

Βαρβάκειος αγορά: Η καρδιά της Αθήνας χτυπά υποτονικά



11 Ιανουαρίου
2022

ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ, ΔΕΛΤΙΑ ΤΥΠΟΥ, ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ, ΚΕΝΤΡΙΚΑ,
ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΙΜΕΣ

332

Το οδοιπορικό της έρευνας

Δελτίο Τύπου: **593 – 11/1/2022**

Το ΠΑΚΟΕ επανειλημμένα έχει πραγματοποιήσει σε πολλές ψαραγορές και κρεαταγορές στην Ελλάδα, οδοιπορικά με μετρήσεις, με συνεντεύξεις και παρεμβάσεις.

*Στο σημερινό οδοιπορικό παραθέτουμε τα πραγματικά γεγονότα που συνέβησαν στις **4/1/2022**, στην αγορά της Βαρβακείου.*

Χρόνια τώρα ακούμε ή διαβάζουμε για την αναβάθμιση και την αξιοποίηση της Βαρβακείου αγοράς στο κέντρο της Αθήνας. Όμως, έχουν μείνει οι ψηφοθήρες Δήμαρχοι της Αθήνας στα λόγια.

Την αγανάκτηση των καταναλωτών, όπως και το κλίμα που επικρατεί στην Βαρβάκειο αγορά κατέγραψε με επιτόπια έρευνα το ΠΑΚΟΕ, την Τρίτη 4 Ιανουαρίου 2022. Στην έρευνά μας ρωτήσαμε τους αγοραστές, και τους πωλητές, για ζητήματα που αφορούν τόσο την ποιότητα, αλλά και την τιμή των προϊόντων, όσο και τις προτιμήσεις των πολιτών. Συγκεκριμένα, επισκεφτήκαμε την ψαραγορά και την κρεαταγορά της

Βαρβακείου για να σκιαγραφήσουμε μια δια ζώσης εικόνα της κατάστασης που επικρατεί στην πώληση των πρώτων υλών. Σκοπός της έρευνάς μας είναι η αποτύπωση της κοινής γνώμης τη δεδομένη στιγμή, όπου η αύξηση των κρουσμάτων του κορονοϊού είναι ομολογουμένως ανεξέλεγκτη, γεγονός που επιδρά αρνητικά στη διαμόρφωση της αγοράς.

Η Βαρβάκειος αγορά δεν θυμίζει σε τίποτα την πολυσύχναστη αγορά της Αθήνας. Αρκετά μαγαζιά είναι κλειστά και ο κόσμος λιγοστός. Εξαιτίας της ακρίβειας ή της πανδημίας; Η Βαρβάκειος Αγορά αποτελεί μοναδικό κτίσμα οργανωμένης συνοικιακής αγοράς στο οποίο συστεγάζονται πολλοί έμποροι κρεάτων και ιχθυηρών και συνιστά νεότερο μνημείο ιδιαίτερης αρχιτεκτονικής, εξυπηρετώντας τις βασικές ανάγκες των κατοίκων, και επισκεπτών. Πλέον η ευρύτερη περιοχή θεωρείται σημείο τουριστικού ενδιαφέροντος.



Έρευνα στην ψαραγορά

Στην έρευνά μας ρωτήσαμε **27** άτομα. Τα **15** ήταν οι αγοραστές και οι **12** οι πωλητές.

Ερωτήσεις αγοραστών

Πιστεύετε ότι τα ψάρια είναι ελληνικά και φρέσκα;

Ποια ψάρια προτιμάτε και γιατί;

Επειδή είναι φθηνά;

Επειδή είναι φρέσκα;

Επειδή είναι πιο υγιεινά από τα άλλα;

Μπορείτε να ξεχωρίσετε αν ένα ψάρι είναι φρέσκο και πώς;

Επειδή είναι σκληρή η επιφάνειά του;

Απαντήσεις αγοραστών

Οι δέκα απάντησαν ότι θεωρούν ότι δεν είναι ούτε ελληνικά ούτε φρέσκα. Αμέσως μετά, δύο απάντησαν ότι κάποια ψάρια είναι ελληνικά και φρέσκα, κάποια άλλα όχι. Ενώ υπήρχαν και δύο που απάντησαν ότι δεν μπορούν να τα ξεχωρίσουν. Και **μονάχα ένας αγοραστής μας απάντησε ότι είναι και ελληνικά και φρέσκα.**

Οι 12 μας απάντησαν ότι προτιμούν τα ψητά. Οι δύο το χταπόδι. Ένας απάντησε «Τα αφρόψαρα, όχι επειδή μου αρέσουν, αλλά επειδή είμαι σίγουρος ότι είναι ελληνικά».

Οι δέκα απάντησαν να από τα μάτια. Οι δύο απάντησαν να από τα βράγχια. Και τρεις απάντησαν ότι δεν μπορούν να τα ξεχωρίσουν.

Επειδή γυαλίζει το μάτι του;
Επειδή είναι γυριστή η ουρά του;
Ή κάτι άλλο;

Κατά τη γνώμη σας ποια ψάρια είναι πιο υγιεινά; Τα μεγάλα ή τα μικρά;

Έχουν ακριβύνει οι τιμές σε σχέση με πέρσι;

Οι δέκα απάντησαν τα μεγάλα και οι πέντε τα μικρά. Οι μισοί προτιμούσαν τα μεγάλα λόγω γεύσης, και οι υπόλοιποι τα μικρά λόγω ευκολίας στο μαγείρεμα. Μόνο ένας καταναλωτής από τους 15 μας είπε ότι οι τιμές είναι πιο χαμηλές αυτή τη στιγμή! Ενώ ένας άλλος ανέφερε ότι δεν έχει παρατηρήσει καμιά διαφορά στις τιμές. Οι υπόλοιποι 13 είπαν ότι υπάρχει αύξηση των τιμών.



Καμόρα...στους πωλητές

Ερωτήσεις πωλητών

Πολλές φορές βαφτίζετε ψάρια ελληνικά από εισαγωγές και γιατί το κάνετε αυτό;

Από ποιες χώρες εισάγετε ψάρια και πώς διαπιστώνεται αυτό;

Οι ιχθυόσκαλες που ψωνίζετε γνωρίζετε εάν είναι πιστοποιημένες με ISO;

Απαντήσεις πωλητών

Οι 11 μας είπαν ότι δεν κάνουν ποτέ κάτι τέτοιο, ωστόσο υπάρχουν πολλοί που το κάνουν. Ένας απάντησε: «Δεν μπορώ να απαντήσω, γιατί θα με ψάξουν! Εσείς τι νομίζετε;»

Πέντε μας είπαν την Ισπανία. Έξι μας ανέφεραν ότι φέρνουν ψάρια από όλο τον κόσμο, από όπου υπάρχει θάλασσα! Ένας πωλητής είπε επί λέξη «Τα κατεψυγμένα ψάρια είναι ωκεανών, τα νωπά έρχονται από Σενεγάλη, Μαρόκο, Νιγηρία, υπάρχουν και τα ντόπια, αυτά είναι που λέμε "ψάρια ημέρας"».

Οι 11 απάντησαν εννοείται και είναι. Όμως ένας απάντησε: «Δεν μπορώ να μιλήσω, με βλέπει το κοράκι

Οι τιμές που πουλάτε, πόσο τοις εκατό (%) είναι πάνω από τις τιμές της αγοράς;

ο πρόεδρος. Μας έχει δώσει εντολή να μην μιλάμε για αυτά τα πράγματα!»

Οι εννιά μας είπαν ότι είναι ανάλογα με την τιμή που θα τους το αυξήσει ο έμπορος. Ένας πωλητής είπε πως “χτυπάνε” τις τιμές στις γαρίδες, όμως προσπαθούν να κρατήσουν όσο το δυνατόν πιο χαμηλά τις τιμές για να είναι ανταγωνιστικοί. Ένας άλλος μας είπε ότι αγοράζουν ένα ευρώ τη σαρδέλα και την πουλάνε πέντε, και η γνώμη του ήταν ότι οι τιμές είναι πολύ καλές, και αν έχουν αυξηθεί είναι επειδή τις αύξησαν οι έμποροι, και ότι **μέσα στη Βαρβάκειο πολλοί ανεβάζουν παρανοϊκά τις τιμές, όμως όχι εκείνοι!** Ένας άλλος πωλητής δήλωσε ότι προφανώς και έχουν αυξηθεί, όπως άλλωστε και στα κρέατα και παντού!

Η ποιότητα των ψαριών είναι σε συνάρτηση μόνο της τιμής ή και της περισσειας που μπορεί να υπάρξει;

Και οι 12 μας απάντησαν ότι όλα παίζουν ρόλο και προφανώς και το περίσσευμα

Σκέψεις και Συμπεράσματα

Αυτό που μας έκανε μεγάλη εντύπωση είναι ότι ο κόσμος ψώνιζε ψάρια, ενώ ουσιαστικά δήλωνε ότι πιστεύει ότι είναι εισαγόμενα και μπαγιάτικα! Γιατί συμβαίνει αυτό άραγε; Ίσως να θεωρούν ότι οι τιμές είναι ανάλογες με την ποιότητα των τροφίμων. Το μόνο σίγουρο είναι ότι λίγοι ήταν αυτοί που ψώνιζαν ψάρια, αλλά συντριπτικά λιγότεροι ήταν εκείνοι που αγόραζαν κρέας. Γιατί συμβαίνει αυτό; Είναι οι τιμές στα ψάρια πιο προσιτές; Οι απαντήσεις των πωλητών ωστόσο σχετικά με την ποιότητα των προϊόντων τους δεν ήταν καθόλου ξεκάθαρες. Όλοι ισχυρίστηκαν με έντονο ύφος ότι είναι τόσο ελληνικά όσο και φρέσκα. Δεν έλειψαν ωστόσο και οι «φοβισμένοι» πωλητές που δεν απάντησαν καν. Η αίσθηση που μας άφησαν οι πωλητές αναφορικά με την ISO είναι ότι φάνηκε να μην γνωρίζουν καν τι είναι, και απαντούσαν κατευθυνόμενοι λογικά από τους ανωτέρους τους.

Έρευνα στην Κρεαταγορά

Ρωτήσαμε 15 αγοραστές

Ερωτήσεις αγοραστών

Προτιμάτε ολόκληρο κοτόπουλο ή άλλα μέρη του και γιατί;

**Το χοιρινό το προτιμάτε επειδή είναι φθηνότερο, νοστιμότερο ή και τα δύο;
Πώς διακρίνετε ότι τα κρέατα είναι εισαγόμενα ή ντόπια και ποια προτιμάτε περισσότερο;**

Οι τιμές είναι πιο υψηλές το τελευταίο τρίμηνο;

Απαντήσεις αγοραστών

Οι 12 μας είπε ότι του αρέσει ολόκληρο το κοτόπουλο γιατί είναι πιο πρακτικό, και οι υπόλοιποι ανέφεραν ότι τους αρέσουν τα μεμονωμένα μέρη κυρίως στήθος γιατί είναι μαλακό. Οι γυναίκες προτίμησαν όλες το στήθος. Αυτό όμως που ήταν κοινό σε όλους τους συνεντευξιζόμενους καταναλωτές είναι ότι κανείς δεν είπε ότι προτιμάει ολόκληρο το κοτόπουλο ή μέρος αυτού λόγω της τιμής, όλοι δήλωσαν ότι διαλέγουν με γνώμονα της προτιμήσεις τους και μόνο.

Όλοι μας απάντησαν ότι είναι και πιο φθηνό, αλλά ταυτόχρονα και πιο νόστιμο.

13 είπαν ότι δεν μπορούν να τα διακρίνουν. Ένας μόνο μας είπε ότι μπορεί να τα ξεχωρίσει από την εμφάνιση, και ένας άλλος από τις ταμπέλες που αναγράφονται. Χαρακτηριστική ήταν η απάντηση μια γυναίκας που ανέφερε: **«Εδώ δεν τα ξεχωρίζουν εκείνοι που τα πουλάνε, εγώ θα τα ξεχωρίσω;»**

12 αγοραστές απάντησαν θετικά. Ένας κύριος ανέφερε για αύξηση της τάξεων 20%, ένας άλλος για αύξηση 1-2 ευρώ. Υπήρχε μονάχα ένας καταναλωτής που δήλωσε ότι δεν έχει παρατηρήσει κάποια διαφορά στις τιμές.



Επιβολή σιωπής στην κρεαταγορά

Στην κρεαταγορά, ένας πωλητής μας είπε ότι τους απαγορεύεται να απαντήσουν και μας παρέπεμψε στον πρόεδρο. Επομένως, σαν ερευνήτρια υπέθεσα ότι και οι υπόλοιποι πωλητές έτσι θα μας απαντήσουν, και έτσι ρώτησα μόνο τον πρόεδρο. Ο πρόεδρος της Βαρβακείου αγοράς, **Ανδρέας Νιώτης**, ήταν πολύ πρόθυμος. Ο κύριος Νιώτης δήλωσε:

Ερωτήσεις

Από ποιες χώρες είναι τα χοιρινά και τα μοσχάρια;

Έχουν ακριβύνει οι τιμές τους τελευταίους μήνες, και συνεχίζουν να αυξάνονται;

Πόσο έχει αυξηθεί η τιμή του κοτόπουλου, σε σχέση με το προηγούμενο τρίμηνο;

Οι καταναλωτές προτιμούν ολόκληρα κοτόπουλα, ή μέρη αυτών;

Ποια κρέατα έχουν μεγαλύτερη κατανάλωση, εκτός από τα κοτόπουλα που είναι πρώτα;

Απαντήσεις

Τα κρέατά μας είναι 80% ελληνικά, 20% από Γαλλία και από Ολλανδία

Στα χοιρινά δεν υπάρχει καμία αύξηση, το κοτόπουλο έχει μια μικρή αύξηση αλλά δεν είναι σταθερή, είναι ανάλογη με την κατανάλωση. Όλα εξάλλου είναι προσφορά και ζήτηση παντού!

Το κοτόπουλο μεγαλώνει γρήγορα και οι έμποροι πρέπει να το δώσουν, αλλά δεν υπάρχει μεγάλη αύξηση. Ανάλογα ό,τι τους αρέσει, αλλά συνήθως κομμάτια.

Προτιμούν γενικά το μοσχάρι και το κοτόπουλο, αλλά το μοσχάρι κυρίως γιατί μπορείς να το μαγειρέψεις με πάρα πολλούς τρόπους.

Σκέψεις και Συμπεράσματα Στην κρεαταγορά αυτό που μας έκανε εντύπωση είναι ότι ο κόσμος σε σχέση με την ψαραγορά ήταν πραγματικά ελάχιστος. Οι πελάτες κοιτούσαν διστακτικά τα κρέατα, αλλά λίγοι ήταν

αυτοί που τελικά αγόραζαν. Γιατί συνέβη αυτό; Εφόσον ο πρόεδρος μας είπε ότι υπήρξε μονάχα μια μικρή αύξηση και ήταν ανάλογη με την κατανάλωση; Ημέρες γιορτών και ο κόσμος προτίμησε να μην έχει φέτος στο τραπέζι του κρεατικά.



ΑΘΗΝΑ

ΒΑΡΒΑΚΕΙΟΣ

ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ

ΚΡΕΑΣ

ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ

ΨΑΡΑΓΟΡΑ

ΨΑΡΙΑ

← PRV POST

NXT POST →

RECOMMENDED POSTS



ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΕΣ, ΑΣΤΙΚΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ, ΑΣΤΙΚΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ, ΑΣΤΙΚΑ ΛΥΜΑΤΑ, ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΙΚΗ ΡΥΠΑΝΣΗ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ - ΝΕΡΟ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ -ΣΤΕΡΕΑ, ΔΕΛΤΙΑ ΤΥΠΟΥ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ
18 Φεβρουαρίου 2022 ΣΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ, ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ, ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΡΥΠΑΝΣΗ, ΙΑΤΡΙΚΑ

ΡΥΠΑΝΣΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ Έννια (9) εκατομμύρια θάνατοι ετησίως
ΠΑΝΔΗΜΙΑ COVID-19 Έξι (6) εκατομμύρια θάνατοι στα δύο χρόνια
ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΕΣ - ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΕΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΕΣ ΑΕΡΑΣ,
ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΕΣ ΝΕΡΟ ΝΕΡΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ, ΠΟΣΙΜΟ
ΝΕΡΟ, ΣΤΕΡΕΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ, ΤΣΕΙΚΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ, ΥΓΕΙΑ