczywistości jedynie niewielka ich część odpowiada za alergię pokarmową (mleko, jaja, zboże, ryby, soja oraz orzeszki arachidowe). Uczulac mogą także niektóre dodatki do żywności, takie jak barwniki, substancje zapachowe, konserwanty [Conti 2005]. W większości przypadków dzieci „wyrastają” z alergii zanim rozpoczną naukę w szkole.

Tak duży odsetek występowania alergii pokarmowych i nietolerancji pokarmowych wśród małych dzieci i niemowląt powoduje, że zarówno małe dzieci, jak i matki karmiące niemowlęta muszą przestrzegać specjalistycznych diet.

Celem artykułu jest, z jednej strony, przedstawienie zainteresowań turystów z województwa lubelskiego dietami dla małych dzieci, matek karmiących oraz alergików podczas pobytu w gospodarstwach agroturystycznych, a z drugiej strony – przedstawienie ofert gospodarstw agroturystycznych pod tym względem. Problem został przeanalizowany w kontekście następującej hipotezy: Obecnie właściciele gospodarstw agroturystycznych z województwa lubelskiego nie są w stanie zapewnić gościom pożywienia wolnego od alergenów.

METODY BADAŃ

Badania przeprowadzono metodą marketingową „tajemniczy klient” oraz metodą sondażu diagnostycznego, stosując technikę ankietową.

Metodę tajemniczy klient zastosowano wśród gospodarstw należących do stowarzyszeń agroturystycznych zlokalizowanych na terenie województwa lubelskiego, posiadających elektroniczne konto pocztowe. Aż 83 właścicielom gospodarstw agroturystycznych złożono propozycję przyjazdu rodziny z dwójką dzieci, u których stwierdzono występowanie alergii (na mleko i produkty mleko pochodne – dziecko 1-letnie oraz na żyto i pszenicę – dziecko 3-letnie) na dwutygodniowy pobyt w drugiej połowie września. Warunkiem przyjazdu 4-osobowej rodziny byłoby przygotowanie posiłków, które nie zawierałyby mleka krowiego, koziego, owczego i produktów pochodzenia mlecznego oraz posiłków, które nie zawierałyby produktów zbożowych. Właścicielom gospodarstw

agroturystycznych został wysłany dokładny wykaz produktów, których dzieci nie mogą jeść. Badania przeprowadzono w sierpniu 2009 roku.

Ankietę bezpośrednią przeprowadzono wśród 325 mieszkańców województwa lubelskiego mających dzieci w wieku od 0 do 6 lat. Badania przeprowadzono w październiku 2009 roku.

WYNIKI BADAŃ

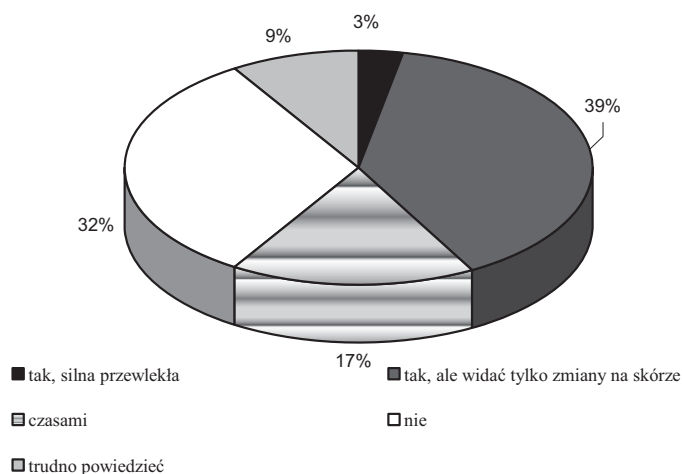
Na podstawie przeprowadzonego badania wśród właścicieli gospodarstw agroturystycznych stwierdzono, że przedsiębiorcy ci nie są w stanie przygotować posiłków wolnych od alergenów. Na wysłane drogą elektroniczną zapytanie ofertowe odpowiedzi uzyskano tylko od 52 z 83 gospodarstw agroturystycznych, w tym tylko dwóch gospodarzy zaoferowało przygotowanie posiłków dietetycznych. Kolejne 3 gospodarstwa zaoferowały przygotowanie takich posiłków po otrzymaniu wskazówek i pomocy od matek alergików. 47 odpowiedzi było negatywnych, właściciele gospodarstw odpowiadali, że nie są w stanie przygotować specjalnych posiłków wolnych od alergenów dla małych dzieci.

Podczas zapytania ofertowego rodzina nie sugerowała cen, a więc gospodarze mogli określić taką cenę, jaka pokryłaby ich koszty za przygotowanie specjalnych posiłków. Jednak gospodarze woleli odmówić pobytu potencjalnym klientom lub zaprosić ich na pobyt bez wyżywienia niż starać się sprostać wymaganiom gości. Aż 31 gospodarstw (39%) w ogóle nie odpisał na złożone zapytanie ofertowe, co świadczy o nieznajomości zasad marketingu.

Wśród badanych mieszkańców województwa lubelskiego 59% rodzin spotkało się z nietolerancją lub alergią pokarmową przynajmniej u jednego dziecka, w tym 3% borykało się z alergią przewlekłą wśród swoich dzieci – była to głównie alergia na pszenicę i żyto. Aż 39% rodziców wskazało, że u dzieci występuje reakcja nietolerancji pokarmowej, ale jest ona raczej niegroźna, gdyż objawia się wysypką lub zaczerwienionymi policzkami. Dzieci te spożywają specjalne posiłki, które nie zawierają produktów mlecznych lub zbożowych; u części dzieci wystąpiła też alergia na pomidory, selery i jajka. 17% respondentów wskazało, że reakcja nietolerancji pokarmowej u dzieci występuje tylko czasami, a 32% badanych rodzin nie spotkało się ani z nietolerancją pokarmową, ani z alergią pokarmową (rys. 1).

Najlepszym sposobem na walkę z alergią jest unikanie alergenów, a więc osoby alergiczne muszą przebywać na specjalnych dietach eliminacyjnych lub rotacyjnych, dostosowanych do ich wieku i zdrowia.

Na podstawie danych z rysunku 2 widać, że rodziny z dziećmi w wieku 0–6 lat najczęściej jako miejsce zakwaterowania podczas wakacji i urlopów wybierają gospodarstwa agroturystyczne (29% odpowiedzi), na drugim miejscu znalazły się pensjonaty (16% wskazań). Niestety, aż 38% respondentów wcale nie wyjeżdża na wakacje z małymi dziećmi – głównie niemowlakami. Osoby, które rezygnują z wakacji jednocześnie wskazały, że u ich dzieci stwierdzono albo reakcję nietolerancji pokarmowej, m.in. na mleko, jajka, pomidory, produkty zbożowe, albo były to matki karmiące piersią. Jako powód podają trudności z wyżywieniem dzieci podczas pobytu wakacyjnego, gdyż niewiele restauracji oferuje w swoim menu posiłki wolne od alergenów oraz lekkostrawne.

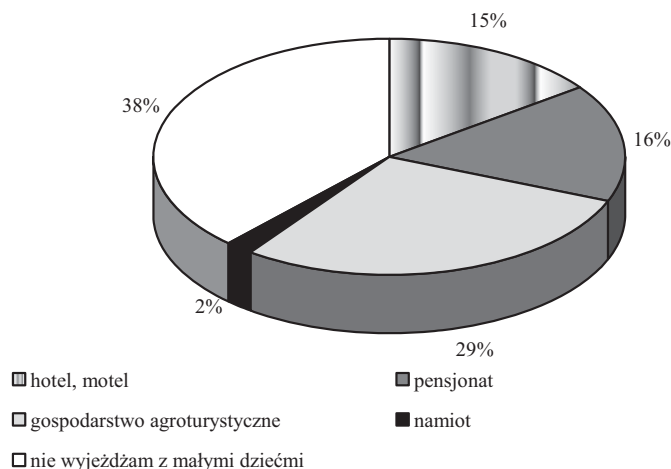


Rys. 1. Występowanie alergii pokarmowych lub nietolerancji pokarmowych wśród dzieci respondentów

Fig. 1. Outbreaks of nutrition allergies or food intolerance among children of respondents

Źródło: Badania własne.

Source: Author's research.



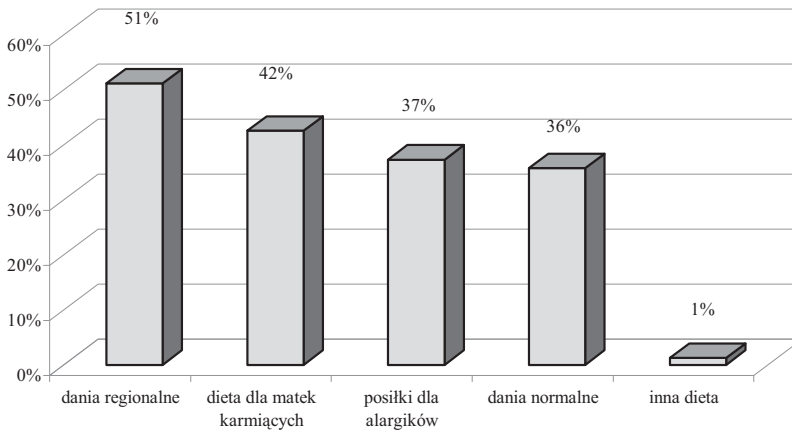
Rys. 2. Miejsce wyboru zakwaterowania przez rodziny z małymi dziećmi podczas wakacji

Fig. 2. Preferred residential places for families with small children during holidays

Źródło: Badania własne.

Source: Author's research.

Dane z rysunku 3 wskazują, że rodziny z małymi dziećmi najchętniej podczas wakacji chciałyby spróbować dań regionalnych (51% wskazań). Matki karmiące piersią natomiast stwierdzały, że chciałyby mieć możliwość wykupu specjalnych diet dla nich (42% wskazań), gdyż prawidłowe odżywianie matki jest gwarancją posiadania doskonałego pokarmu dostarczanego niemowlakowi. Ma to szczególne znaczenie dla zdrowia i rozwoju dziecka. Takie diety powinny uwzględniać produkty bogate w węglowodany złożone



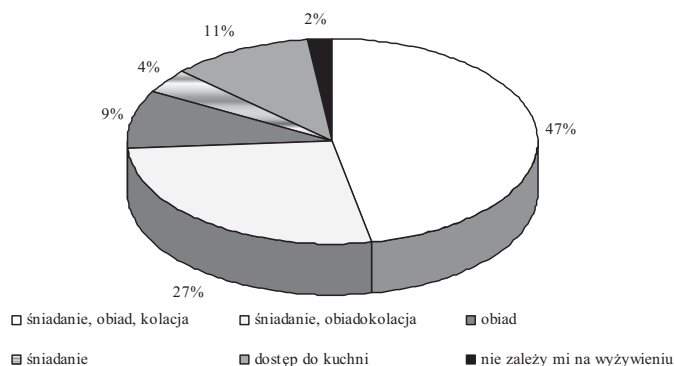
Rys. 3. Rodzaje diet, które potencjalni turyści chcieliby zakupić podczas wakacji i urlopów
Fig. 3. Types of diets that potential tourists would like to have during holidays and vacations

Źródło: Badania własne.

Source: Author's research.

(pieczywo razowe, ziemniaki, kasza, ryż, ryby morskie), owoce, warzywa oraz produkty zawierające żelazo. Jednocześnie z diety matek karmiących należy wyeliminować słodkie, rośliny cebulowe, kapustę, groch, tłuszcze zwierzęce. Z możliwości wykupu diet dla alergików zadowolonych byłoby 37% respondentów. Badane osoby wskazywały, że takie diety znacznie ułatwiłyby ich pobyt wakacyjny lub nawet spowodowałyby, że rodziny wybrałyby się na wakacje, jeżeli ktoś by zaoferował takie wyżywienie. Respondenci byłoby nawet w stanie zapłacić za takie posiłki o około 15% więcej niż za normalne.

Respondenci podczas pobytów wakacyjno-urlopowych najchętniej wykupują trzy posiłki dziennie, tj. śniadanie, obiad i kolację (47% wskazań), lub tylko dwa: śniadanie i obiadokolację (26% wskazań). 11% respondentów wskazało, że wystarczy im tylko dostęp do kuchni, żeby mogli samodzielnie przygotowywać posiłki (rys. 4).



Rys. 4. Preferowana liczba posiłków dziennie zamawianych przez turystów podczas pobytów wakacyjno-urlopowych

Fig. 4. Preferred number of daily meals for tourists during holidays and vacations

Źródło: Badania własne.

Source: Author's research.

DYSKUSJA

W województwie lubelskim znajduje się 131 kwater agroturystycznych zrzeszonych w 12 stowarzyszeniach:

- Krasnobrodzkie Stowarzyszenie Turystyczne,
- Lubelskie Stowarzyszenie Agroturystyczne,
- Nadbużańskie Stowarzyszenie Agroturystyczne,
- Podlaskie Stowarzyszenie Agroturystyczne – Janów Podlaski,
- Powiatowe Centrum – Stowarzyszenie Agroturystyki w Hrubieszowie,
- Roztoczańskie Stowarzyszenie Agroturystyczne w Suścu,
- Stowarzyszenie Agroturystyczne Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego,
- Stowarzyszenie Agroturystyczne Ziemia Janowska,
- Stowarzyszenie Agroturystyczne Ziemia Lubartowska,
- Stowarzyszenie Gospodarstw Agroturystycznych Gminy Adamów,
- Stowarzyszenie Kwaterodawców Gminy Nielisz,
- Stowarzyszenie Kwaterodawców Miasta i Gminy Zwierzyniec.

Jednak nie ma ani jednego gospodarstwa, które miałyby kategorię trzech słoneczek, 6 kwater ma kategorię dwa słoneczka, a 14 – jedno słoneczko. Najwięcej, bo 17, kwater agroturystycznych ma kategorię standard. Tak mała liczba kwater (tylko 28%) poddających się kategoryzacji pokazuje, że baza noclegowa nie ma wysokiego standardu. Z „Raportu z badania rolników prowadzących dodatkowo działalność agroturystyczną” opublikowanego przez Centrum Badań i Analiz Rynku Sp. z o.o. w 2007 roku wynika, że rolnicy nie poddają gospodarstw agroturystycznych kategoryzacji, gdyż nie widzą żadnych korzyści z posiadania słoneczek. Takie podejście rolników świadczy o nieznajomości zasad marketingu. Przeprowadzone na potrzeby tego artykułu badanie wśród właścicieli gospodarstw agroturystycznych także wskazuje, iż kwaterodawcy nie potrafią wyjść naprzeciw potrzebom klientów i dostosować swojej oferty do wymagań rynku.

Zdaniem Dryjańskiej [2004], specjalizacja w agroturystyce jest niezbędna, gdyż nie można zaspokajać na wysokim poziomie potrzeb wszystkich grup klientów w każdym gospodarstwie agroturystycznym. Przy dużej podaży w agroturystyce istnieje konieczność wyróżnienia się od konkurencji. Najlepszym na to sposobem jest znalezienie niszy rynkowej i jej zagospodarowanie. Najbardziej wdzięcznymi odbiorcami agroturystyki są dzieci, ale jest to grupa klientów najbardziej wymagająca. Opisane w tym artykule badanie turystów pokazuje, że w województwie lubelskim istnieje duża grupa potencjalnych turystów, którzy chcą podczas swoich wczasów mieć możliwość kupienia specjalnych posiłków dla dzieci alergicznych. Jest to nisza rynkowa, którą gospodarstwa agroturystyczne w naturalny sposób powinny zagospodarować, dzięki czemu zwiększyłyby popyt na swoje usługi i jednocześnie mogłyby zmniejszyć sezonowość świadczonych usług.

WNIOSKI

1. Gospodarstwa agroturystyczne w województwie lubelskim mają niski standard (tylko 28% gospodarstw zrzeszonych w stowarzyszeniach ma kategoryzację, nie ma ani jednego gospodarstwa posiadającego trzy słoneczka).

2. Gospodarze nie są w stanie przygotować specjalnych posiłków wolnych od alergenów oraz posiłków dla matek karmiących niemowlęta na życzenie gości. Tylko 6% właścicieli gospodarstw agroturystycznych w województwie lubelskim potrafi dostosować oferowane wyżywienie do potrzeb swoich klientów.
3. Brak możliwości wykupu posiłków dla alergików pokarmowych w gospodarstwach agroturystycznych jest poważną barierą na wyjazd wakacyjny czy weekendowy dla rodzin z dziećmi, u których występuje reakcja nietolerancji pokarmowej. Jest to nisza rynkowa, którą warto zagospodarować.

PIŚMIENNICTWO

- Borelli S., Mayenburg J., Polster E., 1995. Dieta dla alergików. Świat Książki, Warszawa 11–12.
- Conti L., 2005. Alergie i nietolerancje pokarmowe, Wyd. Bellona, Warszawa, 16, 34.
- Dryjańska E., 2004. Agroturystyka – oferta specjalna. Serwis Agroturystyczny, 3.
- Jarosz M., Dzieniszewski J., 2004. Alergie pokarmowe. Porady lekarzy i dietetyków, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 26.
- Nałęcka E., Stępień E., Chmiel K., 2008. Standard agroturystycznej bazy noclegowej w wybranych gminach województwa lubelskiego w opinii turystów, [w:] Begier J., Żbikowski J., Hotelarstwo. Stan i kierunki rozwoju. Wyd. PWSZ, Biała Podlaska, 171.
- Sawicki B., Mazurek-Kusiak A., 2010. Agroturystyka w teorii i praktyce. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin, 36.
- Sawicki B., 2007. Agroturystyka w aktywizacji obszarów wiejskich, wyd. Integraf, Lublin, s. 121.
- Raport z badania rolników prowadzących dodatkowo działalność agroturystyczną, 2007. Centrum Badań i Analiz Rynku Sp. z o.o., Kutno, 37.

FILLING THE MARKET NICHE IN AGRITOURISM BY TAKING INTO ACCOUNT ALLERGEN-FREE MEALS

Abstract. About two-third tourists arrive to an agritouristic farm with their families (namely with little children), thus the nutritional offer – that is the important component of a real product in agritourism – of these farms should be adjusted to that segment. There is another problem: according to European White Allergy Book, about 45–50% of little children and infants are food allergy sufferers. Such considerable percentage of nutritional allergies makes both little children and breastfeeding mothers must keep special diets. Unfortunately, only 6% of agritouristic farms located in Lublin region are able to offer nutrition for allergic people. The lack of special diets during the holiday stay is a serious barrier that makes the vacation or weekend in agritouristic farms impossible for families with allergic children. It forms a market niche that should be filled.

Key words: agritouristic farms, diet for children, nutritional offer, market niche

Zaakceptowano do druku – Accepted for print 12.09.2010